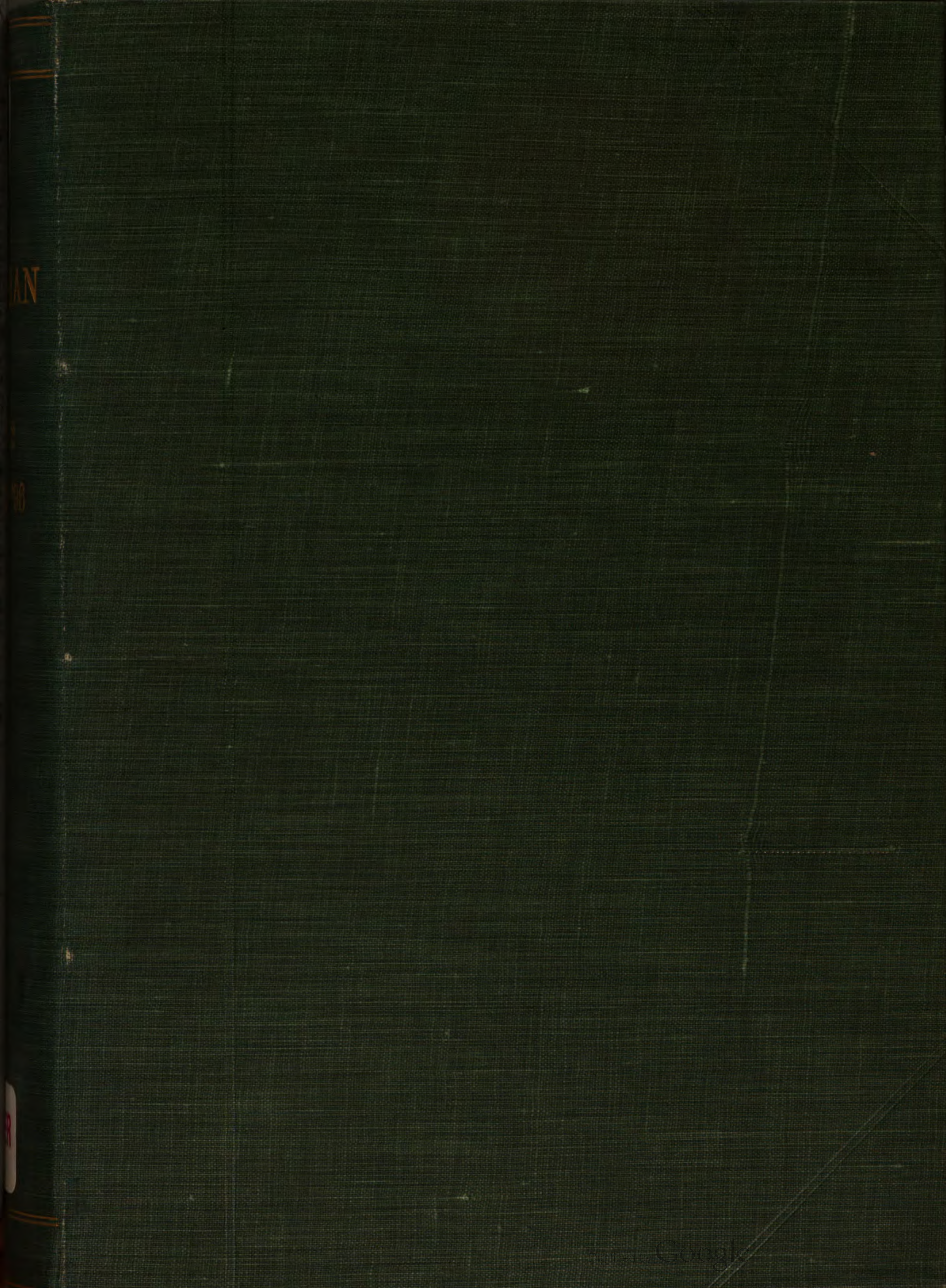
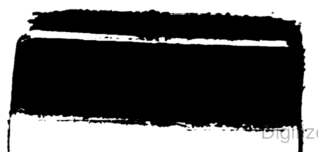



3 2044 106 389 901

LIBRARY OF SCIENCE
BOTANICAL MUSEUM


Jahrgang 1895. **Nr. 1.** Hamburg, 1. Mai 1895.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie der Welt und alle verwandten Erwerbszweige.

Diese Zeitschrift erscheint jährlich 24 mal und zwar immer am 1. und 15. eines Monats.

Der Bezugspreis ist 20 Mark jährlich, voraus bezahlt; das Ausland bezahlt 22 Mark.

Alle Sendungen sind zu adressieren:
An die
Expedition des „Gordian" in Hamburg.

Anzeigen kosten 60 Mark die ganze, 30 Mark die halbe, 16 Mark die viertel Seite.
Für kleinere Anzeigen kostet die einmal gespaltene Petitzeile oder deren Raum 50 Pfg.
Bei Wiederholungen von 6 mal ab wird der Preis ermässigt.

Redigiert unter Verantwortlichkeit des Verlegers **F. A. W. Lüdeking,** Hamburg, Eppendorferweg 265.
Verlag und Druck von Gebrüder Lüdeking in Hamburg.

Hauptinhalt von Nr. 1.

Zur Beachtung!

Weitere Nummern dieser Zeitung werden nur an Abonnenten versandt, die den Jahresbetrag, für Deutschland und Oesterreich-Ungarn 20 Mk., für das Ausland 22 Mk., bis zum 15. d. M. eingesandt haben.

Diese Zeitschrift ist **kein Offertenblatt,** das ohne redaktionellen Wert, nur durch Anzeigen unterhalten wird. Eine ganze Reihe Fachmänner — auch aus dem Auslande — sowohl als auch Techniker aus dem Maschinenbau, Ingenieure, Juristen, Patentanwälte, Mediziner, Chemiker haben ihre Mitarbeit zugesagt. Es stehen also den Abonnenten aus allen Instanzen maassgebende Ratschläge auf Anfragen zur Verfügung, und wir können wohl versichern, dass jeder einzelne im Laufe des Jahres aus dieser Zeitschrift einen Nutzen ziehen kann, der zehnfach den Abonnementsbetrag übersteigt. —

Wir bitten aber noch weiter um Mitarbeit in allen Kreisen. Ständigen Mitarbeitern werden ihre Beiträge entsprechend honoriert.

Anzeigen im »Arbeitsmarkt« werden von den Abonnenten bis zu 10 Mk. jährlich umsonst abgedruckt. —

Redaktion des „Gordian".

Anzeigen in „Gordian“ betreffend!

In die nächste und in alle folgenden Nummern dieser Zeitschrift nehmen wir Anzeigen auf. Wir bitten diejenigen Herren, die irgend welchen Raum ständig belegen oder doch eine grössere Serie von Anzeigen aufgeben wollen, sich baldigst an uns zu wenden.

Wie die ersten vier Hefte des Werkes »Die deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie von Adolf Gordian« ihren Weg in alle Länder gefunden haben, so wird auch diese **erste** und diese **einzige** Fachzeitschrift ihren Weg überall hin finden, wo Cacao, Chocoladen und Zuckerwaren fabriziert werden.

Kein Land hat eine Fachzeitung für die Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie. International aber kann man die technische Ausrüstung aller Fabriken aller Länder der Erde nennen, und fast auch das Fabrikationsverfahren. Mit denselben Hilfsmitteln, mit denen man in Frankreich arbeitet, arbeitet man auch in Russland oder in Australien. Was also Maschinenfabrikanten den deutschen Fabriken Brauchbares anzubieten haben, das wird auch woanders als brauchbar befunden werden. —

Ein Mittel, ein Angebot überallhin gelangen zu lassen, wird also in dieser Zeitung jedem gegeben sein, der mit der Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie in Verbindung steht. —

Die einmal gespaltene Petitzeile oder deren Raum kostet 50 Pfg.; bei ständigen Anzeigen stellen wir Ausnahmepreise. Wir bitten die erste Seite zu beachten! —

Expedition des „Gordian“
Hamburg.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Jahrgang 1895. No. 1. Hamburg, 1. Mai 1895.

„GORDIAN."

Nur weil's einmal so Sitte ist, dass man zu neuen Wegen sich eines Führers versichert, nur deshalb wollen auch wir hier einen solchen aufstellen: Wir wollen in kurzen Umrissen zeigen, wohin wir mit unserer neuen Zeitschrift wollen und wir wollen mit höflichen Worten alle bitten, mitzuthun, damit wir das Ziel bald erreichen, das der Führer uns zeigt.

Denn, der die vor Kurzem erschienenen vier Hefte von Adolf Gordian »Die deutsche Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie« sich verschafft und sie aufmerksam gelesen hat, dem haben wir dann nichts Neues zu sagen, wenn wir versichern, dass Gordians Bestreben, der deutschen Industrie zu nützen, auch das unsrige sein soll. — Wir laden also zum Abonnement auf diese Zeitung ein und wir versprechen, dass wir ein offenes Auge halten wollen auf alles, was der Industrie nützen oder schaden kann.

Von Nutzen muss es für sie sein, wenn sie eine Stelle hat, an der die Angehörigen eines und desselben Berufes sich finden können, um zweifelhafte Fragen zu bereden und untereinander Ansichten und Erfahrungen austauschen zu können. Dass hierfür ein Bedürfnis vorliegt, das kann im Augenblick Niemand besser beurteilen als der Verfasser des obengenannten Werkes.

Aus allen Teilen der Welt sind ihm Briefe — oft recht lange — zugegangen, die nicht bloss Dankesworte für mancherlei, sondern auch andere Ansichten, gutgemeinte Berichtigungen, nützliche Erweiterungen, praktische Hinweise, erprobte Angaben in Hülle und Fülle gebracht haben. Das beweist, dass man an sehr vielen Stellen den Wunsch hat, weitere Kenntnisse aus der Praxis sich anzueignen und eignes Wissen dafür auszuteilen.

Und diesen beiden Zwecken will und soll diese Zeitschrift dienen, und damit sie es so kann, wie es sich die wünschen, die ihre Mitarbeit bis heute zugesagt haben, ergeht an alle Männer der Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie in erster Reihe die Bitte, sich in den Dienst der Interessen Aller zu stellen und immer zu bedenken, dass darin auch das Interesse des Einzelnen liegt.

In zweiter Reihe aber auch richtet sich dieselbe Bitte an die Berufskreise, die aus der Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie ihren Erwerb ziehen; diesen will für gute und nützliche Dinge, für gute und preiswerte Waaren diese Zeitschrift ein Vermittler sein. Andrerseits aber auch wird sie es für ihre

Anzeigen in „Gordian“ betreffend!

In die nächste und in alle folgenden Nummern dieser Zeitschrift nehmen wir Anzeigen auf. Wir bitten diejenigen Herren, die irgend welchen Raum ständig belegen oder doch eine grössere Serie von Anzeigen aufgeben wollen, sich baldigst an uns zu wenden.

Wie die ersten vier Hefte des Werkes »Die deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie von Adolf Gordian« ihren Weg in alle Länder gefunden haben, so wird auch diese **erste** und diese **einzige** Fachzeitschrift ihren Weg überall hin finden, wo Cacao, Chocoladen und Zuckerwaren fabriziert werden.

Kein Land hat eine Fachzeitung für die Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie. International aber kann man die technische Ausrüstung aller Fabriken aller Länder der Erde nennen, und fast auch das Fabrikationsverfahren. Mit denselben Hilfsmitteln, mit denen man in Frankreich arbeitet, arbeitet man auch in Russland oder in Australien. Was also Maschinenfabrikanten den deutschen Fabriken Brauchbares anzubieten haben, das wird auch woanders als brauchbar befunden werden. —

Ein Mittel, ein Angebot überallhin gelangen zu lassen, wird also in dieser Zeitung jedem gegeben sein, der mit der Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie in Verbindung steht. —

Die einmal gespaltene Petitzeile oder deren Raum kostet 50 Pfg.; bei ständigen Anzeigen stellen wir Ausnahmepreise. Wir bitten die erste Seite zu beachten! —

Expedition des „Gordian“
Hamburg.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Jahrgang 1895. No. 1. Hamburg, 1. Mai 1895.

„GORDIAN."

Nur weil's einmal so Sitte ist, dass man zu neuen Wegen sich eines Führers versichert, nur deshalb wollen auch wir hier einen solchen aufstellen: Wir wollen in kurzen Umrissen zeigen, wohin wir mit unserer neuen Zeitschrift wollen und wir wollen mit höflichen Worten alle bitten, mitzuthun, damit wir das Ziel bald erreichen, das der Führer uns zeigt.

Denn, der die vor Kurzem erschienenen vier Hefte von Adolf Gordian »Die deutsche Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie« sich verschafft und sie aufmerksam gelesen hat, dem haben wir dann nichts Neues zu sagen, wenn wir versichern, dass Gordians Bestreben, der deutschen Industrie zu nützen, auch das unsrige sein soll. — Wir laden also zum Abonnement auf diese Zeitung ein und wir versprechen, dass wir ein offenes Auge halten wollen auf alles, was der Industrie nützen oder schaden kann.

Von Nutzen muss es für sie sein, wenn sie eine Stelle hat, an der die Angehörigen eines und desselben Berufes sich finden können, um zweifelhafte Fragen zu bereden und untereinander Ansichten und Erfahrungen austauschen zu können. Dass hierfür ein Bedürfnis vorliegt, das kann im Augenblick Niemand besser beurteilen als der Verfasser des obengenannten Werkes.

Aus allen Teilen der Welt sind ihm Briefe — oft recht lange — zugegangen, die nicht bloss Dankesworte für mancherlei, sondern auch andere Ansichten, gutgemeinte Berichtigungen, nützliche Erweiterungen, praktische Hinweise, erprobte Angaben in Hülle und Fülle gebracht haben. Das beweist, dass man an sehr vielen Stellen den Wunsch hat, weitere Kenntnisse aus der Praxis sich anzueignen und eignes Wissen dafür auszuteilen.

Und diesen beiden Zwecken will und soll diese Zeitschrift dienen, und damit sie es so kann, wie es sich die wünschen, die ihre Mitarbeit bis heute zugesagt haben, ergeht an alle Männer der Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie in erster Reihe die Bitte, sich in den Dienst der Interessen Aller zu stellen und immer zu bedenken, dass darin auch das Interesse des Einzelnen liegt.

In zweiter Reihe aber auch richtet sich dieselbe Bitte an die Berufskreise, die aus der Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie ihren Erwerb ziehen; diesen will für gute und nützliche Dinge, für gute und preiswerte Waaren diese Zeitschrift ein Vermittler sein. Andrerseits aber auch wird sie es für ihre

Pflicht halten vor unbrauchbaren oder unnützen oder zu teuren Dingen zu warnen, und besseres vorzuschlagen und zu empfehlen suchen. Hier sei von vornherein bemerkt, dass kein noch so hoher Auftrag auf Anzeigen irgend welchen Einfluss auf die Beurteilung vorliegender Produkte, Maschinen oder Apparate ausüben kann; in jeder Beziehung wird die Redaktion, unabhängig von der rein geschäftlichen Abteilung, ihre Berichte liefern.

Was im besonderen zum Nutzen der Industrie im Laufe der Zeit vorgemerkt ist, in Vorschlag kommen oder selbständig von uns ausgeführt werden soll, darüber werden wir mit jeder folgenden Nummer berichten. Würden wir zuviel auf einmal herzählen, man könnte leicht zweifeln, ob alles zu erfüllen auch möglich wäre. —

Das aber soll noch zuletzt nicht verschwiegen werden, dass wir die Bestrebungen des Vorstandes des Verbandes deutscher Chocoladenfabrikanten immer dann nach besten Kräften unterstützen werden, wenn wir klar sehen, sie sollen nicht einem kleinen Kreise, sondern sie sollen allen dienen, die im gleichen Berufe stehen. Sehen wir das Gegenteil, dann werden wir einzutreten wissen für das, was uns das Beste und das Richtigere zu sein scheint. Nach allem was wir bis heute sehen, und nach allen vorliegenden Aeusserungen — auch aus dem Kreise vieler Verbandsmitglieder — haben wir ein Recht zu der Hoffnung, dass unsere Zeitschrift denen die Angehörigkeit zu dem Verbande ersetzen wird, die ihm so lange fern geblieben sind.

Und somit noch einmal die Bitte an alle aus dem süssen Berufe um ein einträchtiges, gemeinnütziges Wirken an dieser Stelle.

Die Redaktion des Gordian.

Cacao und Zucker.

Auf Seite 86 des zweiten Heftes von Adolf Gordian »Die deutsche Chocolade- und Zuckerwaren-Industrie« hatte ich im Oktober 1894 das folgende geschrieben:

»Wie ich die deutschen Fabrikanten und die Geschäftslage in Deutschland kenne, halte ich es für ein verlorenes Liebeswerben, wenn von den Produktionsländern immer wieder versucht wird, die deutschen Fabriken direkt zu versorgen. Mag ja einmal ein Kauf glücken und die Partie das halten, was man sich von ihr versprochen hat; im ganzen wird man — so weit man es nicht schon wieder ist — zum Kauf in den europäischen Hafenstädten ab Lager oder in Auktionen zurückkehren, zumal da seit Monaten die Preise für Cacao von Woche zu Woche sinken und die Läger sich überall füllen, der Absatz aber nur träge schleicht. Wer im Sommer 1894 nun schon für den Herbst- und Winterbedarf, Abladung pr. Herbst, in den Produktionsländern gekauft hat, der verliert viel Geld.

Es kann auch heute noch nicht genug gewarnt werden, über den augenblicklichen Bedarf hinaus zu kaufen. Die Läger sind überall voll! Bis zum Weihnachtsfeste wird man ja noch versuchen, nach Möglichkeit die Preise zu halten; ist aber der grösste Bedarf gedeckt, dann wird man im Januar/Februar — wenn auch widerwillig — weiter mit den Preisen weichen müssen.

Es ist alle Aussicht vorhanden, dass im nächsten Jahre für Cacao wie für Zucker so niedrige Preise gelten werden, wie wir sie noch nie gehabt haben. Dadurch wird aber keineswegs die geschäftliche Lage sich bessern oder der Gewinn sich erhöhen. Je niedriger die Preise sind, desto mehr Ware muss hergestellt und abgesetzt werden, um den Umsatz und natürlich auch den Gewinn auf die gewohnte Höhe zu bringen.« — —

Wer auf meine Warnung gehört hat, der wird sich freuen, denn es ist genau so gekommen, wie ich es vorausgesagt habe. Wir haben in beiden Produkten heute Preise, wie sie gleich niedrig noch nie gewesen sind; wir sind aber auch in der Lage, mit ziemlicher Sicherheit darauf rechnen zu können, dass sobald höhere Preise nicht eintreten werden und können. Ueberall sind die Läger voll! In London allein liegen augenblicklich mehr als 140,000 Sack Cacao, die darauf warten, verbraucht zu werden. Das ist ungefähr so viel wie die ganze Jahreseinfuhr im Jahre 1892 in Hamburg betrug! — Das ist genau noch einmal so viel als im Jahre 1893 um dieselbe Zeit in London lagerte!

Wenn auch in allen Kulturländern der Verbrauch von Cacao von Jahr zu Jahr steigt, so ist es doch rein unmöglich, dass er mit den ins Ungemessene gestiegenen

Zahlen der Vorräte und der Zufuhren Schritt halten kann. Denn, nehmen die deutschen Fabrikanten z. B. einmal eine ehrliche Statistik auf über die Verwendung der beiden Rohprodukte, des Cacaos und des Zuckers, dann werden sie sich sagen müssen, dass der Verbrauch beider zu einem sehr grossen Teile in Artikel übergeht, die der Näscherei dienen — also eigentlich nicht absolut nötig sind. —

Ausgaben aber, die vermieden werden können, macht ein Volk nur dann, wenn es im Ueberfluss sitzt; muss es sparen, dann wird das Notwendigste beschafft, das an sich Ueberflüssige aber wird vermieden, und aus dieser ganz einfachen wirtschaftlichen Regel erklärt es sich, dass die Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie im grossen Konsumentenkreise nicht mehr auf so willige Abnahme rechnen kann, wie in allgemeinen besseren Zeiten. —

Die in Hamburg aufgenommenen und von Hamburg aus versandten Berichte über Vorräte, Grösse der Zufuhren und über die Gesamtlage, liessen nicht so klar das werdende Bild erkennen, wie ich es schon im Oktober 1894 mit wenigen Strichen, aber doch in deutlichen Konturen darbot. Der Cacaovorrat in Hamburg war Ende 1894 kleiner als Ende 1893, die Zufuhr war 1 Mill. Kg. grösser gewesen als im Jahre vorher und trotz der grossen Ernten waren die Zufuhren nicht im Stande gewesen, nach Hamburg ein grösseres Lager zu bringen. Ariba-Cacao sollte nicht so gut einkommen wie früher; die Gesamternte in 1894 wurde niedriger geschätzt als die aus 1893. —

Alle Preise waren zwar gefallen, aber im ganzen klang aus den Hamburger Berichten nicht der Ton der Niedergeschlagenheit, sondern eher der Ton der Aufforderung zum Kauf. — Mancher mag sich dieser Aufforderung nicht entzogen haben; wer widerstanden hat, ist besser dran gewesen, denn von Monat zu Monat haben die Preise weichen müssen und wir sind noch nicht am letzten Punkt. Wohin sollen die Eigner mit dem Cacao? In den Produktionsländern stehen nach wie vor die Plantagen in voller Blüte und wenn die Zeit der Ernte da ist, dann geht's Verschiffen von neuem los. Zu den sehr grossen Beständen kommen die neuen Zufuhren. Die Herren drüben aber wollen und müssen Geld sehen, und sie werden das nehmen, was sie zuletzt bekommen können.

Wir werden mit den Cacaopreisen dahin kommen, dass wir den Tropenbauern dafür nicht viel höhere Preise zu zahlen brauchen, als wir unseren deutschen Bauern für Kirschen zahlen müssen. —

Ein waches Auge aber werden wir darauf haben, dass den deutschen Fabrikanten der Einkauf des Roh-Cacaos in Hamburg durch eine Instanz, durch das System der Auktionen, auch möglich gemacht wird, worüber auch an anderer Stelle noch zu reden sein wird. —

Mit **Zucker** steht es nicht viel anders, die Gründe heissen ebenso. Weil zuviel Zucker produziert wird, weil Gott die Menschen mit reichen Ernten versorgt, weil er sie ausrüstet mit klarem Verstand, der eine immer grössere Ausnutzung der Naturstoffe zur Folge hat, darum müssen Tausende und Hunderttausende Not leiden. Ich spreche nicht bloss von der Not der Arbeiterklasse, also vom Hungergefühl; ich denke hierbei an die Not der Besitzerklasse, der »Jetztnochbesitzer«! Wie mancher hat seine erworbenen Kapitalien hineingegeben in Zuckerfabriken, weil er tagtäglich sah, dass sie sicher und gut angelegt waren, weil er sah, dass sie mithalfen, vorhandene Bedürfnisse zu befriedigen.

Nun aber hat sich, auf einmal nicht, sondern als ganz natürliche Folge, als Endzeichen einer ungesunden Wirtschaftsführung, das Blatt gewendet; der vorhandene Bedarf ist kleiner, weit kleiner als die hergestellten Produkte. Alle Speicher sind voll, und vor den Thoren lagern hungernde und sorgende Scharen! Das sind doch Zustände, die kein vernünftiger Mann, besonders aber kein Mensch, der Tag für Tag mit den Zahlen umgeht, dessen Beruf ihn rechnen gelehrt hat, und dafür sorgt, dass er es nicht wieder vergisst, gut heissen oder wohl gar loben kann! —

Eine Aenderung muss, mit vernünftigen, ehrlichen, gesunden Mitteln angestrebt werden! Mit Schimpfereien, wie es die Sozialdemokraten thun, kommt man nicht weiter. Mit Hass stillt man keinem Sperling den Hunger! Praktisches Christentum üben, den Gemeinsinn über den eigenen Vorteil stellen, und — vor allem, richtig rechnen lernen, das scheint mir, muss die Triebkraft bilden, die alle Schäden über den Haufen wirft. —

Man weiss es im Zuckerreiche ganz gut, dass eine Besserung der heutigen Lage ohne tief eingreifende Aenderungen gar nicht möglich ist. Man weiss das aus den unerbittlichen Zahlen, die der eine dem andern vorführt. Wer es wissen will, der weiss, dass heute rund 2,500,000 tons, das sind 50 Millionen Pfund Zucker, fertig daliegen und darauf warten, gekauft und verbraucht zu werden.

Man weiss aber noch mehr.

Man weiss, dass man in diesem Jahre rund 5 Mill. tons Rübenzucker und rund 4½ Mill. tons Rohrzucker dazu ernten, und dass diese Ernte die vorjährige wieder um 1 Mill. tons übersteigen wird. Wer da noch mit Vertrauen in die Zuckerzukunft sieht, den soll man als ein Wunderzeichen herrlichsten Optimismuss in 96° Sprit setzen und das ganze Jahr 1896 darin stehen lassen!

Deutschland, Oesterreich und Frankreich haben zur Ausfuhr zwischen März und August d. J. bereit rund 1,300,000 tons; im vorigen Jahr hatten sie 730,000 tons; also in diesem Jahr liegen 570,000 tons zuviel unbenutzt herum. Wohin damit? Der Verbrauch steigert sich nur ganz allmählich; gegen das Vorjahr ist er in den Ländern: Deutschland, Oesterreich, Frankreich, England, Nordamerika in der Zeit vom 1. September bis 1. Februar nur um 17,000 tons gestiegen. Und 730,000 tons haben allein die oben genannten drei Länder zu viel. —

Alle Hoffnung der unglücklichen, glücklichen Zuckerbesitzer stützt sich nun darauf, dass man zur Vernunft kommen werde und weniger Zuckerrüben anbaut. — Das hofft der eine und das hofft der andere — aber wenn man hinsieht thuts weder der eine noch thuts der andere. Die aus dem Westen schelten auf den Osten und umgekehrt, und wenn's Jahr herum ist, dann sitzen wieder alle auf ihren Rüben und salzen die süsse Melasse mit Thränen der grauen Sorge und der bitteren Reue, und mancher Rübenbauer wird nicht im stande sein, seinen Gott für eine reiche Ernte aufrichtig danken zu können.

Angesichts solcher Aussichten hat unsere Industrie es nicht nötig, sich um hohen Zuckerpreis zu bangen, und wenn die Agenten, Makler und Zuckerfabrikanten auch gerne verkaufen wollen und den bekannten Phrasenschimmel vorreiten, der wiehernd »Besserungen«, »gute Stimmung«, »günstigeres Aussehen« melden soll, so bleibe man nur noch recht lange dabei, von der Hand in den Mund zu leben! —

Das ist mein Rat. G.

Der Honig vor dem Reichstage.

Am 24. April ist durch Beschluss des deutschen Reichstages der Einfuhrzoll für Honig von 20 auf 36 Mark pro 100 Kilo erhöht worden. Wie immer stehen sich bestimmte Interessentengruppen gegenüber. Die eine ist betrübt und die andere freut sich; die eine wird und muss sich bemühen, den durch die Preiserhöhung entstehenden Gewinnausfall in irgend einer Weise auszugleichen, die andere wird den Fall benutzen, den erhöhten Preis als Sporn zu deutscher Mehrproduktion anzusehen. Und den Zweck hat die Honigzollerhöhung wohl in erster Reihe; sie soll Schutzzoll werden, noch mehr als der Satz von 20 Mark es bisher gewesen ist.

Es muss wohl recht schwer gewesen sein, triftige Gründe gegen die Zollerhöhung vorzubringen, denn alles was von Abgeordneten herbeigetragen worden ist, das war gar leichte Ware. —

Man kann auch nicht von einem einzigen sagen, dass ihm die Honigreden wie Honigseim von den Lippen geflossen wären, eher träfe ein Vergleich mit schalem, wässerigem Braunbier das rechte. Trotzdem man sich daran gewöhnt hat, seine Ansprüche auf den Gehalt und besonders auf den sachlichen Wert der im Reichstag gehaltenen Reden in den letzten Jahren weiter und weiter zu mässigen, muss man nach den Honigreden doch sagen, dass man sie noch immer weiter mässigen muss.

Der Herr Abgeordnete Meyer aus Halle, der sich rühmte, durch »längere Korrespondenz« mit der Handelskammer zu Halle genau informiert zu sein über das Pro und Kontra, benutzte seine gute Information nicht dazu, an der Hand von beweiskräftigen Zahlen darzulegen, dass der erhöhte Zoll Unheil bringen würde, sondern er unterhielt die Versammlung durch eine Rede, die jeden Tag als Schüleraufsatz durchgehen kann.

Er sagte folgendes:

»Der Lebkuchen wird schon seit 3000 Jahren gegessen. Neuerdings, und besonders seit man den Honigzoll von 3 auf 20 Mark erhöht hat, wird in der Lebkuchenfabrikation viel Stärkesirup verbraucht. Das hängt zusammen mit der Zollerhöhung, und wo jetzt wieder der Zoll erhöht werden soll, wird den Lebkuchenbäckern nichts weiter übrig bleiben, als immer mehr zu den Surrogaten zu greifen. —

Schon Aristophanes hat seinen Abscheu gegen die Verwendung von Surrogaten ausgesprochen. Wollen Sie nun diese Art von Nahrungsmittelverfälschung begünstigen? Es kommt hierbei aber auch auf ethische Gesichtspunkte an. (Heiterkeit.)

Der Honig gehört zu denjenigen Artikeln, die an der Entwickelung der Kultur aus der ursprünglichen Barbarei den grössten Anteil haben (Heiterkeit), und auf religiöse und sittliche Gebräuche einen fortschreitenden grossen Einfluss ausgeübt haben. Der Honig wurde

neben dem Salz als Gewürz gebraucht. Er hat es möglich gemacht, dass die Menschen von der Landwirtschaft leben, und ich wende mich an alle Agrarier dieses Hauses (grosse Heiterkeit), um ihnen den Schutz dieses Genius' ihres Gewerbes ans Herz zu legen (Zuruf rechts: Wollen wir auch!) Zum Ruhme keines andern Artikels sind so viele Gedichte gemacht worden als zum Ruhme des Honigs. Die Dichter haben nur ihre Schuldigkeit gethan, indem sie den Honig verherrlichten. In Mommsens römischer Geschichte (Heiterkeit) heisst es: Der erste Honigkuchenbäckerladen in Rom entstand 1871 (Grosse Heiterkeit) 171, und das Gewerbe nahm einen solchen Aufschwung, dass man eine Honigbäckerzunft, eine Kuchenbäckerzunft und eine Pastetenbäckerzunft gründete. Ich rufe alle Vorkämpfer der obligatorischen Zunft an, sie möchten nicht geschehen lassen, dass eine der ältesten Zünfte, von der die Welt weiss, hier dem Verderben preisgegeben wird. Kein richtiger griechischer Gottesdienst ohne Honig. Bei den ersten Christen kam die Biene und der Honig zu erhöhten Ehren. Man sah in der Biene das Symbol der jungfräulichen Geburt. Man goss in den Abendmahlwein Milch und Honig, und von dem alten christlichen Gebrauch hat sich soviel erhalten, dass in sehr vielen deutschen Städten der Honigmarkt noch jetzt am Gründonnerstag abgehalten wird. Ich habe mich selbst am Gründonnerstag für die heutige Debatte gestärkt. (Heiterkeit.) Und welche Rolle spielt der Honig und der Honigkuchen im Leben und Gemüt der Kinder! Der Honig ist ein besonders geweihter, besonders feierlicher Artikel, vor dem man Ehrfurcht haben und den man nicht durch Zollerhöhungen mishandeln soll. In diesem Sinne bitte ich die Vorlage abzulehnen. (Beifall links.)«

Also aus Ehrfurcht vor dem amerikanischen Honig und aus ethischen Rücksichten bittet der Vertreter aus Halle um keinen höheren Zoll!! —

Aus Nürnberg kamen drei Herren zu Wort, aber man hat auch von allen dreien nicht einen Grund gehört, der überzeugend hätte wirken können.

Der Sozialist Grillenberger erklärte gegen die Erhöhung folgendes:

»Jede Zollerhöhung für Honig sei zu verwerfen, nachdem man 1879 schon den Zoll von 3 auf 20 Mark erhöht und dadurch die Nürnberger Lebkuchen-Fabrikation schwer geschädigt habe. Die Behauptung, dass Sirup statt des Honigs verwendet werde, treffe vielleicht für Norddeutschland, aber nicht für Nürnberg zu, welches seines Renommés wegen Honig verwenden müsse. Der hohe Honigzoll wirke um so drückender, als er vom Bruttogewicht erhoben werde. Die deutsche Imkerei produziert kaum so viel Honig, um die Bedürfnisse der deutschen Industrie befriedigen zu können. Der Naturhonig, den die Industrie gebraucht, kann nicht entbehrt werden; es kann dazu auch kein einheimischer Honig verwendet werden. Der Zoll würde also keinen Schutz bieten, sondern er würde nur eine Belastung der Industrie darstellen. Redner verweist darauf, dass der sächsische Vertreter (wer ist das gewesen?) in der Kommission falsche Zahlen über die Einfuhr von Honig mitgetheilt habe, die allein dazu geführt hätten, dass der Honigzoll von der Kommission angenommen sei. Die Belastung der Fabrikanten wird schliesslich zur Kürzung der Arbeitslöhne führen wie in allen ähnlichen Fällen. Es kommt dabei das Interesse vieler süddeutscher Bezirke besonders in Betracht, deren Schädigung so gross ist, dass die fiskalische Mehreinnahme dagegen unerheblich ist.«

Der Mann hat wenigstens einen Grund.

Hiernach sprach der Abg. Weiss.

Abg. Weiss (dfr. Vp.): Von einer schutzzöllnerischen Begründung des Honigzolles ist in der Vorlage keine Rede gewesen, sondern es handelte sich nur um zolltechnische Fragen. Im Interesse der Nürnberger Lebkuchenfabrikation tritt Redner für die Ablehnung der Vorlage ein.

Als dann der dritte Nürnberger, der Abgeordn. Beckh auf die Tribüne kletterte, rief man ihm zu, an zwei Nürnbergern hätte man genug. Und es wäre wiederum nicht schade gewesen, wenn er unten geblieben wäre; was er erreicht hat, nämlich stürmische Heiterkeit auf allen Seiten des Reichshauses, war kein Mittel, praktische Ziele zu erreichen. —

Seine Rede lautete ungefähr so:

»Ich bitte ebenfalls im Interesse der Nürnberger Industrie um Ablehnung der Vorlage und des Antrages. Ich schicke in jedem Jahre an meine Freunde in Norddeutschland Nürnberger Leckerle (grosse Heiterkeit); ich bekomme dafür zum Dank auch Königsberger Marzipan und Braunschweiger Mettwürste geschickt. (Heiterkeit.) Wenn die Nürnberger Kuchen schlechter werden, werden die Gegenpräsente auch schlechter. Das möchte ich vermeiden. Ich habe auch Gelegenheit gehabt, von der Nürnberger Lebkuchen-Fabrikation Kenntnis zu nehmen und weiss, dass die Preisgestaltung keine günstige ist. Für die armen Leute sind die Honigkuchen oft das einzige Geschenk für ihre Kinder; jede Belastung des Honigs

macht sich also für die kleinen Leute besonders drückend bemerkbar.«

Man sieht, die Lebkuchen-Industrie hatte keine flinken Renner in die Bahn gelassen. —

Sollte die Vorlage ernstlich bekämpft werden, und ist es lautere Wahrheit, dass die Honigkuchenindustrie schwer leidet unter der Erhöhung des Zolles, dann hätte man mit Zahlen, mit Beweisen kommen müssen. Man hätte vorzeigen und beweisen müssen:

»Im Jahre 79, als der Zoll 3 Mark betrug, lieferten wir die Lebkuchen zu den und den Preisen; nach der Erhöhung auf 20 Mark zu den und den Preisen. —

Hierbei haben wir einen Nutzen von so und so viel Prozent. Macht Ihr uns den Honig wieder um 8 Pfg. das Pfund teurer, dann können wir nicht bestehen, denn wir können für die fertige Waare einen höheren Preis nicht erzielen.« —

Das Schlimme dabei scheint aber das zu sein, dass wohl Mittel und Wege zu finden oder schon vorhanden sind, die diese Erhöhung ausgleichen.

Man rechnet den Lebküchlern vor, dass die übrigen Rohprodukte, bes. Mehl, Mandeln, Citronat, heute so sehr viel billiger sind, dass der Preis der Masse, trotz des erhöhten Zolles, dem Fabrikanten nicht höher einstände, als in früheren Jahren, wo der Zoll des Honigs wohl niedriger, dafür aber sowohl der eigentliche Honigpreis als besonders die Preise der anderen Rohmaterialien ganz erheblich höher gewesen wären. Aber der Konsument hätte im letzten Weihnachten nichts davon gemerkt, dass die Rohprodukte billiger wären!

Was ist darauf zu erwidern?

Vielleicht unterrichtet uns einer der Herren aus diesem Sonderfache an der Hand von Beweisen, wie es um solche Einwände steht! —

Thatsache ist, dass die Masseneinfuhr von Honig aus Amerika der deutschen Bienenzucht den Todesstoss gegeben hat. Zahlt man ihr einen Preis, der die Kosten der Produktion deckt, dann wird sie es sich wohl wieder mehr angelegen sein lassen, für den Verkauf zu produzieren. —

Wollen die Honigkuchenfabrikanten sich nicht mit landwirtschaftlichen Genossenschaften verbinden und Hand in Hand mit ihnen die Vergrösserung der Honigproduktion betreiben?

Ist denn alles das, was die Lebkuchenfabrikanten gutgläubig als Naturhonig vom Auslande beziehen, thatsächlich auch Naturhonig? Wo sind die Beweise dafür? Ob der Chemiker solche liefern kann, das ist doch noch eine sehr umstrittene Frage! Weiss jemand einen, der unter zwölf Proben Natur- und zwölf Proben Kunsthonig in zweifelloser Weise Natur von Kunst unterscheiden kann und will? —

Theoretische Deduktionen sind nutzlos; wer diese Probe besteht, der soll zu entscheiden haben, ob eine sichere Unterscheidung möglich ist oder nicht. Wenn, dann sollte aber jeder Eingang in Hamburg geprüft werden, und stellt sich heraus, — wie Graf Posadowsky es als allgemein bekannt hinstellte — dass die importierten Ladungen meist Kunsthonig seien, ja, dann soll man doch lieber gleich zu deutschem Kunsthonig greifen, um den Verbrauch des deutschen Zuckers zu fördern. Mache man in der Lebkuchenbäckerei doch den Unterschied, der wo anders auch gemacht wird! Nehme man zu den feinen Lebkuchen, zu deren Herstellung der Honig doch kosten kann was er will, nur reinen deutschen Naturhonig und nehme man zu billigen Lebkuchen nur reinen deutschen Kunsthonig. Dann ist man sicher, dass man weiss, was man verbackt. Wäre das thatsächlich der Fall, dass die deutschen Lebküchler von Amerika seit Jahren mit dem Honig betrogen worden wären und noch immer betrogen werden, dann müsste man ja Gott danken, dass der Zoll erhöht worden wäre. Man sollte noch weiter gehen, man sollte dann einfach die Einfuhr verbieten.

Wären wir, die Redaktion dieser Zeitung, mit solchen Mitteln ausgerüstet, wie sie dem Grafen Posadowsky zur Verfügung stehen, dann sollte es uns nicht schwer fallen, den Beweis für die Behauptung zu bringen. Vielleicht rührt aber schon die einfache Feststellung des Staatssekretärs: »Was von aussen eingeht, ist grösstenteils Kunstprodukt!« Staub auf und schafft Klarheit.

Wir wollen für unser Teil dabei helfen! Frage jeder seinen Lieferanten oder lasse sich ein jeder von ihm bescheinigen, dass Naturhonig geliefert sei, und verfolge man diese Bürgschaftsverpflichtung bis zur Produktionsstelle! Kaufe man einfach den Amerikanern ohne Zertifikat keinen Naturhonig weiter ab.

Es hat jeder die Pflicht, die Regierung in dem Bestreben zu unterstützen, uns vor Schaden zu bewahren, und nach unserm Gefühl muss Graf Posadowsky Grund genug haben, eine solche Behauptung von so hoher Stelle herab laut verkünden zu können; er wird keinen Augenblick vergessen haben, eine wie schwere Anklage er gegen die ausländischen Lieferanten sowohl als auch gegen die inländischen Händler richtet. Man

hätte hierbei doch gleich dann das Gesetz erlassen können, dass jedes Honigfass, das Naturhonig enthält, den Namen und Wohnort des ausländischen Imkers tragen muss, und dass jedem Fass mit Kunsthonig dieser Name »Kunsthonig« auf beiden Fassböden eingebrannt sein muss.

Wir begrüssen von diesem Standpunkt aus die Zollerhöhung, und wir können das umsomehr, als wir nicht glauben können, dass die Lebkuchenindustrie nicht im stande sein wird, etwaige Ausfälle wieder herein zu holen. Trotzdem finden wir es selbstverständlich für natürlich und richtig, wenn sie sich gesträubt hat, den Zoll zu bekommen. Wir hätten nur gewünscht, sie hätte sich dafür geschickterer Mittel bedient. —

D. R.

Cacaobutterzoll.

Durch Beschluss des Reichstages ist in der Sitzung vom 24. April der Zoll für Cacaobutter auf 45 Mark für 100 Kilo erhöht worden. Hat die deutsche Industrie, als Gesamtindustrie gedacht, einen Nutzen hiervon? Denn die Zollerhöhung soll die deutsche Industrie schützen. Oder nützt diese Zollerhöhung nur einigen wenigen? Muss man an manchen Stellen Einbussen erwarten? Warum? Produziert die deutsche Cacaoindustrie soviel Cacaobutter als sie selber wieder verbraucht? Kann sie sich vom Auslande, von Holland, unabhängig machen. —

Wir bitten um Aeusserungen zu diesen Fragen. — D. R.

Cacao-Auktionen in Hamburg.

Von mehreren Seiten, natürlich von Chocoladenfabrikanten, ist dem Herrn Gordian die Anfrage zugegangen, ob es nicht möglich wäre, dass die Cacaobohnen in Hamburg auch in **Auktionen** zum Verkauf gebracht werden könnten, wie dies in London und in Amsterdam fast wöchentlich geschieht. Man rechnet ganz richtig, dass durch eine solche Einkaufsweise mancherlei »Hamburger Spesen« erspart werden könnten. Heute bietet der Importeur seine Importen meist durch Hamburger Makler — die auch den Wert feststellen — den Cacaogrossisten an. Diese kaufen und nehmen die Waare zu Lager, stürzen sie und mischen oft gleichartige Partien zusammen, sacken sie aufs neue ein und verteilen dann Proben daraus. —

Alles das kostet Geld, denn in Hamburg trinken auch die Arbeiter, die in fester Arbeit stehen, dicken Kaffee. Ohne Zweifel liegt es im Interesse der deutschen Chocoladenfabrikanten, dass die Spesen, die zwischen der Ankunft und der Weiterverladung der Cacaobohnen liegen, auf das kleinste Maass beschränkt werden und dass der heute etwas lange, umständliche und kostspielige Weg vom Importeur zum Fabrikanten abgekürzt werde. Wir werden hierauf in allererster Reihe unser Augenmerk richten, wir werden an geeigneten Stellen die nötigen Schritte thun, damit in Hamburg das System der Cacaoauktionen eingeführt wird. —

Zuckerprozess.

Die Hamburger Firma Alexander Jahn & Co. in Hamburg hatte an die Kopenhagener Chocoladenfabrik »Galle & Jessens Chocoladen- und Confektfabrik, Aktiengesellschaft« 100 Sack gem. Zucker verkauft, zur Lieferung im Oktober 1893, frei an Bord Danzig. Alle im Oktober 93 von Danzig nach Kopenhagen abgehenden Dampfschiffe waren aber im voraus belegt und so konnte die liefernde Hamburger Firma die 100 Sack Zucker erst am 13. November desselben Jahres verladen. Hiermit waren Käufer nicht einverstanden; sie klagten auf richtige Erfüllung des Kontraktes. Der Prozess ist bis jetzt gelaufen und ist bis zur ersten Instanz, bis an das oberste Gericht in Kopenhagen gegangen. Am 20. März hat dieses die Kopenhagener Firma verurteilt, an die Verkäufer die Kaufsumme für den Zucker, 3700 Mark, ausserdem aber auch die ganzen Lager- und Transportunkosten und noch 300 Kronen Prozesskosten zu zahlen. —

Die Einzelheiten dieses Prozesses werden für unsere Leser ein Interesse haben, da ähnliche Streitigkeiten bei jedem vorkommen, wenn sie auch nicht immer zu Prozessen führen. Wir hoffen das nächste Mal eingehend über den Verlauf berichten zu können. —



Die Raffinadküchel.

Die Fabrikation der Raffinadküchel, die mit gespritetem Pfeffermünzöl getränkt, die Pfeffermünzküchel abgeben; die mit allerlei Farben gefärbt als sogenannte »Brustküchel« bekannt sind, hält sich noch immer auf dem Standpunkte der Arbeitsteilung. Das heisst, viele Fabriken, die bis über die Ohren im Rohprodukt, im Zucker stecken, fertigen sie sich nicht selber an, sondern kaufen sie aus einigen Fabriken, die ihre Herstellung speziell betreiben.

Das hat Sinn, so lange die Karamelfabriken wirklich tagaus, tagein beschäftigt sind; entstehen aber in der Beschäftigung Lücken, kommen Tage, in denen die Fabrikanten gern auf Lager arbeiten lassen möchten, wenn's nur der Waare zuträglich wäre, dann hat es keinen Sinn mehr. Dann muss der Fabrikant sich danach umsehen, alles was er aus Zucker hergestellt verkaufen kann, auch in eigner Fabrik herstellen zu lassen und er muss sich umsehen Lückenbüsser zu finden, die die Zeit ausfüllen können, die sonst nicht recht ausgenutzt aber voll bezahlt verstreichen würde. —

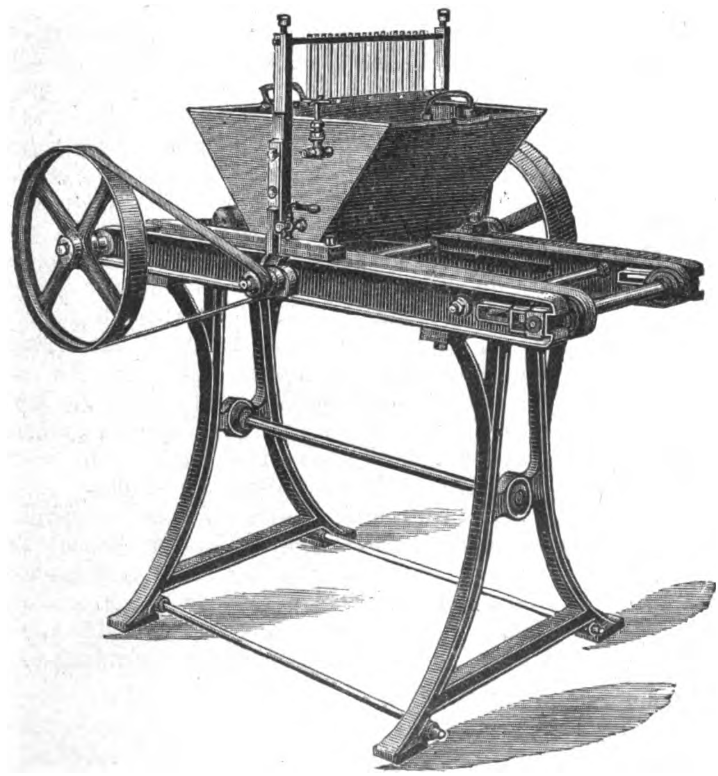
Da ist nun kein anderer Artikel aus der Bonbonküche — Dragees nehme ich aus — so geeignet, auf Lager sich arbeiten zu lassen, als gerade die Raffinadküchel. Je länger sie trocken liegen, desto besser werden sie und immer wird ein Centner Raffinade in Küchelform einen ganz erheblich höheren Wert haben, als ein Centner Raffinade in Broden-, Knoppern- oder in gemahlener Form.

Jeder intelligente Kocher oder Laborant ist im stande, die zur Herstellung der Raffinadeküchel erforderliche steifflüssige Zuckermasse vorzubereiten, also eine »Konserve« herzustellen, die nach der Erstarrung der Masse den harten Bruch der Raffinade wieder annimmt. Es handelt sich also bei der Küchelfabrikation um nichts anderes, als um ein Umformen der Raffinade. — Wie aus den grossen Blöcken der Chocolade kleine Chocoladeplätzchen geformt werden, so sollen aus den grossen Zuckerblöcken kleine Küchelchen geformt werden. Dass man an einigen Stellen Tragant, Gummi oder Leim unter den Zucker mischt um einen glasharten Bruch zu erzielen, bemerke ich nur nebenbei. —

Zum Abformen der Raffinadküchel bewährt sich eine Küchelmaschine von Paul Francke & Co. in Leipzig, die wir hierunter im Bilde vorführen und die für die Massenfabrikation eingerichtet ist.

Die dickflüssige Zuckermasse wird von einem verzinnten Blechkasten aufgenommen, der in einem doppelwandigen, gusseisernen Heizkasten ruht. Eine Anordnung von zwei Reihen Stiften bewirkt das gleichmässige Durchtreiben der Zuckertropfen durch das Lochblech. Je nachdem man die Stifte stellt können Küchel in verschiedener Grösse erzeugt werden.

Die Küchel fallen auf Weissblechtafeln, erstarren hierauf und werden dann leicht entfernt; sie sind dann fertig, um in die Trockenkammer zu kommen, wo sie, je nach der darin herrschenden Wärme, eine Woche oder zwei auf flachen Horden ausgebreitet austrocknen müssen.



Allerlei.

An H. Natürlich haben Sie ein Recht, Ihre eigenen Ansichten über den Gebrauch von Vanille zu haben und Sie haben auch ein Recht über die Wertverhältnisse des natürlich entstandenen zu dem künstlich erzeugten »Vanillin« Ihre eigene Meinung zu behalten. Aber warum genieren Sie sich? Sagen Sie doch, worauf sich Ihre Ansicht stützt? Wenn Sie dies in etwas reinlicherem Deutsch thun, als es in den vorliegenden zwölf Zeilen zu finden ist, dann soll Ihre Belehrung recht gerne abgedruckt werden. Oder dürfen wir mit der roten Dinte dazwischen fahren? Dann schreiben Sie ruhig wie's Ihnen ums Herze ist.

Soviel scheint uns aber schon heute klar zu sein, dass Sie den Charakter des »Vanillins« noch nicht erfasst haben, sonst können Sie nicht sagen, Vanillin verhält sich zur Vanille wie Zichorie zum Kaffee! Das ist, nehmen Sie's nicht übel, schwerer Unsinn! Sie haben ja in Ihrer Stadt eine Universität, haben sogar, was nicht überall der Fall ist, einen Lehrstuhl für Chemie und mehrere Professoren. Wenn Sie nun dem Herrn Gordian nicht glauben wollen, dass das künstlich erzeugte Vanillin (Marke H & R) genau derselbe Körper ist, der in den Vanilleschoten sitzt und der allein das Aroma trägt, dann fragen Sie doch bei den Gelehrten einmal an!

Aber lassen Sie uns dann auch von der Antwort profitieren!

An J. T. Ihre erste Postkarte hatte Sinn und ist mit Dank aufgenommen worden. Die Ihnen daraufhin zugesandte Berichtigung konnte Ihnen zeigen, dass der Irrtum bereits entdeckt worden war; durch einen Berichtigungszettel sollte er ausgebessert werden. Diese Berichtigung lautet:

Berichtigung zu Seite 221, Heft III, Zeile 15.

Es muss heissen:

Man verwendet das Vanillin bei Chocoladen am besten so: 25 gr. Vanillin werden in 100 gr. reinen 96° Sprit gelöst und mit ca. 10 Kilo (genau 9,975 gr.) Staubzucker vermischt, dann eine kurze Zeit warm gestellt.

Also 25 gr.	Vanillin (Kilo 600)	Mk.	16.—
100 »	Sprit	»	0.20
9,975 »	Staubzucker	»	6.80
	also kosten 10 Kilo	Mk.	23.—

oder 1 Kilo rund gerechnet mit Unkosten **3 Mk.** Dies ist die Mischung, die ich immer im Auge gehabt habe, wenn ich für ein Pfund Vanillezucker Mk. 1.50 angesetzt habe.

Hierzu schreiben Sie das folgende:

»Ihre Berichtigung zu Gordian III, Fol. 221, ist ungenügend. Gordian kommt dadurch auf dasselbe Resultat; dasselbe ist und bleibt falsch, denn man soll auf 10 Kilo Zucker 200 gr. Vanillin rechnen, aber nicht 25 gr. Ein Pfund Vanillezucker kostet also ca. Mk. 6.50.« —

Hierzu das folgende von Gordian:

Wer sagt Ihnen, wer befiehlt Ihnen, wer hat das als allein gültiges Gesetz aufgestellt, dass man auf 10 Kilo Zucker 200 gr. Vanillin nehmen soll? Wer hat befohlen, dass die Chocoladefabrikanten mit einem Vanillinzucker arbeiten sollen, der so zusammengestellt ist? Kann und soll das nicht jeder machen, wie er es für richtig hält? Ich halte es nun für richtiger, den Vanillinzucker weniger konzentriert verarbeiten zu lassen, als es in Ihrem »Gesetze« ausgesprochen ist und ich habe dafür meine Gründe:

Bei Ihnen so gut wie anderswo werden die ordinären Chocolademassen am meisten gemacht; dahinein kommt aber an den meisten Stellen nur für 1,50—2 Mk. Vanille auf den Zentner. Von Ihrer Mischung würden also 125—150 gr. abzuteilen und mit der Masse zu vermischen sein. Von der meinigen aber 500—600 gr., und ich bin der Ansicht, dass meine 500 gr. eine schnellere und gleichmässigere Verteilung finden, als Ihre 125 gr. Ich muss meiner Art der Vanillinverarbeitung aber auch aus rein ökonomischen Gründen den Vorzug geben. Wird bei Ihrer teuren, konzentrierten Mischung nicht ganz exakt gewogen, dann wandern wohl manch' liebes Mal statt 125 gr. 135 gr. oder mehr in die Masse ungesollt hinein. Zehn verwogene Gramm Ihrer Mischung kosten soviel als 50 gr. der meinigen.

Aber ich dränge meine Ansicht niemandem auf; wenn ich besseres höre, ordne ich sie gern unter. Aber die Ihrige scheint mir nicht besser zu sein und Ihre Auffassung, dass man sich beim Verarbeiten nach unumstösslichen Regeln zu richten habe, ist ganz und gar abzuweisen.

Die Vanillinfabrik hat Fingerzeige gegeben, hat aber nicht Vanillingesetze schaffen wollen. **G.**

An Viele. Für alle Benachrichtigungen über den Vanillinfehler Seite 221, Heft III der Arbeit »Die deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie von Adolf Gordian« besten Dank. Es hat den Verfasser gefreut, dass er aus der grossen Zahl eingelaufener Postkarten hat ersehen können, dass die Hefte gründlich und oft mit kritischen Augen gelesen worden sind. **G.**

R.— Warum sollten Sie keinen Hafer-Cacao machen dürfen? Soviel wir wissen, wird er sogar von mehreren Fabriken geliefert. Ein Patent kann es wohl kaum darauf geben; wir wollen uns erkundigen, worauf die Casseler Firma ein Patent genommen hat. Das Zusammenmischen von präpariertem Hafermehl mit entöltem Cacao kann man doch wohl nicht patentieren lassen!

Schicken Sie uns den Brief ein, wir haben schon einmal davon gehört, dass von einer Seite versucht wird, die Fabrikanten einzuschüchtern. —

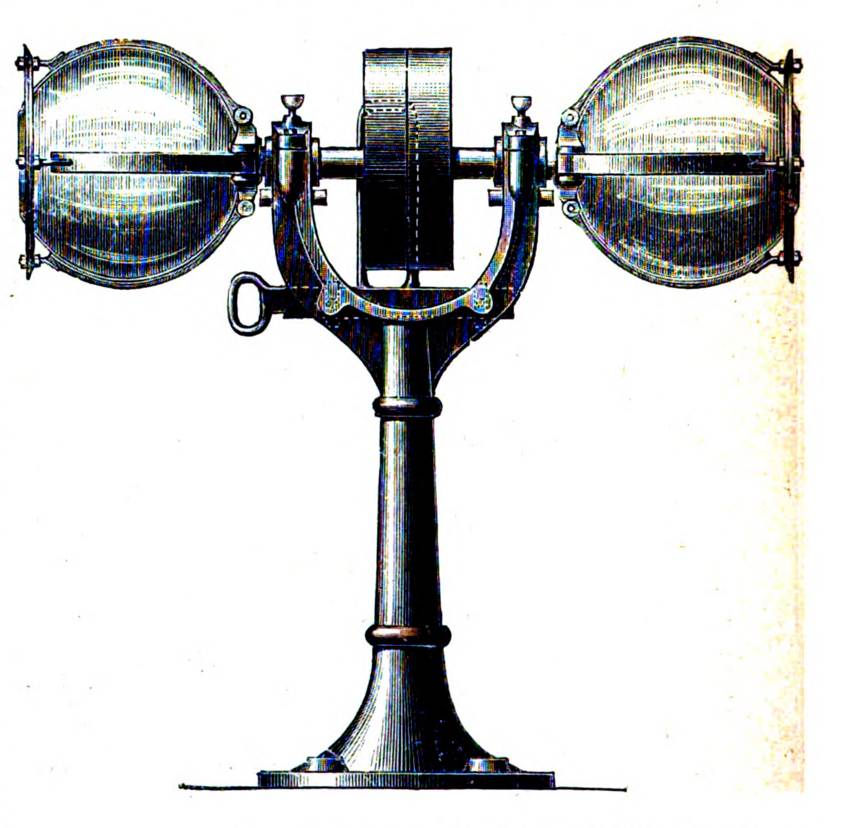
Madrid. Ja, die Hefte II, III, IV sollen, soweit sie die reine Technik behandeln, ins Französische übersetzt werden. Sie schreiben aber doch ein ganz verständliches Deutsch! Wann wollen Sie sich etablieren? Etikettenlieferanten giebt es eine schwere Menge und in allen Grossstädten. Wir werden Ihnen eine Anzahl schriftlich aufgeben. Vorschlag oder einen ungefähren Kostenanschlag für eine neue Einrichtung kann man Ihnen erst dann geben, wenn man weiss, wie gross Ihre Produktion am Tage werden soll. —

Milwaukee. — Ambrosia Ch. C. — Wo bleiben die versprochenen amerikanischen Fachzeitungen? Sie wollten ja schon vor langer Zeit einige schicken und Sie wollten auch eine ganze Reihe Fragen stellen! —

E. Russland. Wie weit sind Sie mit Ihren Cacaoversuchen? Liegen Resultate vor? Berichten Sie ausführlich!

B. (Norwegen). Wenn Sie nicht gar grossen Absatz in versilberten Kugeln haben, wird sich der Ankauf einer Maschine dafür dann überhaupt rentieren? D. h. werden Sie soviel damit verdienen können, dass Sie die Kosten der Beschaffung und der Montage ersetzen können?

Wenn, dann wenden Sie sich an Lehmann in Dresden, oder an Petzholdt in Döhlen bei Dresden. Beide Maschinenfabriken liefern diese. Die eigentliche Arbeit des Versilberns wird in Glashohlkugeln gethan; zur Not geht es vor der Hand in den sog. Goldfischkugeln, aber die Arbeit ist mühselig und das fertige Produkt lässt zu wünschen übrig. Hier haben Sie eine Abbildung einer Versilberungsmaschine, wie sie von Petzholdt in Döhlen gebaut wird. Preis ist uns nicht bekannt, sie kann wohl gegen 250 Mk. kosten. Die Lehmann'schen sind mit einer Kugel. —



Wer in Deutschland versilberte Drageekügelchen als »Spezialität« anfertigt, können wir Ihnen im Augenblick nicht sagen. Wenn sich aber einige Fabriken hieraufhin melden, wollen wir Ihnen eine Postkarte schreiben.

P.— Budapest. Soviel uns bekannt ist, haben sich die Kameelhaar-Treibriemen in der Chocoladen-Industrie meist bewährt. Sind irgendwo schlechte Erfahrungen gemacht, wird man es uns wohl mitteilen und wir werden es Ihnen dann das nächste Mal melden. —

K.— Sidney. Kühlanlagen liefert die Halle'sche Maschinenbau-Anstalt vorm. Vaas & Littmann, Halle a/S. Sie werden sich am besten an deren Exportvertreter wenden, das sind Kraas & Co. in Hamburg. Wenn Sie nach Hamburg kommen, sollen Sie alles hören. — Für Karamels: Paul Franke & Co. in Leipzig. Siehe Heft IV, das bald bei Ihnen sein muss. — Verschlüsse zu Flaschen für Ihren Zweck liefern Anton Reiche in Dresden und die Fabrik Schiller'scher Verschlüsse in Godesberg a. Rh. — Wir würden nicht Kaffee und Cacao in einem und demselben Röster an einem und demselben Tage brennen. Beschaffen Sie sich lieber einen neuen Emmericher Kugelröster für Kaffee und nehmen Sie Ihren alten nur für Cacao.

M. Die Chocolade Ihres »bösen Konkurrenten« ist rein, soweit wir das aus dem Suchen nach Schalen und fremdem Fett konstatieren müssen, Sie ist schlecht verarbeitet, viel zu warm eingeformt, und der Mann hat miserable Kühlanlagen! Sein Keller ist feucht und warm. Sagen Sie Ihrem Reisenden, er solle nur immer berichten und solle nur immer Proben einschicken, die verdächtig scheinen. Wir werden alles prüfen und werden stets das erste Mal privatim warnen, das zweite Mal aber hier öffentlich. Selbstverständlich niemals ohne sichere Beweise in Händen zu haben.

A.

»Sie haben Recht, ich bin's gewesen
»Und werd' es wohl auch wieder thun.
»Dass Sie sie mit Vergnügen lesen,
»Das ist mir das Vergnügen nun.

Die vier Zeilen stammen von Ihrem Landsmann Rudolf Hildebrand. Weil Sie so schön als Antwort auf Ihre Frage passen, nehme ich sie dafür. —

K. Lesen Sie Heft IV, Gordian! Wir werden aufpassen; schicken Sie uns Proben von denjenigen Sorten, die Ihnen als Fabrikate nur aus Früchten verkauft sind und bei denen Sie Zweifel haben. Die Firma Schimmel & Co. in Leipzig aber ist auch immer bereit, ätherische Oele auf ihre Reinheit zu prüfen; wenn also, wie Sie sagen, das Anisöl nach Terpentin, der Maikräuterextrakt nach Bittermandelöl riecht, dann lassen Sie doch einmal eine Untersuchung vornehmen! Weigert sich Ihr Lieferant denn die Ware zurückzunehmen, oder besteht er darauf, es wären reine Fabrikate? Was denken Sie sich unter »reinem« Maikräuterextrakt? Verlangen Sie, dass Ihnen ein Auszug aus frischem Waldmeister geliefert werde? Das macht man anders! Derselbe Stoff, der im Waldmeister das Aroma trägt, der ist noch in vielen anderen Gräsern und Pflanzen enthalten. Man stellt ihn künstlich dar und nennt ihn »Kumarin«. Es ist ein weisses Pulver von höchst konzentriertem Maikräutergeruch, und es ist höchst sparsam im Gebrauch. Daraus kann sich jeder in wenigen Minuten die Maikräuteressenz herstellen. Lieferanten sind Schimmel & Co., Leipzig oder Haarmann & Reimer, Holzminden.

K. in Konstantinopel. Danke schön; unsere Leser werden mit Interesse Ihre Berichte über die Lage der Zuckerwaren-Industrie in der Türkei lesen. In die richtige Form wollen wir sie schon bringen, nur nicht genieren, immer so schreiben, wie Sie alle Tage thun! Kann man denn überhaupt bei Ihnen von einer »Industrie« reden? Wir hörten, dass alles handwerksmässig betrieben wird.

H. in P. Dürfen wir Ihren Brief gelegentlich abdrucken? Oder dürfen wir ihn dem »Gesamt-Vorstand des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten« einsenden? — Der glaubt nämlich nicht dran! —

M. Gewiss ist es ein Jammer, dass man die Cacaoschalen so schlecht verwerten kann. Können Sie Ihren engeren Landsmann, den Reklamepfarrer Kneipp, nicht darauf hetzen? So gut schmeckt das Getränk daraus, nach meinem Geschmack noch alle Tage als das aus Kneipps Malzkaffee! Wir werden einmal den Hühneraugenmann Wasmuth darauf aufmerksam machen, dass in Deutschland einige tausend Centner Cacaoschalen billig, sehr billig zu erstehen sind. Nennt Kathreiner den Hafer H. O. mag Wasmuth oder Lingner & Kraft die Cacaoschalen K. O. nennen und sie als Thee gegen irgend etwas in den Verkehr bringen.

M. in Br. Wenn Sie Exportgeschäfte machen wollen, dann machen Sie sie in Zukunft durch deutsche Exporteure oder Kommissionäre. Sie werden wohl weder Geld sehen noch sonst erfreuliches zu hören bekommen. Telegramme kosten viel Geld und haben in Ihrem Falle gar keinen Wert. Das Wort kostet 8,85 nach der Cap-Colonie.

Jeden Freitag geht ein Dampfer über Southampton ab. Sie wollen doch wohl nicht Ihren 1000 Kilo »Drops and Balls« nachreisen? — Das grösste Karamelgeschäft nach Afrika macht J. F. Morton in London in boxes von 7 und 14 lb. tins. Er offeriert heute den cwhgt., das sind 112 lb. engl., oder 50 Kilo, incl. tins mit 16—18 Mk. frei Bord. Von Hamburger Exporteuren werden ihm oft Aufträge von mehreren tausend tins überschrieben. —

P. Wahrheit ist ein starker Trank,
Wer ihn braut hat selten Dank:
Denn der Menge schlaffer Magen
Kann ihn nur verdünnt vertragen!

P. in D. Fachartikel werden honoriert. Honorarsatz richtet sich nach dem Werte des aufgenommenen Artikels.

E. in I. Sie haben einem sehr guten Gedanken Ausdruck gegeben und Sie haben recht, darin sind wir noch sehr zurück. Aber nicht blos kolorierte Vorlagen zu Rocksmustern, sondern ebensolche für alle andern Arten feinerer Karamelbonbons, für Phantasieartikel fehlen. Auch fehlen Vorlagen für feine Dessertbonbons, für Weihnachtsartikel, Ostersachen etc. — Man überlässt die Herstellung neuer Muster fast überall den Gehülfen, die sich aus allen möglichen Schmökern Befruchtung ihrer Phantasie zusammensuchen. Es könnte wohl ein koloriertes Album mit mustergültigen Zeichnungen, die von Künstlerhand hergestellt wären, allen treffliche Dienste thun, aber wer will die Herausgabe eines solchen Werkes wagen? Die Kosten sind sehr hoch, betragen einige tausend Mark. Also wer soll zu der grossen Arbeit das Risiko tragen? Vielleicht lässt es sich so machen, dass man ähnlich wie Sie es vielleicht aus dem Comptoiranzeiger von Arthur Henze, Leipzig, kennen werden, der kolorierte Münzentafeln als Beilage bringt, ebenso nach und nach dieser Zeitung kolorierte Vorlagen beigiebt, die die Leser sammeln und binden können. — Aber es lässt sich erst später darüber Entscheidung treffen.

E. in D. Was sind Sie jetzt? Wann wollen Sie sich etablieren? Wo? Wieviel Kapital haben Sie zum Anfang? Wollen Sie nicht lieber erst Ihre Rohmassen aus einer der bestehenden Fabriken beziehen? Bedenken Sie, dass kein Mangel an Chocoladenfabriken in Deutschland ist und dass alle mit sehr kleinem Nutzen arbeiten. —

G. in K. Anton Reiche in Dresden, H. Walter in Berlin, Carl Wiedemann in Hamburg. Es ist überall Gebrauch, dass die für Sie angefertigten Modelle auch Ihr Eigentum bleiben. Die Modellkosten tragen Sie. —

O. Sie sind nicht blos unvorsichtig und fahrlässig, Sie sind auch hübsch unklug gewesen. Sie haben schon einige Jahre eine Chocoladenfabrik, haben schon einige tausend Zentner Chocolade angefertigt und da fragen Sie heute noch, »wieviel Prozent Cacaoschalen erlaubt sind«? Erlaubt sind gar keine, d. h. ein absichtlicher Zusatz von 100 gr. Schalen auf 100 Pfd. Chocolademasse ist schon strafbar, ist schon ein Verstoss gegen das Nahrungsmittelgesetz. Bestraft können Sie werden, wenn Sie diesen Zusatz eingestehen oder wenn Ihnen durch Zeugen nachgewiesen wird, dass Sie absichtlich Cacaoschalen zugesetzt haben. Ein Chemiker kann wohl nachweisen, dass holzige Bestandteile sich vorfinden, aber er kann natürlich nicht nachweisen, ob sie absichtlich hineingebracht oder ob die Cacaobohnen unrein verwendet worden sind. Das absichtliche Hineinbringen ist Betrug und wird natürlich strengere Strafe finden als das Verwenden nicht ganz rein geputzter Bohnen. Wenn Ihr entlassener Chocolatier Ihnen einen Drohbrief geschrieben hat, dann hat er sich, wenn er irgend etwas dadurch von Ihnen hat erzwingen, erpressen wollen, der Erpressung schuldig gemacht, worauf harte Strafe steht —

B. Ja, die liebe Ehrlichkeit der Angestellten! Das ist ein wunder Punkt in der Chocoladenindustrie. In den meisten Fabriken wird visitiert. So widerwärtig das ist, so scheint es doch kaum anders zu gehen. Auch an einigen Stellen in älteren Fabriken, wo man die Arbeiter und Arbeiterinnen unbehelligt kommen und gehen liess, ist man zu der Einsicht gekommen, dass es nicht anders geht. Vielleicht fordern wir demnächst einmal dazu auf, die Frage: wie schützen die Chocoladenfabriken sich gegen unehrliche Arbeiter? zu besprechen. —

B. B. Natürlich wird mit dem Herrn abgerechnet! Sie werden dann manches interessante und manches neue hören. Dass er im Zucker ein »Aroma« entdeckt hat, ist allerdings klassisch; ja es giebt noch immer Entdecker und Erfinder! —

Mgdbg. Sie schreiben an Gordian:

»Wir haben nach allen Richtungen versucht, durch Vorwärmer etc. etc., wir haben die fettesten Cacaos genommen, aber wir können eine Chocolademasse aus

38 Pfd. Cacaomasse und
62 Pfd. Zucker

nicht bindend bekommen, wenn wir nicht 4 Pfd. Butter hinzusetzen.«

Hierauf antworten wir:

Auf Seite 222, Heft III von Adolf Gordian, ist mitgeteilt, dass die billigste 1 Mk. Chocolade von Suchard, die Karawanen Chocolade,

39 Pfd. Cacaomasse und
61 Pfd. Zucker

enthält. Die Trennung der Cacaomasse ergab 22% Fett und 17% fettfreie Cacaoteile. —

Hier ist also der Beweis gegeben, dass mit 39% Cacaomasse und 61% Zucker eine gebundene Masse, eine teigförmige, formfähige Masse hergestellt werden kann. Will Ihnen das nicht gelingen, so müssen entweder Ihre Wärmschränke nicht warm genug sein, oder Ihre Mischmaschinen, Ihre Melangeure sind beim Verarbeiten nicht warm genug: es kann sich also das eigene Fett der Bohnen nicht genug entwickeln. Einen andern Grund können wir nicht finden. Aber bedenken Sie, wenn Sie noch 4 Pfd. Butter dazu nehmen müssen, wo werden Sie dann Ihre Rechnung finden, da die billigste »reine« Chocolade schon mit 60 Pfg. und darunter angeboten wird? —

Vielleicht bestätigt die Firma Ph. Suchard uns hieraufhin die Richtigkeit unserer Analyse. Wäre sie nicht richtig, so glauben wir, dass sie es uns schon mitgeteilt haben würde, da sie ohne Zweifel im Besitze der Arbeit von Adolf Gordian ist. —

Jedenfalls kommen wir auf diese wichtige Frage zurück.

Allein „echter" Cacao! —

Für jeden, der geneigt ist, hin und wieder einmal über die eng bei einander stehenden Zahlen seiner Haupt- und Kassabücher hinweg zu sehen in das wirre Getriebe des wirtschaftlichen Lebens unserer Zeit, ist es hochinteressant Zeitungen hervorzukramen, die vor 20 oder 30 Jahren ihre Zeit spiegelten. Das hört die Presse gern, dass sie ein Spiegel ihrer Zeit sei; das aber gesteht sie nicht gern zu, dass schlechte Zeiten — schlecht im »rechten« Sinne, also als Gegensatz von gut — auch schlechte Zeitungen schaffen. Die meisten glauben nicht daran oder gestehen es wenigstens nicht zu, dass ihr Dasein eigentlich weiter keinen Zweck hat, als ihr Dasein zu sichern. Warum sie dieses Zugeständnis so selten und so ungern machen, warum sie so gerne sich für etwas besseres halten, warum sie so gerne bei ihren Kunden, ihren Lesern den Eindruck hervorrufen als dienten sie ad 1 dem Gemeinwohl und erst ad 17 dem eigenen Interesse, das ist wohl den meisten klar. —

Wir kochen alle mit Wasser, wir sind alle darauf angewiesen, zu allererst für das eigene Haus das Feld zu bestellen, und erst dann, wenn wir sicher sind, unsere Ernte kann nichts mehr ruiniren, erst dann stellt sich der Sinn dafür ein, das Gemeinwohl neben oder wohl gar über das eigene zu stellen. —

Im Jahre 1882 rang die deutsche Industrie auf dem Gebiete der Maschinenproduktion noch in schwerem Kampfe mit dem Auslande. Es war schwer für die Deutschen in ihrer Stellung zu bleiben und noch schwerer in eine günstigere zu kommen, denn sie kämpfte gegen einen Feind, der den Kampf mit ganz eigenartigen Waffen führte. Man kennt die Waffen der amerikanischen Geschäftspraxis, aber man weiss auch, dass sie scharfe Schneiden haben und gar leicht eindringen in die Haut der Unbefangenen: Dreistigkeit, Unverfrorenheit, Anmaassung, das sind sie.

Und diesem gegenüber stand damals germanische Gutmütigkeit und Ehrlichkeit. Wem bleibt da ein Zweifel über den Ausgang des wirtschaftlichen Krieges? —

Mir liegt eine Anzeige vor aus dem Jahre 1882, die ich wörtlich hier abdrucken will. Kurzsichtige Individuen werden sagen, was hat die Nähmaschine mit der Chocolade zu thun? Wer aber weiss, dass auch die deutsche Chocoladen- und Cacaoindustrie noch immer einen schweren Kampf zu führen hat mit dem Vorurteil der Menge gegen inländische und der Vorliebe für ausländische Fabrikate, der wird weniger schnell urteilen:

Ein Wort über die echte und unechte Nähmaschine.

Echte Grover und Baker, echte Wheeler und Wilson, echte Singer-Näh-Nähmaschinen! Echt und nur echt! Allein echt! Ausschliesslich echt! Einzig echt! Einzig Original! Nur Original! So geht's in allen Tonarten, so muss sich nunmehr seit Jahrzehnten das deutsche Volk von den amerikanischen Nähmaschinen-Kompagnien anschreien, so muss sich die deutsche Nähmaschinen-Industrie in ihrer Gesamtheit als eine unechte, so müssen sich die Fabrikanten und ihre 10,000 Arbeiter als eine Gesellschaft von Nachpfuschern verdächtigen lassen. Der unterzeichnete Verein deutscher Nähmaschinen Fabrikanten und Händ-

ler ist zusammengetreten, um gegen diesen moralisch unwürdigen und auch die Nationalwohlfahrt gewiss nicht fördernden Zustand Front zu machen.

Fragen wir zunächst:

Was ist gerecht an diesem Echt?

so lautet die Antwort: Nichts, als einzig die echt amerikanische Ueberhebung und Arroganz.

Ist es einem Stephenson, dem Erfinder der Lokomotive, jemals beigekommen zu sagen: Die Welt fährt mit unechten Lokomotiven, weil diese nicht aus seiner Fabrik stammen?

Wird irgend ein Deutscher so toll sein und behaupten: Die Oesterreicher, die Russen, die Franzosen, die Amerikaner schiessen mit unechtem Pulver aus unechten Zündnadelflinten, tragen unechte Uhren in der Tasche, oder experimentieren mit unechten Spektral-Analysen, weil diese nicht im Lande der Erfindung, in Deutschland, erzeugt wurden?

Gewiss nicht, dazu sind wir doch zu vernünftig! Dem Geburtsland des Herrn Barnum war es vorbehalten, den geistreichen Begriff von der echten und unechten, von der Original- und Nicht-Original-Nähmaschine zu erfinden und damit leider ganze Bevölkerungsschichten zu verblüffen, die nicht in der Lage sind, der Wahrheit nachspüren zu können. — Die Namen der Erfinder Singer, Wilson und Grover sind heute der Welt gegenüber nur noch Firmen-Namen, sie sind in der Hauptsache Bezeichnungen für gewisse Nähmaschinensysteme, ebenso wie das Wort »Bessemer« eine gewisse Stahlsorte bezeichnet. Diese einzig vernunftgemässe Auffassung suchen nun die Amerikaner mit ihrem »Echt« und »Unecht« zu verdunkeln und niederzuschreien, obgleich dieselbe von englischen, amerikanischen und deutschen Gerichtshöfen der Prozesswut der Amerikaner gegenüber längst als zu Recht und Gesetz bestehend anerkannt worden ist. Ja, sogar den Landsleuten des Herrn Barnum ist diese Sorte von Humbug denn doch zu stark gewesen. Die Singer-Kompagnie musste vom Gerichtshof zu Muscatine in Jowa ein Urteil hinnehmen, nach welchem für sie der moralische Bankerott perfekt geworden ist. Der Richter entschied: Nicht jene von euch verleumdeten und als unecht ausgeschrieenen Maschinen sind die nachgeäfften, sondern die eurigen selbst; seit eure Patente erloschen, sind eure Maschinen endlich von anderen Fabriken verbessert worden und ihr selbst habt euch zur Annahme einiger dieser Verbesserungen verstehen müssen, also sind eure sogenannten echten Maschinen die nachgemachten.

In Wirklichkeit, die Nähmaschinen, wie sie von den Erfindern Singer, Wilson und Grover ihrer Zeit gebaut wurden und die noch das meiste Recht auf die Bezeichnung »echt« hätten, sind jetzt so weit überholt, dass sie für moderne Ansprüche geradezu unbrauchbar sein würden. Man kann hier in der That im Sinne des Richters zu Muscatine sagen:

Je echter, je schlechter!

Hundertfach hat man die eiserne Nähmamsell im Lauf der Zeit variirt und verbessert, namentlich in Deutschland, und die Statistik des deutschen Reichspatentamtes zu Berlin legt ein glänzendes Zeugnis dafür ab, dass man in Deutschland unablässig bemüht gewesen, alle Nähmaschinensysteme zu vervollkommen. Daraus erklärt sich auch das Geheimnis, wie bei diesem Riesen-Humbug in Deutschland die zweitgrösste Nähmaschinen-Industrie der Welt aufblühen konnte; freilich muss diese zwei Drittel ihrer Erzeugnisse ins Ausland schicken, weil sie bei den unwürdigen Verdächtigungen trotz billigerer Preise und durchschnittlich besserer Qualität noch nicht das wohlverdiente Vertrauen beim Publikum und darum keinen entsprechenden Markt finden konnte.

Auch auf diese objektive Darlegung werden die Amerikaner wahrscheinlich nur krampfhafter antworten, aber, man lasse sich nicht verblüffen. Jede Maschine ist echt, sofern sie solid gearbeitet ist und ihrem Zweck tadellos entspricht. Man prüfe mit echt deutscher Gründlichkeit die deutschen Erzeugnisse und man wird finden, wie jener Richter, dass die verdächtigten unechten Maschinen echter sind wie die echten.

Wir bitten das deutsche Volk, einen grossen Zweig der deutschen Industrie nicht ferner in echt germanischer Gutmütigkeit von den Fremdlingen sozusagen im eigenen Hause ungestraft verleumden zu lassen, das Interesse des einzelnen, wie das nationale Wirtschaftsinteresse wird dabei nur gewinnen können. In der Qualität sind die Amerikaner geschlagen, sie hinken in allen Neuerungen nach, — sie justieren schlecht und statten unansehnlich aus, kurz: »aussen dürftig, innen klapprig« und im Preis können sie uns kaum stand halten, das wird jede Nachfrage in den Magazinen bestätigen, nur mit ihrem leider sehr kapitalmächtigen Humbug stehen sie unerreicht da und diesen lahmzulegen, kann nur gelingen. wenn ihm das deutsche Volk nach Gebühr den Glauben versagt.

Man lasse sich nicht verblüffen! Man prüfe!

Die Concordia.
Vereinigung deutscher Nähmaschinen-Fabrikanten und Händler.

Ist hier nicht für eine Vereinigung deutscher Chocoladenfabrikanten eine dankbare Aufgabe gestellt, in ähnlicher Weise vorzugehen, damit das Vorurteil der Menge gebrochen wird? — G.

Glossen zum Handwerkertag.

Es giebt Leute, die, wenn's ihnen im eignen Zimmer zu heiss wird, meinen, nun müssten sie laufen über Berg und Thal um sich Erfrischung zu holen. Die lassen derweilen zu Hause alle Fenster und Thüren zu, laufen los, — und wenn sie zurück sind, finden sie dieselbe, alte, dicke Luft wieder vor.

Es giebt aber auch Leute, die reissen einfach Thüren und Fenster auf und lassen die reine frische Luft durchs ganze Haus ziehen.

Es giebt Leute, die glauben, wenn im eignen Lande der Absatz stockt, wenn sich die eignen Landsleute nicht mehr Waaren aufdrängen lassen wollen, weil sie sie nicht bezahlen können, dann müssten sie ihr Glück bei den Niggern versuchen, das wäre die einzigste Möglichkeit, eine »Industrie zu heben«.

Es giebt aber auch Leute, die anderer Meinung sind, die meinen — denn den Beweis kann jeder jeden Tag liefern — Leute genug für den Absatz aller in Deutschland produzierten Güter hätten wir schon im eignen

Reiche genug; man müsse diese Leute nur konsumkräftiger machen, das heisst, man müsse eine wirtschaftliche Ordnung finden, die der grossen Hälfte gestatte mehr als heute, auch öfter für solche Dinge einen Nickel zu opfern, die zum Lebensunterhalt gerade nicht absolut nötig sind, wohl aber imstande sind Annehmlichkeiten zu bringen. —

Die Pflicht hierüber nachzudenken hat jeder Mensch; ein Industrieller hat sie zweimal und ein Chocoladen- und Zuckerwaarenfabrikant hat sie siebzehnmal, denn er weiss, dass seine Erzeugnisse erst dann zu rechter Würdigung kommen können, wenn die notwendigsten Dinge nicht darunter leiden. —

Eine Epidemie des Stöhnens, des Jammerns sucht alle Völker heim! Hier klagen Alle, dort schelten und schimpfen Alle! Der Landmann und der Handwerker, der Beamte, der Arbeiter, der Grossindustrielle und der Grossgrundbesitzer — und der Rentier am meisten! Alles verbindet und verbündet sich, um mit geeinten Kräften — und alle versichern »ohne persönliche Angriffe und ohne Leidenschaft, sondern rein sachlich« — den Kampf zu führen.

Darüber aber sind sich alle klar, dass ein Kampf geführt werden muss, dass auf friedlichem Wege keiner mehr sein Dasein fristen kann.

Der Bund der Landwirte hat auf kurze aber unbestimmte Zeit den reisigen Mannen Waffenstillstand geboten, nun begiebt sich, um die Zeit auszunutzen, der Bund der Handwerker auf den Kampfplatz. Die frühere alte Hansestadt Halle ist dazu ausersehen, den Kampfesruf zuerst zu vernehmen und ihn dann hinauszutragen in alle Winde. Was daraus werden wird, wie die Mittel heissen sollen, die dem Mittelstand wieder auf die Strümpfe, den Handwerker wieder auf den goldenen Boden stellen sollen, das ist wohl verkündet aber anscheinend glaubt so recht keiner daran, dass sie helfen können. —

Recht kräftige Mittel weiss der Referent Nagler (Buchbindermeister aus München). »Da die wirtschaftliche Freiheit das Handwerk immer mehr ruiniere, da die Macht der goldenen Internationale immer grösser werde, da christlich-reelle Geschäfte immer mehr durch jüdische Konkurrenz vernichtet würden, so sänke der deutsche Handwerkerstand immer mehr ins Proletariat hinab. —

Ein staatlicher Eingriff in die wirtschaftliche Freiheit, ein Einhaltgebieten der grosskapitalistischen Konkurrenz, ein Verbot der überflüssigen Maschinen u. s. w. würde den Umsturzbestrebungen bedeutend kräftiger begegnen, als alle Umsturzgesetze.«

— Das ist deutlich, und dass diesen Ausführungen ein lebhaftes Bravo gefolgt ist, das zeigt, wie man im Handwerkerstande reformieren will. —

Raus aus dem Haus da mit den Juden, die nicht in ehrlicher Arbeit ihr Brot verdienen wollen, das Verlangen kann man verstehen; aber raus aus dem Haus da mit den Maschinen, die sich die Menschen gebaut haben um sich die Arbeit zu erleichtern, das kann man nicht verstehen. Rückwärts reformieren das geht niemals; vorwärts muss der Mensch streben, wenn er weiter will. Ich wollte, wir hätten für alle Arbeit Maschinen; ich wollte von den 50 Millionen Deutschen, brauchten nur immer eine Million im Jahre abwechselnd zu arbeiten. Alles was die 50 Millionen zum Leben brauchen, könnten die Maschinen und die eine Million Menschen, die gerade dran sind arbeiten zu müssen, herbeischaffen. Dann kämen die meisten in 50 Jahren nur einmal dran, zu arbeiten, und hundert Jahre müsste der alt werden, der zwei Jahre arbeiten wollte.

Das wäre doch noch ein Ziel! **G.**

Zu offener Aussprache*)

stellen wir die folgenden drei Fragen:

1. Wie schützen sich die Fabrikanten gegen Unehrlichkeit der Angestellten und Arbeiter, besonders gegen Warenentwendungen?

2. Was ist gegen die Preisdrückerei der Konsumartikel zu thun?

3. Was besonders gegen das Unterbieten seitens der Reisenden?

Die Redaktion des „Gordian".

*) Alle Vorschläge, alle Winke werden dankbar angenommen.

Karamel-Neuheiten.

Ingwer-Bonbons, **Magen-Karamels,** werden hergestellt aus 25 ℔ Raffinade und Sirup, 100—150 Gramm gepulverte Säure und ca. 50 Gramm scharfem Ingwerextrakt aus ff. cochin. Ingwer. Farbe nach Belieben, meist werden sie braun gefärbt.

⁂ Ingwerextrakt kostet 6 Mark per Kilo.

Angostura-Bitter-Bonbons, sehr angenehm schmeckend, ein beliebter Damenbonbon, wird hergestellt aus 25 ℔ Raffinade und Sirup, 80 Gramm gepulverte Säure, 20—30 Gramm Angosturarindenessenz. Farbe gewöhnlich braun. **⁂ Angosturarindenessenz kostet 12 Mark per Kilo.**

Flieder-Karamels werden weiss und violett gemacht. Auf 25 ℔ Raffinade und Sirup kommen 20 Gramm **Flieder-Aroma** und 150 Gramm pulverisierte Säure.

⁂ Konzentr. Flieder-Aroma kostet 14 Mark per Kilo.

Ylang-Ylang-Karamels werden in 4—5 roten Farbenschattierungen, also von blassrosa über hellrot bis zu dunkelrot und violettrot hergestellt. Auf 25 ℔ Raffinade und Sirup kommen 25 Gramm **Ylang-Ylang-Aroma** und 250—300 Gramm pulverisierte Säure.

⁂ Konzentr. Ylang-Ylang-Aroma kostet 14 Mark pr. Kilo.

Spring-Flower-Karamels (Frühlingsblumen) werden weiss, blassgrün und violett gefärbt. Auf 25 ℔ Raffinade und Sirup kommen 20 Gramm **Spring-Flower-Aroma** und 200 Gramm gepulverte Säure.

⁂ Konzentr. Spring-Flower-Aroma kostet 14 Mark per Kilo.

Reseda-Karamels werden in beliebigen Farben und Formaten hergestellt. Auf 25 ℔ Raffinade und Sirup kommen 20 Gramm **Reseda-Aroma** und 400 Gramm Säure.

⁂ Konzentr. Reseda-Aroma kostet 14 Mark per Kilo.

Veilchen-Karamels werden nur in violetter Farbe hergestellt, bekommen auf 25 ℔ Raffinade und Sirup 30—35 Gramm **Veilchen-Aroma** konzentrirter Wohlgeruch frischer Veilchen und 400 Gramm gepulverte Säure.

⁂ Konzentr. Veilchen-Aroma kostet 14 Mark per Kilo.

Die Zuthaten

zu

den nebenstehenden

Karamel-

Neuheiten

sind nur von

Rob. Jürges

Hamburg

Grimm

zu beziehen.

Die hier den deutschen Bonbonfabriken zum ersten mal angebotenen Wohlgerüche sind von unübertrefflicher Zartheit. Ihre Zusammenstellung ist so getroffen, dass das Aroma eine innige Verbindung mit dem Karamelzucker eingeht und ihm noch nach langer Zeit anhaftet. Zu empfehlen sind diese neuen Aromas nur für klare Walzenbonbons oder halbgezogene, sogenannte Atlas- oder Seidenbonbons. Für ganz ausgezogene Karamels sind sie zu schade. —

Alle Aromas sind in Flaschen von 100, 500 und 1000 Gramm abgefasst; andere Packungen werden nicht geliefert.

An mir unbekannte Firmen wird **nur** unter Nachnahme versandt, da bei den ersten kleineren Probebestellungen keine Auskunftsgebühr übernommen werden kann.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Jahrgang 1895. Nr. 2. Hamburg, 15. Mai 1895.



„GORDIAN."

Wir haben alle Ursache, dieser zweiten Nummer des »Gordian« einige Worte des Dankes vorauszustellen, weil man sich in stattlicher Zahl bei uns hat einschreiben lassen in die Liste der Jahresabonnenten. Je tiefer im Süden, je weiter im Westen und Osten und je höher im Norden, desto schneller waren die Zusagen bei uns. Würzburg klopfte zuerst an und brachte aufmunternde Worte, Amsterdam war der zweite, Moskau der dritte und Malmö der vierte Abonnent.

Dann kamen haufenweise aus allen Richtungen die roten Karten in unser Haus. Das hat uns gefreut und wir danken dafür. Aber wir wünschen und hoffen, dass jeder daran denkt, dass er mit der Einsendung von 20 Mark nun nicht aller Pflichten ledig geworden ist. Soll diese Zeitschrift das werden, was die anstreben wollen, die ihre Herausgabe möglich machten, dann ist die Mitarbeit a l l e r nötig. Fragen und sagen was man will und weiss, das wird gewünscht, dafür halten wir unsere Abonnenten so lange belastet, bis sie dafür sorgen, dass ihr Kredit grössere Zahlen aufweist als ihr Debet!

Vom weiteren Ausland sind erklärlicherweise erst nach Wochen und Monaten feste Zusagen zu erwarten und wir werden dorthin die ersten zwölf Nummern senden, auch wenn noch keine festen Abonnements vorliegen. Dies bemerken wir für die Firmen, die im Anhang dieser Zeitschrift sich Plätze für Anzeigen reservieren wollen. —

Von einigen Seiten — und besonders von Firmen, die nur Zuckerwaren fabrizieren, ist uns die Anfrage gekommen, ob wir nicht halbjährliche Abonnements einrichten wollten. Wir sind dazu bereit und wir finden es erklärlich, dass mancher denkt, er weiss noch nicht, ob die Zuckerwaren-Abteilung nicht stiefväterlich behandelt werde.

Wir hoffen, sehr bald diese Bedenken zerstreut und bewiesen zu haben, dass beide Zweige für uns zusammengehören und als zusammen gehörig gepflegt und behandelt werden sollen. Vielleicht zeigt das auch schon die heutige Nummer. —

Dass wir im Arbeitsmarkt die Anzeigen unserer Abonnenten bis zum Betrage von 10 Mark im Jahr umsonst abdrucken wer-

den, haben wir schon mitgeteilt; wir wiederholen dieses Angebot und bitten darum, dass es fleissig von Arbeitgebern und Arbeitnehmern benutzt werde. —

Angestellte und Gehülfen bitten um Ermässigung des Abonnementspreises und motivieren ihre Bitte sehr vernünftig damit, dass sie pekuniär doch nicht den gleichen Nutzen aus der Zeitschrift gewinnen könnten, den ihre Chefs hätten.

Wir wollen hier für heute noch keine feste Zusage machen; wir wollen aber in Aussicht stellen, dass den nichtetablierten Abonnenten gegen Einsendung von 10 Mark zunächst also sicher alle bis zum 1. November erscheinenden Nummern gesandt werden sollen, jedenfalls aber auch ohne jede Nachzahlung die Nummern des zweiten Halbjahres.

Diese Vergünstigung gilt aber nur für fest Angestellte, also wirklich thätige Personen; wer ausser Thätigkeit ist, hat auf diesen Nachlass keinen Anspruch.

Die Redaktion des Gordian.



Preisaufgaben.

Es giebt in der Chocoladen-, in der Zuckerwaren-, in der Marzipanfabrikation unzählige Artikel, bei deren Herstellung das Individuum allein, also die persönliche Geschicklichkeit, der persönliche Fleiss und die Lust und die Liebe des Einzelnen zur Sache die maassgebenden Faktoren sind. Besonders zum Ausdruck kommt dies bei der Fabrikation von Weihnachtsartikeln, bei glasiertem Schaumbehang und bei sonst hübsch dekorierten Konfekten für den Tannenbaum und bei handmodellierten Marzipanartikeln. Aber auch bei der Karamelfabrikation giebt es eine ganze Menge, die von tüchtigen Kräften hübsch, von mittleren Kräften mittelmässig und von gleichgültigen Arbeitern gewöhnlich und schlecht angefertigt werden.

Intelligente Gehülfen und Lehrlinge suchen sich untereinander weiter zu bilden. Sehen sie in den Fenstern der Kaufleute hübschere Bonbons wie sie sie selber herzustellen pflegen, dann kaufen sie sich wohl Muster und suchen nach den besseren Vorlagen dann auch besseres zu schaffen.

Dieses Bestreben des Weiterbildens wollen wir für unser Teil unterstützen, dadurch, dass wir in bestimmten Zwischenräumen Preisaufgaben stellen.

Die erste soll dem Rockslegen gelten. Jüngere Bonbonkocher im Alter bis zu 25 Jahren werden ersucht, eine Kollektion Blumen-Rocks aus 15 verschiedenen Mustern, jedoch nur Blumen wie sie in Deutschland blühen, herzustellen und sie bis zum 1. Juli d. J. an die Expedition dieser Zeitung einzusenden.

Die Muster sind als Rocksmischung zusammenzumischen und in einer Glasflasche, die luftdicht verschlossen sein muss, zu verpacken. Die Flasche soll an Gewicht nicht unter und möglichst nicht über 250 gramm enthalten; sie muss den Namen und das Alter desjenigen Arbeiters tragen, der die Muster gelegt und die Rocks auch gehackt hat. Ausserdem ist eine Bescheinigung des Prinzipals beizufügen, dass die Einsendung mit seiner Erlaubnis geschehen ist.

Die beste Kollektion wird von uns angekauft und dafür wird von uns als Prämie 20 Mark baar und ein zweijähriges Freiabonnement auf diese Zeitung dem betreffenden Einsender am 15. Juli ausgehändigt. Wir erwerben damit das Recht, die 15 Blumenmuster vergrössert und koloriert vervielfältigen zu lassen um sie als mustergültige Rocksvorlagen herauszugeben und eventuell den Abonnenten dieser Zeitung gratis beizulegen. —

An die Prinzipale und Inhaber von Karamelfabriken richten wir die Bitte, diese Preisaufgabe zur Kenntnis ihrer Arbeiter zu bringen und die Beteiligung an dieser Konkurrenz zu gestatten. —

Redaktion des Gordian.



Glossen zu Van Houten'scher Reklame.

Uns wird ein diesjähriger Kalender eingeschickt, der gedruckt ist:

Typo- und Litographische Anstalt
Königl. Van Houten's Cacao-Fabrik.

Er hat die üblichen Kalendernotizen, daneben aber auch als Hauptsache eine schwere Menge klassischer Sätze, die für Van Hou-

ten'schen Cacao Reklame machen sollen. Mancherlei fällt dabei auf und möchte hier wiedergegeben werden, um nicht der Vergessenheit zu verfallen.

Die Fabrik nennt sich darin:

Königliche Van Houten's
Cacao-Fabrik
Weesp in Holland.

Was soll das heissen? In Deutschland versteht man unter der Bezeichnung des Königlichen oder Kaiserlichen eine Sache, ein Gebäude, ein Besitztum, das dem Könige, dem Kaiser, als ersten Vertreter des ganzen Volkes gehört. Versteht man das auch in Holland darunter? Gehört die Cacaofabrik in Weesp der kleinen holländischen Königin oder ihrer Mutter, der Königin-Regentin oder was will und was soll den Deutschen in dem deutschen Kalender mit dieser Bezeichnung kund gethan werden?

U. A. w. g.!

Januar: Man weiss nicht, was Vollkommenheit im Cacao ist, bevor man

Van Houten's Cacao
gekocht hat.

Trinke keinen unlöslichen Cacao, als »löslich« verkauft. Van Houten's Cacao ist der originale, reine, lösliche Cacao, äusserst nahrhaft und leicht verdaulich. —

Februar: Kein Cacao kommt Van Houten's Cacao gleich in Löslichkeit, Kraft und Aroma. Das vortreffliche, natürliche Aroma ist vollkommen entwickelt. Keine Vanille ist benutzt, um geringere Qualität zu verbergen.

März, April und Mai. In diesem Vierteljahr halten sich die Worte im gewöhnlichen Geleise.

Juni: Das »British Medical Journal« sagt: »Er ist vorzüglich — der Geschmack ist vollkommen und er ist so rein.«

Juli: Der »Lancet« sagt: »Er ist ausgiebig und wirklich billiger im Gebrauch.« Van Houten's Cacao ist der originale, reine, lösliche Cacao und ist noch immer unbedingt der beste. —

August: Van Houten's Fabrizierungsweise entwickelt vollkommen die Verdaulichkeit. Kraft, den natürlichen Geschmack und das Aroma.

September: Van Houten's Cacao vollkommen rein, leicht verdaulich, aufmunternd und stärkend.

Van Houten's Cacao, der wirklich reine lösliche Cacao.

Oktober, November, Dezember. In diesem Vierteljahr hört man wieder nur im allgemeinen ruhige Worte. Im Anhang bescheinigt Dr. F. L. Sonnenschein, dass Van Houten's Cacao aus feinen Cacaobohnen hergestellt ist und keine gesundheitsschädlichen Stoffe enthält. Diese Bescheinigung ist 17. Jahre alt. —

Was andere Herren mit dem Doktorenund Professorentitel von ihm zu sagen wissen, das passt, wie das meiste, auf alle anderen Cacaos auch. —

In der vorigen Nummer haben wir — nicht ohne Grund — einen Protest veröffentlicht, den die deutschen Nähmaschinenfabrikanten vor Jahren gegen die amerikanischen veröffentlicht haben, die es auch nicht lassen konnten, immerfort von ihren besten und originalen Erzeugnissen zu schreien; Van Houten's Reklamen stehen auf demselben Boden!

Was heisst denn »original« bei Cacaopulver? Wenn ein niederländischer Maler, ein Rembrandt, ein Bild malt, so ist das ein Rembrandtbild, ein Original, ein Stück, das eben Rembrandt nur einmal und nur so gemalt hat, wie es vor uns steht. Wird dieses vervielfältigt, so muss man die Abdrücke oder die Kopieen eben Abdrücke oder Kopieen nennen. Aber wie steht es beim Cacao? Ist aller Cacao, der auf der runden, weiten Erde geröstet, gepresst und gesiebt wird kein »echter«, »originaler« Cacao? Lässt unser Herrgott für Van Houten's Fabrik allein eine ganz besondere Sorte Cacao wachsen? Nein! So gut wie alle anderen kauft die Van Houten'sche Cacaofabrik ihren Cacao auf offenem Markte; sie nimmt, was anschwimmt und angeboten wird; sie röstet mahlt und presst den Cacao genau wie alle andern —, nur eins hat sie, was ihr eigentümlich ist, das ist eine Mischung ätherischer Oele, mit der der Cacao vor dem Sieben parfümiert wird.

Wir kennen diese Mischung und wir werden einer deutschen Fabrik ätherischer Oele Anweisung geben, sie zusammenzustellen und sie ohne Preiserhöhung den deutschen Cacaofabriken zur Verfügung zu stellen, die ihrem Cacao das Aroma geben wollen, das dem Van Houten'schen seit Jahren eigen ist. Wenn die Van Houten'sche Fabrik (siehe Februar) sagt, dass sie keine Vanille benützt, so hat sie recht, wenn aber der Satz: »das vortreffliche natürliche Aroma ist vollkommen entwickelt« so viel heissen soll, als: das Aroma des Van Houten'schen Cacaos wäre ein reines, natürliches, nur aus der Cacaobohne stammendes, so rufen wir hier laute Zweifel daran aus und bitten, wenn man diese Zweifel zerstreuen und wenn man behaupten will, das Aroma stamme nur aus den verwandten Cacaobohnen, dass man uns kurz und bündig schreibt »Van Houten's

Cacao wird nicht künstlich parfümiert«. — Dann können wir weiter darüber sprechen.

So lange das nicht geschieht, bleiben wir bei unserer Behauptung, dass der Van Houten'sche Cacao stark parfümiert ist mit einer Lösung ätherischer Oele, die mit den Cacaobohnen absolut nichts zu thun haben. Die Parfümierung ist so stark, dass das natürliche Aroma der verwendeten Cacaosorten nicht mehr erkannt werden kann. Das starke Parfümieren ist ein Mittel, dem Cacaopulver aus billigem Thomé-, Grenada- oder Bahia-Cacao dasselbe Aroma aufzudrängen, wie dem Pulver aus viel edleren Cacaosorten, aus Caracas- und Ariba-Cacao. Wer also ein so starkes Parfümieren gut heisst, der kann schliesslich sich damit begnügen, billige Cacaosorten zum Pressen zu nehmen.

Ob Van Houten's Cacao der beste und der billigste im Gebrauch ist, das wollen wir hier nicht entscheiden, das ist eine Sache des Geschmacks, und für die Theoretiker und für die Wissenschaft eine Sache der wissenschaftlichen Forschung. Dem praktischen Blick erscheint das erste als das wichtigste und deshalb mag es den deutschen Fabrikanten von nutzen sein, wenn sie sich dem Parfumieren à la Van Houten gegenüber nicht so ablehnend verhalten, als es hin und wieder geschieht. Es wird ja im Leben so unendlich vieles gewürzt und parfümiert und oft liegt der einzige Unterschied zwischen sonst ganz gleichartigen Dingen nur im Gewürz oder im Aroma, also im Parfüm. Man denke an alle die verschiedenen Arten Bonbons, die sich doch meist nur — von der Form abgesehen — im Parfüm für den Geschmack unterscheiden. Darum soll man hierin vielleicht, nicht aus reinem Starrsinn oder aus dem Bestreben, mit dem Zusatze aller künstlichen Aromas absolut brechen und dafür auf sein natürliches pochen zu wollen, sich davon abwenden, was die Konsumenten nun einmal haben wollen. Unparfümierter Cacao aus allen Bohnenarten nimmt, wenn er einige Wochen oder gar einige Monate unter festem Verschluss gehalten worden ist, einen eigenartigen, säuerlichen Geruch an. Das thut der parfümierte oder gewürzte oder aromatisierte nicht so leicht; bei dem ist das künstliche Aroma immer noch stärker und verdeckt das schwächere natürliche.

Danach kann also weder Van Houten noch können wir, noch kann irgend ein anderer sagen, welcher Cacao der »beste« für den Konsumenten ist. Aber ob er für die Theoretiker, für die Herren, die alles fein säuberlich in Prozenten und Gruppen zerlegen, der beste ist, das ist eigentlich schon vor Jahren als unzutreffend festgestellt und das geschieht noch alle Tage.

In diesen Streit der theoretischen Pfadfinder mischen wir uns aber nicht. Wir stehen auf dem Boden der Praxis und wir sagen uns, was der Chemiker einmal aus einer Sorte feststellt, das giebt dem Fabrikanten kein Recht, nun jahrelang zu behaupten, aller Cacao, der in seiner Fabrik hergestellt würde, entspräche den Zahlen, die einmal konstatiert worden sind. Wir sagen uns auch, wenn immer wieder gerühmt wird, wie viel höher der verdauliche Eiweissgehalt in N. N.'s Cacao ist, dem andern gegenüber, dass dies im praktischen Leben ganz belanglos ist. —

Cacao ist dafür als Nährmittel nicht wichtig genug! Bedenke man doch, dass der fleissigste Cacaotrinker am Tage nicht mehr als 3—4 Theelöffel Cacaopulver verbraucht. Es würde also kümmerlich um seine Ernährung stehen und um alle, die sich auf die Nährkraft des Cacaos verlassen müssten. Wenn alle 4 Theelöffel voll — also vier Tassen pro Tag — auch ganz und gar verdaut würden, also dem Organismus ganz zu gute kämen, so würde doch kein menschliches Wesen dabei bestehen können. —

Deshalb ist es nach unserer Meinung das richtigere, wenn man den Cacao nicht unnütz malträtirt auf Kosten des Geschmacks, sondern wenn man auf den Geschmack, auf das Aroma, auf Farbe und feine Mahlung das Hauptgewicht legt. —.—

Neuerdings hat eine Leipziger Firma sich von einem Chemiker — Julius Hensel, physiol. Chemiker in Hermsdorf in Schlesien — veranlassen lassen, einen Cacao herzustellen, dem »Nährstoffe« zugesetzt worden sind. Wer nun auf das Wort »Nährstoffe« hört, der muss unwillkürlich an Erbsen und Bohnen oder dergl. zuerst denken. Aber etwas ganz anderes ist gemeint: Der Zusatz soll dem Cacaopulver alles das geben, was zur »gesunden Blutbildung und Ernährung der Nerven unbedingt erforderlich ist.« —

Schluss folgt.





Sonderbare Markenkunde.

Eine Hamburger Chocoladenfabrik liess im Winter 1889 aus ca. 1500 Pfd. Chocolade einen Elefanten aus freier Hand modellieren und benutzte dieses Schaustück zur Dekoration in ihrem Verkaufslokal. Da er sehr hübsch geraten ist, that es ihr leid, ihn einschmelzen zu müssen und sie bot ihn im Herbste 1894 in der Trierer Conditor-Zeitung einer süd- oder mitteldeutschen Chocoladefabrik zum Kauf an.

Daraufhin wurde von einer Leipziger Firma folgender Brief verfasst und an die Hamburger Firma abgesandt:

»Sie bieten in No. 44 der Conditor-Zeitung als Reklame-Ausstattungsstück einen Elefanten an. Da uns der Elefant als Fabrikmarke für Cacao, Chocolade, Zuckerwaren etc. amtlich geschützt ist, müssen wir gegen die Veräusserung dieses Elefanten Einspruch erheben, dabei bemerkend, dass wir Ihnen die Ausstellung dieses Elefanten stillschweigend gestattet haben, da Sie jedenfalls davon keine Kenntnis hatten, dass wir berechtigt sind, die Ausstellung dieses Stückes zu untersagen.

Hochachtend.«

Die Antwort auf diesen Brief ist etwas derbe ausgefallen und sie ist deshalb nicht abgesandt worden. Man hielt diese Einwendung für einen Scherz, man glaubte, die Leipziger Firma wollte die Hamburger nur ein bischen »verolbern«, wie man in Sachsen in solchen Fällen sagt.

Dieser Chocoladenelefant war im Winter 1889 geboren; am 29. Juli 1890 liess die Leipziger Firma einen Elefanten als Marke eintragen. Da andere Firmen, z. B. die Cigarettenfabrik Laferme, die Likörfabrik Mampe, seit vielen Jahren den Elefanten als Fabrikzeichen führen, so ist es fraglich, ob ein Einspruch dieser Firmen gegen den neuen Leipziger Elefantenbruder nicht den Erfolg haben könnte, dass der Leipziger Elefant verschwinden müsste. Denn die Leipziger Firma hat diese Marke auch für Kolonialwaren eintragen lassen und dazu gehören u. a. Tabak oder Tabakfabrikate und Likör auch. Doch das nur nebenbei. Uns interessiert hierbei nur die sonderbare Auslegung des Markenschutzgesetzes und seines Zweckes.

Die Hamburger Firma hatte keinen Elefanten als Marke, als Warenzeichen, sondern sie hatte einen wirklichen Elefanten aus 1500 Pfd. Chocolade und diesen wirklichen Elefanten wollte sie verkaufen. Und dieses glaubte die Leipziger Firma auf Grund des Markenschutzgesetzes verhindern zu können. Das ist doch eine sonderbare Markenkunde, die sich darin äussert! Was sagt wohl die Firma Anton Reiche in Dresden dazu, die doch Elefantenformen in allen möglichen Grössen herstellt und was sagen die anderen Chocoladefabrikanten dazu, die hierin Elefäntchen formen und diese Elefäntchen verkaufen? Nach der Auffassung der Leipziger Firma kann sie dieses allen »untersagen«. Wer weiss, ob nicht Hagenbeck auch ein ähnliches Schreiben bekommen hat, worin ihm »untersagt« worden ist, Elefanten zu halten und nach Deutschland zu bringen, weil diese als »Marke« eingetragen sind! —

Doch Scherz bei Seite. Wenn die Leipziger Firma noch heute der Ansicht ist, dass sie das Recht hat, den Verkauf von Elefanten zu »untersagen«, dann wird ihr angeraten, in der Leipziger Bibliothek sich vom Direktor Dr. Wustmann »Das Recht des Markenschutzes von Prof. Kohler« aushändigen zu lassen. Dort wird das folgende zu finden sein:

»So darf die Marke zwar für sich ein ästhetisches Interesse bieten, allein sie kann nicht in der ästhetischen Formung der Ware bestehen; eine auf den ästhetischen Sinn gerichtete Gestaltung der Ware kann nicht Marke sein. Denn sonst würde der Markenträger sich mit der Marke diese ästhetische Bildung der Ware appropiieren: eine solche kann aber auch nur Gegenstand des Musters, nicht aber des Markenschutzes sein. Das ist um so evidenter, als möglicherweise der Markenträger garnicht Erfinder der Formung ist und diese Formung schon aus alter Zeit herrührt.

Ebenso kann eine Gestaltung der Ware, welche sich lediglich als angemessene, den Zwecken der Ware entsprechende Formung erweist, nicht appropiiert werden. Niemand kann sich durch die Marke das Alleinrecht erwerben, die Waren in einer bestimmten zweckentsprechenden Weise zur Darstellung zu bringen.« —

Das ist wohl deutlich genug und sagt kurz: Da die Leipziger Firma die Elefanten nicht erfunden hat, nicht zuerst geschaffen hat — Noah hatte ja schon ein Paar in seiner Arche —, hat sie kein Recht, die Formung und den Handel mit Elefanten zu »untersagen«. — X.



Wie sind die Reisespesen zu verringern?

Wir haben die Absicht, die von Gordian in Heft I, Seite 55 gegebene Anregung auf uns wirken zu lassen und selbständig eine Vereinbarung mit Hotelbesitzern in deutschen Städten zu suchen, nach der den Reisenden der Gordian-Abonnenten eine Rechnungsermässigung von zehn Prozent gewährt werden soll.

Es ist an jener Stelle (Seite 55) daran erinnert, dass jeder Reisende ausser dem Gehalt und der Tantième in 300 Reisetagen ungefähr 4000 Mk. kostet.

Von diesen 4000 Mk. werden gegen 1000 Mark für die Beförderung, also an die Bahn, Post oder Wagen zu zahlen sein. Der ganze grosse Rest aber wird verbraucht für Kost und Wohnung in den Gasthäusern. Die Bahn lässt sich auf Ermässigungen ein, sie giebt Rabatt, sie verabfolgt Rundreisekarten. Bei den Gastwirten aber giebt's noch keine allgemeinen Rundreise-Speise- und -Trinkkarten und darum ist hier die Stelle gegeben, wo Versuche zur Sparsamkeit gemacht werden müssen. —

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten hat geglaubt, diesen Vorschlag abthun zu können mit dem Satze: »Vielleicht würde dann auch der deutsche Gastwirtsverein von den Chocoladefabrikanten einen Extra-Rabatt von zehn Prozent beanspruchen, womit die gegenseitige Preisdrückerei fertig wäre.« —

Aus diesem Satze geht hervor, dass der Vorstand des Verbandes — wir bitten immer an diesen zu denken, wenn wir vom Verband sprechen — den richtigen Sinn der anzustrebenden Vereinbarung garnicht erfasst hat. Nicht um eine Preisdrückerei handelt es sich, sondern darum, die Abgabe der Logis, der Speisen und Getränke mehr an e i n e Stelle zu führen und dadurch dieser einen Stelle die Regiekosten zu verringern. Wer den Chocoladefabriken grössere Aufträge auf den Schreibtisch legt, der kann doch billiger bedient werden als der, der von Reisenden besucht wird! Wer im Grossen kauft, hat überall das volle Recht auf Preisermässigung und der Verkäufer gewährt sie gern, weil er das, was am vollen Einzelpreise fehlt, selber gespart hat.

Nennt man das Preisdrücken, wenn ein Grossist andere Preise verlangt als ein Detaillist? Gewiss nicht! Dann aber kann man das auch nicht Preisdrücken nennen, wenn man gewissermaassen zu bestimmten Hotelbesitzern im Namen von zwei bis drei oder bis vier Tausend Reisenden der Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie in ein Abonnementsverhältnis tritt. Und ein solches Verhältnis war vorgeschlagen. Wie man in grossen und kleinen Städten auf Hof- und Stadttheater abonniert und dadurch Preisermässigungen geniesst, so kann eine grosse Industrie auf die Verpflegung ihrer Reisenden bei den Gastwirten abonnieren — ohne dass eine »Preisdrückerei« fertig wird. —

Dieses würde natürlich hin und wieder einzelnen Herren einen Wechsel des Hôtels aufzwingen, aber das müsste und würde ertragen werden, wenn dafür auf den Kopf im Jahre gegen 300 Mk. erspart werden können. Ueberall, besonders in den kleinen und mittleren Städten, würde nur mit den besten Häusern — beste im wirklichen Sinne — unterhandelt werden. Vorschläge würden von uns vorher eingeholt.

In Städten bis zu 10000 Einwohnern kann immer nur e i n Hotel in Frage kommen; in grösseren von 20—100000 würden zwei zur beliebigen Wahl gestellt und in grösseren drei bis vier. Eine weitere Zersplitterung würde den Zweck des wirklichen Sparens wieder aufheben; die Hotels müssten meist im Zentrum der Stadt liegen da die Reisenden dort alle am meisten beschäftigt sind.

Jeder Reisende bekommt von seinem Hause einen Abonnementsschein und eine Liste der verpflichteten Hotels. Diese zeigt er beim Bezahlen seiner Rechnung vor und veranlasst die Absetzung von zehn Prozent Abonnementsrabatt. —

Irgend welche Klagen würden bei uns vorgemerkt werden, und wenn sie sich wiederholen, würden wir im Namen unserer Abonnenten das Abonnement kündigen und ein neues am Orte eingehen.

Das wäre in groben Zügen ein Bild von dem, was erreicht werden kann in dem Bestreben, die Reisespesen zu verringern, ohne darunter leiden zu brauchen. Manches andere würde schwerer wiegen, wenn der alltägliche Kampf um den Groschen gemildert oder beendet würde — aber das müssen noch vor der Hand grüne Hoffnungen bleiben. Darum wollen wir das Silber so lange nehmen, bis uns das Gold gemünzt ist. —





Allerlei.

Konkurs. Aus dem Konkurse des Zuckerwaren-Fabrikanten Fr. Hinz in Kiel sind das erste Mal 7 Prozent und vor einigen Tagen ist der Rest von 5,317 Prozent ausgekehrt worden. Im ganzen sind also nur 12 Prozent aus der Masse herausgekommen. Das beweist, wie gering Vorräte und Werte in den kleinen Bonbonfabriken meist sind.

Forst. Die Zuckerwarenhändlerin Ida Schmidt hat ihr Geschäft aufgegeben; sie sucht durch Nähen nun ihr Brot zu verdienen. Forderungen an sie sind mit Erfolg nicht geltend zu machen. Vor Anstellung von Klagen muss gewarnt werden.

Dresden. Wir wissen bestimmt, dass in den meisten grösseren Fabriken — auch in Ihrer Stadt und den Vororten — mit Hygropin gekocht wird. Was kann Ihnen das aber nützen? Sie müssen immer selbst prüfen; wer sich nur auf seinen Kocher verlässt, der ist doch wiederum von der Ansicht eines anderen abhängig. Richtiges Urteil will aber eigenes Wissen als Grundlage haben.

A. Ihr Cacaopulver ist ohne Zweifel aus guten und gesunden Bohnen hergestellt; man riecht und schmeckt den Caracas hervor. Sie haben also am Material nicht gespart, wohl aber ist bei der Fabrikation nicht so sorgfältig vorgegangen; wie es dieser Artikel verlangt. —

Er kratzt! Das heisst, er hat harte, körnige, holzige Substanzen, die ziemlich schnell zu Boden fallen und beim letzten Schluck sich auf die Zunge und an den Zapfen des Halses setzen und hier ein unangenehmes, kratziges Gefühl erzeugen. Was nützt aber bei solcher Art der Verarbeitung der beste und teuerste Cacao, wenn man beim Trinken das Urteil fällen muss, ein solcher Cacao wäre widerlich? Statt mir, dem Konsumenten, einen Genuss zu bereiten, belästigt er mich. —

Ueberzeugen Sie sich gefälligst sofort selbst einmal davon. Giessen Sie sich in einer Tasse einen Theelöffel voll auf und lassen Sie die Tasse 15 Minuten ruhig stehen. Nun giessen Sie die obere, dünn gewordene Lösung ab; auf den Rest, die dicke untere Schicht, giessen Sie auf's neue heisses Wasser, bis an den Tassenrand, rühren um, warten wieder 15 Minuten und giessen dann die obere dünnere Wasserschicht wieder ab. Nun füllen Sie auf den Bodensatz, der von Mal zu Mal dunkler und körniger wird, noch einmal heisses Wasser, warten wieder 15 Minuten und giessen wieder die dünne wässerige Lösung ab. Den Rest aber, den verbleibenden Bodensatz, giessen Sie durch oder auf einen Bogen weisses Filtrierpapier aus.

Was Ihnen nun auf diesem Filtrierpapier liegen bleiben wird, davor werden Sie selber erschrecken. Sie werden lauter kleine, harte, scharfe Körnchen finden und wer misstrauisch beanlagt ist, der wird vorschnell urteilen, es wären Cacaoschalen drin. Das ist aber nicht der Fall. Sie haben vielmehr die Cacaomasse vor dem Pressen nicht fein genug mahlen oder walzen lassen.

Je kleiner und feiner nun der Kern der Cacaobohnen vermahlen wird, desto leichter ist es, ihn in Wasser bündig zu machen. Ein »Lösen« des Cacaopulvers giebt es nicht, wie Sie auch in dem Fachwerke von Gordian nachlesen, wie Sie aber jeden Augenblick auch selbst finden können.

Salz und Zucker lösen sich in Wasser auf, das heisst sie gehen in Wasser auf — aber das thut doch kein Cacaopulver! Es verbindet sich mit Wasser, aber es löst sich niemals.

Walzen Sie oder mahlen Sie Ihren Cacao, der gepresst werden soll, in Zukunft nicht besser und nicht feiner als es die uns eingesandte Probe ist, dann ist es schade um das Geld, das Sie für Caracas- und Aribabohnen ausgeben. Wird woanders ein gesunder Thomé- oder Bahiacacao verwendet, richtig geröstet, vernünftig »präpariert« und dann fein gewalzt in die Presse gefüllt, dann steht dieser Cacao in der Wertschätzung des Konsumenten mit Fug und Recht höher wie Ihrer, der Ihnen schon in dem Rohmaterial noch einmal so teuer ist. —

Man soll bei der Cacaofabrikation doch ja immer bedenken, welchen Einflüssen das Fabrikat noch immer ausgesetzt ist, bis es in die Tasse kommt. Es steht z. B. ganz zweifellos fest, dass ein Cacaopulver, das acht Tage alt und immer unter Verschluss gehalten worden ist, selbst dann besser schmeckt, wenn es nur aus gesunden Thomé- oder Bahia- oder Samanabohnen gewonnen ist, als ein Cacaopulver aus Caracas- und Aribabohnen, das sechs Monate alt ist.

Der ziemlich dichte Abschluss des Pulvers durch Blechbüchsen kann es nicht verhindern, dass das in dem Pulver bis zu 30 Prozent vorhandene Fett dem Wege aller Fette folgt

— also langsam aber sicher einen ranzigen Geschmack entwickelt.

Das so sehr schwache natürliche Aroma aber geht ebenfalls mit der Zeit ganz verloren. Was dann übrig bleibt, das hat in chemischer und physiologischer Beziehung aus allen Bohnen einen und denselben Wert. Nase und Zunge aber sind auch nicht mehr imstande, die verwendeten Bohnensorten zu klassifizieren. Also wo soll dann der Konsument den Unterschied finden, wenn es dem Fachmann aus der Praxis und wenn es den Herren aus der Wissenschaft schier unmöglich wird?

Darum bleibt an erster Stelle bei der Cacaofabrikation das Gesetz der reinen Technik: Die Bohnen gut rösten, sie von den Schalen befreien, die Kerne vor dem Vermahlen gut absieben, sie dann sehr fein walzen. Dann in gut gewärmten Pressen — (jedenfalls dürfen die Presskuchen oder die zu pressenden Massen nie unter 35—40° warm sein) — das Fett ablaufen lassen und hinterher absieben. Es ist sehr viel wichtiger die fetten Cacaomassen vor dem Pressen fein zu walzen, als das Pulver nach dem Pressen fein zu sieben. —

Unsere Auseinandersetzung ist etwas lang geworden, aber hoffentlich interessiert sie viele andere auch.

In Crefeld hat die Rhein. Maschinenbau-Anstalt von Albert Frink in ihren Fabrikräumen eine Ausstellung für die Kaffee- und Cacao-Röst-Industrie veranstaltet. Sämtliche Röster sind nach einem neuen System »Boersken« gebaut. In der Zeit bis zum 22. Mai wird täglich zwischen 10—1 Uhr geröstet. — Wir werden in der nächsten Nummer berichten, was wir neues und brauchbares gefunden haben. —

E. in D. Geben Sie uns Ihre genaue Adresse. Es hat sich eine Konservenfabrik gemeldet, die ihre Chocoladenmaschinen verkaufen will. Wir wollen Ihnen den Brief einschicken.

H. Tirol. Wir sind einverstanden; wir werden Ihnen auch weiterhin die folgenden Nummern senden. Regulieren Sie ruhig so, wie Sie es vorschlagen.

B. in B. Alle 4 Hefte kosten 12 Mark. Das vierte Heft allein kostet 3 Mark. Darin finden Sie das nötigste über die neuesten Hilfsmittel in der Bonbonküche. Lassen Sie es sich von einer Buchhandlung zur Ansicht vorlegen! —

W. Wir verfolgen Ihre Angelegenheit und wir werden Ihnen hier darüber und über ähnliche unklare Bestrebungen berichten, sobald uns mehr Material vorliegt. Aber wir werden dieses hier erledigen, nicht auf dem Wege des privaten Briefwechsels. Was Sie interessirt, das interessiert auch tausend andere.

P. Die Prozessakten haben für uns einen gewissen historischen Wert, für Sie vielleicht gar keinen mehr. Wenn Sie sie uns einschicken wollen, werden wir Ihnen dankbar sein. Es ist, wie Gordian auch im ersten Heft gesagt hat, noch heute vielen ein Rätsel, weshalb damals »der Verband« zu den Schögel'schen Angriffen geschwiegen hat. Wir haben Grund zu der Hoffnung, dass diese Firma inzwischen sich zu anderen Waffen bekehrt hat; in der Jugend begeht mancher einen Streich, den man nach einem dutzend Jahre am liebsten auslöschen möchte.—

A. Chocolade, Chokolade, Schokolade — Cacao oder Kakao — das können Sie machen, wie Sie wollen. Alles ist richtig und »Chocolade« hat genau dieselbe Berechtigung wie »Schokolade«. Einige Fabrikanten, wenn wir nicht irren besonders Rüger-Dresden, Hildebrand-Berlin haben sich für »Schokolade« und »Kakao« entschieden. Jeder kann das machen wie er will. Der Verband aber, dessen Vorsitzender Herr Otto Rüger ist, lässt »Chocolade« und »Cacao« schreiben. Hieraus sehen Sie, dass Herr Rüger das »Sch« und das »K« nur im eigenen Hause anwendet, während er als Vorsitzender des Verbandes das gebräuchlichere »Ch« schreiben lässt.

Das »Garantirt« in der Verbandsmarke sollte, wo man das Bestreben zeigt, auf der Grundlage der offiziellen Regelbücher von 1879 und 80 zu schreiben, mit »ie«, also »garantiert« geschrieben werden.

Ebenso ist das stereotype

»Rein Cacao und Zucker«

ein hässlicher Satz, der es wohl vertragen könnte, durch einen richtigeren deutschen ersetzt zu werden.

Kein Mensch fragt: ist das »rein« Cacao? Keiner antwortet: jawohl, das ist »rein« Cacao. Alle, auch der jüngste Lehrling im Krämerladen fragt: ist das reiner Cacao? Und ebenso antwortet er: jawohl, das ist reiner Cacao! Es müsste also in der Marke und auf unzähligen Etiketten der falsche Satz:

»Grantiert rein Cacao und Zucker«

mit dem richtigeren:

»Garantiert reiner Cacao und Zucker«,

vertauscht werden, oder noch besser, deutscher und nach unserm Gefühl noch hübscher klingt:

»Verbürgt reiner Cacao und Zucker«.

C. Julius Hensel ist Chemiker. Wir warnen vor dem Beschreiten dieser Bahnen, denn das viele Inserieren in Wochen-, **Frauen-**

und Tageszeitungen kostet Tausende. Derartige Artikel kommen und gehen. Hört die Reklame auf, sinkt die Nachfrage augenblicklich und über Jahr und Tag spricht kein Mensch mehr von ihnen. Denken Sie zurück, wieviel Sorten und Marken in den letzten Jahren aufgekommen und verschwunden sind und denken Sie besonders an den letzten Nürnberger Atlas-Cacao, dessen Einführungsversuch trotz ganz enormer Reklameausgaben gescheitert ist.

Die Atlas-Kompagnie wird davon zu erzählen haben, wie schwer es ist, in Deutschland neue Cacaomarken einzuführen und was das an Geld und Arbeit kostet. Glücklicherweise sind die Herren in der Lage, die Kosten jenes Vorstosses tragen zu können. —

P. Eine deutsche Maschinenfabrik teilt uns mit, dass sie sich mit der Konstruktion einer neuen Chocolade-Mischmaschine, die nur für Kouvertüren oder zum Mischen von flüssigen Cacaomassen dienen solle, beschäftige. Sie stimmt den Gordian'schen Vorschlägen (siehe Heft III, Seite 205—208) bei, die dafür leichter arbeitende und leichter zu entleerende Maschinen fordern, als es die Melangeure sind. Ob sie in Art der Cannstatter Mischmaschinen gebaut werden, wissen wir noch nicht, aber wir werden später darüber berichten. —

B. Sie finden in dem Werke von G. Behrend, Verlag von Wilhelm Knapp in Halle »Eis- und Kälteerzeugungs-Maschinen, nebst einer Anzahl ausgeführter Anlagen zur Erzeugung von Eis, Abkühlung von Flüssigkeiten und Räumen« alles, was Sie wünschen. Darin ist auch eine Chocoladenfabrik abgebildet. Sie haben recht, das Thema hätte in dem Gordian'schen Fachwerke noch eingehender behandelt werden können. Hoffentlich nützt das, was darüber gesagt ist, doch soviel, dass andere Fachleute sich unserer Industrie mehr nähern und mit gesunden Vorschlägen kommen. Ein Chemiker aus Hannover, ein Herr Dr. Rhaydt, hatte schon vor Jahren einen Kühlapparat fertig, der in jeder Fabriketage aufgestellt werden konnte. Man hat aber wenig von ihm gehört. Die Kopenhagener Firma Tuxen & Hammerich hat derartige Anlagen im Norden stehen. Wir fordern diese Firma hiermit auf, ihre Erfahrungen bekannt zu geben oder aber uns diejenigen Firmen zu nennen, die Kühlanlagen mit Ammoniak-Kompressionsmaschinen haben, damit wir uns von dort Rat und Auskunft erbitten können. —

D. Der Fussboden Ihres Kellers muss zunächst zementiert werden; gebrannte Ziegel sind porös, saugen Feuchtigkeit aus der Erde auf. Harte Klinker — mit denen in Holland viele Strassen gepflastert sind — sind zu empfehlen, wenn sie mit Zement eingelegt werden. Nur mit Mörtel, wäre weggeworfenes Geld. Eines Chocoladen-Kellers Fussboden muss so hart und so dicht sein, dass er an jedem Sonnabend gescheuert werden kann. Nachts müssen die Fenster und Luken offen bleiben. Frische und reine Luft muss den ganzen Tag über durchs Haus ziehen. Wo dicke, dumpfige Luft in den Kellern oder Arbeitsräumen ist, da schmeckt die Chocolade danach. Sie verdecken dann das Cacaoaroma mit dem Aroma der arbeitenden Menschen — na, und das ist doch nicht Ihre Absicht!



Allgemeines.

Wir haben, gegen unsere in der ersten Nummer ausgesprochene Absicht, auch diese zweite Nummer noch an alle die Adressen versandt, die den Betrag für das Jahresabonnement am 15. Mai noch nicht eingesandt hatten. Wir thaten dies in der Annahme, dass an sehr vielen Stellen die Erledigung vergessen ist; von den meisten wissen wir, dass sie die ihnen mit dieser Zeitschrift gebotene Gelegenheit, praktische Kenntnisse zu erweitern und die ganze Lage der Industrie von einer Stelle aus zu übersehen, mit allen zehn Fingern ergreifen und festhalten wollen. —.—

Ist aber irgendwo einer wankelmütig oder gar misstrauisch, ob der Wert von 20 Mark auch im Laufe eines Jahres ausgeglichen werde, dem wollen wir gern gestatten, die zwanzig Mark bei sich zu behalten und erst bei der zehnten oder zwölften Nummer sich von ihnen zu trennen. Es liegen uns zu viele aufmunternde Worte vor, als dass wir die Nützlichkeit einer ernst geleiteten und nicht auf den Profit der Anzeigen angewiesenen Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie und alle damit verwandten Erwerbszweige bezweifeln könnten.

Und wenn manchem anfangs der Jahrespreis von 20 Mark hoch erscheinen mag gegenüber den Preisen, die man an Offertenblätter zu zahlen nötig hat — so sei doch zur Erwägung gegeben, dass meist die Herausgeber von Offertenblättern keinerlei Redaktionskosten zu tragen haben und keinerlei Kosten sich machen um aus eigener Initiative einem bestimmten Berufskreise zu nützen.

Anscheinend wird es möglich sein, im nächsten Jahr nur zehn Mark Abonnementsgebühr fordern zu brauchen. Dann haben also alle die, die jetzt 20 Mark einsenden, damit auf zwei Jahre bezahlt. Aber das muss abgewartet werden. Jedenfalls wird diese Zeitschrift nicht um Anzeigen betteln gehen; es wird hin und wieder wohl — das ist ihre Pflicht — den Firmen, die mit unseren Abonnenten in Verkehr stehen oder treten wollen. ein Platz darin angeboten werden, aber die Ehre ihn zu finden, soll auf unserer Seite gewiss nicht höher sein als auf der Seite der mitgehenden Inserenten. —

Ein Satz aus der vorigen Nummer unserer Zeitschrift ist missverstanden worden; wir haben dafür mancherlei Anzeichen gefunden und von einer Stelle — aus Ungarn — ist uns das klar und geradezu geschrieben worden. Auf Seite 15 stehen in dem Aufsatze: Glossen zum Handwerkertage, die Worte: »Raus aus dem Haus da mit den Juden, die nicht in ehrlicher Arbeit ihr Brot verdienen wollen, das Verlangen können wir verstehen.« —

Man hat aus diesem Satze gefolgert, die Redaktion dieser Zeitschrift würde hin und wieder hier die Antisemiten hoch leben lassen wollen. Das ist eine unrichtige Folgerung. Sie ist möglich geworden dadurch, dass das Wörtchen den nicht gesperrt gedruckt worden ist; wäre es das, hätte man, wie der Satz gelesen werden soll, den Ton auf dies Wörtchen gelegt, wäre niemand auf den Gedanken gekommen, dass wir neben fachlichen, sachlichen und allgemeinen volkswirtschaftlichen Dingen auch noch Politik treiben oder Judenhetzen stützen wollen. —

Die Menschen und die Juden, die nicht in ehrlicher Arbeit, sondern durch Lug und Betrug ihr Dasein fristen wollen, die sind uns zuwider. die sind jedem zuwider, und auch der ehrliche Jude schüttelt sie von sich ab, wie man's mit Ungeziefer thut.

In diesem Sinne ist von uns gesagt worden, dass man den Handwerkern nicht gram sein könne, wenn sie von solchen Elementen befreit sein möchten. — D. R.





Zwei Antworten.

Von vielen Herren ist dem Verfasser des Fachwerkes »Die deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie« die Anfrage zugegangen, ob er an Ort und Stelle, bei Veränderungen des Betriebes oder bei Neubauten oder Neuanlagen seinen Rat und seine Hilfe darbieten wolle. Man hat an einigen Stellen auch gefragt, was dafür an Honorar zu zahlen wäre. Daraufhin ist zu erwidern:

1) dass Gordian zu seinem Vergnügen und für sein Geld im Spätsommer eine Rundreise, eine Chocoladen-Studienreise durch ganz Europa machen und dabei dort einsehen wird, wo man ihn haben will.

2) von Honorarzahlen kann keine Rede sein; das beste Honorar ist ihm das Vertrauen und die Zusicherung, mithelfen zu wollen, dass der hässliche, abscheuliche Kampf der Menschen um den Groschen mit milderen, sittlichen Mitteln geführt werde. —

Gordian's Chocoladen-Fahrstrasse führt ihn von Hamburg über Berlin — Magdeburg — Dresden — Prag — Wien — Budapest — Sofia — Konstantinopel — (Odessa?) — Athen — Neapel — Rom — Mailand — Madrid — Paris — Brüssel — London — Amsterdam — Hamburg — Christiania — Stockholm — Kopenhagen — Hamburg.

Das würde in diesem Jahre das westliche Europa sein; das soll das Mittel liefern für den Versuch, ob nicht der deutschen Industrie auf irgend eine Weise weitere Ausfuhrthore zu öffnen sind. Es wird also im eigentlichen Sinne keine Vergnügungsreise sein — es wird aber auch keine Geschäftsreise sein, denn mit Musterkoffern pflegt Gordian nicht herumzureisen. Aber es soll eine Reise sein, die einer für alle macht. Was er sieht, will er allen mitteilen; er wird, ausgerüstet mit einem Packen guter Anweisungen an die ersten Instanzen aller Länder, imstande sein zu beurteilen, ob er an Stellen steht, wo die deutsche Industrie konkurrieren kann, und er wird in solchen Fällen genau zu ermitteln haben, wie die Artikel heissen, die dort offene Bahn finden können. Er wird Muster entnehmen und sie beschreiben und er wird Firmen ermitteln, die die Einführung vermitteln.

Kurz, er wird so handeln und so notieren und so berichten, als sollte er selber alle Länder mit Chocoladen und Konfekt versorgen.



Export nach Ostasien.

Im Osten Asiens hat man das Schiessen eingestellt und die alten Kanonen und die Schiessprügel in die Schlosserwerkstätte gebracht, damit sie für spätere Zwecke repariert werden. Nun ist Friede geschlossen, und das ist auch wieder nicht recht, denn auf einmal legt sich den Westeuropäern, und den Deutschen nicht am wenigsten, eine schwere Furcht auf die Gemüter vor den gelben Japanern. Nicht etwa fürchtet man ihre Flintenkugeln, nein, man fürchtet sich vor — der Intelligenz dieser mongolischen Rasse. Und die Chinesen fängt man an zu lieben, weil sie dümmer sind.

Mit anderen Worten, und nur von deutschen Verhältnissen gesprochen, wir entdecken in unserem Thun und Verhalten, das jahrelang den Japanern gegenüber zu Recht bestanden hat, wirtschaftliche Fehler und Sünden, und sehen nun langsam ein, dass die gelben Schlitzaugen klarer um sich zu schauen wissen, wie wir Deutschen es vermutet haben. Deutsche Gutmütigkeit hat jahrelang hunderten jungen Japanern Studiums halber in Deutschland freie Gastfreundschaft geboten; alle Bildungsstätten, alle Fabriken, Giessereien, Webereien standen ihnen offen, und als eine ganz besondere Ehre wurde es — namentlich in kleineren Fabrikstädten — empfunden, wenn ein japanischer Jüngling ein Jahr oder zwei als Volontär verblieb. Dass diese Jünglinge Männer werden, dass sie zu Muttern zurückwollen, dass sie sich einige Jahre lang in dunstigen Webereien oder in russigen Maschinenfabriken nicht blos zum Vergnügen aufhalten wollen, sondern dass sie aus dieser Zeit eine Lehrzeit fürs Leben machen wollten, das hat man sich ernstlich hier garnicht überlegt.

Gelegentlich berichtete wohl einmal ein Reisender aus Japan, dass dort von Jahr zu Jahr die Schornsteine wie die Spargel emporschössen, aber man liess alles seinen guten Gang gehen und unseren Herrgott weiter sorgen.

Ja, noch mehr, man war hoch erfreut, wenn am Jahresende die statistischen Zahlen bewiesen, dass der Gesamtexport zugenommen oder doch nicht erheblich kleiner geworden wäre. Wie wertlos aber diese runden Gesamtzahlen sind für eine wirtschaftliche gesunde Führung, das mag man an der einen »Position« Maschinen sehen.

Werden Verbrauchsartikel ausgeführt, also Kleidungsstücke, Nahrungs- und Genussmittel, Artikel für das Baugewerbe, Luxusartikel, so ist das ganz zweifellos eine Ausfuhr, die deutschen Arbeitern und Unternehmern Verwendung ihrer Arbeitskraft und ihrer Kapitalien schafft, und die man steigern sollte mit allen nur denkbaren Mitteln. Anders aber steht die Sache mit der Ausfuhr von Maschinen. Je mehr Webstühle ins Ausland gehen, desto mehr werden drüben dann Flanelle, Leinen- und Wollwaren gewebt, und je weniger selbverständlich können wir dann drüben los werden; je mehr Chocolademelangeure, Walzen etc. die europäischen Maschinenfabriken ins Ausland verkaufen, desto weniger werden die deutschen Chocoladefabrikanten von ihren in Deutschland mit deutschen Arbeitern hergestellten Fabrikaten los werden.

Eins also nur kann richtig sein. Entweder wir sichern uns den Absatz der deutschen Waren dadurch, dass wir unsere Röcke in Zukunft höher zuknöpfen und den Hut auf dem Kopf behalten, wenn neugierige, wissensdurstige ausländische Jünglinge sich in deutschen Grosswerkstätten niederlassen wollen, oder wir streben ein Ausfuhrverbot solcher Maschinen an, die drüben der deutschen Arbeit den Absatz nehmen.

Wird aber skrupellos die Ausfuhr aller Maschinen mit Hochdruck weiter betrieben, werden den Ausländern in Deutschland weiter alle Werkstätten geöffnet und freuen wir uns jedesmal am Jahresende, wenn die Statistik höhere Zahlen für die Maschinenausfuhr melden kann, dann handeln wir ebenso thöricht, als wenn wir über unseren eigenen Sarg Freudensprünge machten. —

Japan und China sind seit Jahrzehnten für Zuckerwaren Absatzgebiete gewesen, wie man sie sich besser garnicht denken kann.

Millionen über Millionen Flaschen »Confectionery in stoppered bottles of 1 and of ½ lb«, das waren Mischungen aus Dragees, wurden jährlich nach beiden Ländern ausgeführt; ebenso gingen viele Millionen Flaschen, je mit 40 Schaum-Santoninzeltchen, hinüber, zu Preisen, dass eine einzige Sendung oft einen grösseren Gewinn abwarf, als ihn manche deutsche Fabrik heute im ganzen Jahre erzielen kann. Sendungen im Fakturenwerte von 2—300,000 Mk. wiederholten sich im Jahre öfter, und meist war der Reingewinn über 50 Prozent. Solchen Geschäften verdankt u. a. auch ein früherer Schlossergeselle, späterer Zuckerwaren-Fabrikant, ein grosses Vermögen — und sogar den Titel eines Kommerzienrates — ja sogar den

Freiherrnstand! Man sieht, die Chinesen sind zu manchen Dingen nütze. —

In den letzten Jahren aber hat sich dieser tiefe Brunnen geschlossen, der so willig deutsche und englische »Comfits« jahrelang aufgenommen hat.

Was aber nun wird, wo China sich von Japan hat unterkriegen lassen, das muss verfolgt werden. Abwarten giebt's im wirtschaftlichen, also im geschäftlichen Leben nicht. Zugegriffen muss werden, und zugreifen sollen nicht blos die, die für sich allein für Absatz, für Verwendung ihrer Arbeitskräfte im kleinen Kreis zu sorgen haben, sondern auch die, die als Vertreter aller, die Interessen aller wahrzunehmen haben. Das sind die Männer der Regierung. —

Von berufenen und unberufenen Seiten wird ihnen dringend geraten, diesen Augenblick, wo über weite Länderstrecken verfügt wird, nicht ungenutzt vorüber gehen zu lassen und nicht aus Rücksicht auf unsere englischen Vettern zu rücksichtsvoll zu sein.

Man fühlt es, dass man in Zukunft wirtschaftlich nur mit fünf Namen zu thun haben wird, dass aber diese fünf die Welt bedeuten. Das sind Deutsche, Engländer, Yankees, Russen — und wenn nicht alle Zeichen falsch sind — Mongolen in Ostasien. —

Warten wir nun, bis die Japaner ohne jedes Hindernis ausrufen können: Ostasien für uns Mongolen, hinaus mit den Bleichgesichtern, dann können wir eine hübsche Anzahl Schlote dem Blitz zur gefälligen Berücksichtigung empfehlen! Schliesst Asien durch japanische Thorwächter seine Einfuhrthore, dann müssen bei uns wiederum tausende arbeitswillige Hände rasten.

Darum ruft man überall, wo man ein Verständnis für die werdenden Dinge hat, der deutschen Regierung zu, zuzugreifen wenn's ans Teilen geht, mit eben solchen festen Fäusten, wie England sie immer aus den Taschen zieht, wenn es gilt sich auszudehnen und seiner Industrie Absatz, seinem Volke Arbeit zu schaffen, um dagegen Bodenprodukte eintauschen zu können.

Die deutsche Regierung soll sich dem Proteste der russischen und der französischen anschliessen und sie soll es nicht leiden, dass China die Halbinsel Liautung und die Insel Formosa an Japan abtreten muss, weil dadurch das japanische Reich Beherrscher von ganz Ostasien wird, und in ganz kurzer Zeit wirtschaftlich alle Länder aus China verjagen wird. Welches Land kann mit den dort üblichen Arbeitslöhnen — 10 Pfg. pro Tag für die Frau, 20—30 Pfg. für den Mann — konkurrieren? Fahren wir fort, immer und immer noch unsere Maschinen hinüber zu schicken, dann werden wir sehr bald aus Japan nicht blos die sog. »Japanwaren«, also Porzellane oder lackierte Holzwaren beziehen, sondern auch Flanelle, Kattune, Jute und Leinen, weil alle diese Dinge dann drüben weit billiger gewebt und gefärbt und bedruckt und gemustert werden können als bei uns. —

Die Insel Formosa allein liefert auf dem gut bewässerten Boden alles, was verlangt wird. Tabak, Reis, Thee, Sesam, Kampher, Rohrzucker und hundert andere Bodenprodukte werden schon heute weit über den eigenen Bedarf dort gewonnen, und zwar nur auf der westlichen Seite der Insel. Das Innere und der Osten ist von wilden, den Malaien verwandten Volksstämmen bewohnt, die meist nackt herumlaufen. Hier wäre ein Kolonialgebiet für deutschen Fleiss geschaffen, das wohl imstande wäre, den wirtschaftlichen Nöten auf eine längere Zeit abzuhelfen. Dort könnten Tausende und Abertausende im Ackerbau und Handwerk zu kleinen Besitzern gemacht werden. —

Und das soll doch der Weisheit letzter Schluss sein. — G.



Die Zuckerkrisis.

In der vorigen Nummer dieser Zeitschrift hatten wir die Lage des Zuckers und seiner Hersteller in kurzen Worten gezeichnet. Wir hatten darauf hingewiesen, dass die schrankenlose, aller Uebersicht über den wirklichen Bedarf baren Produktion allein daran schuld ist, dass eine Industrie nach der anderen notleidend wird. Wie man noch immer den Mut haben kann, von einer wirtschaftlichen »Ordnung« zu reden, das ist jedem unbegreiflich, der alle Tage diese verderbenbringende Unordnung vor Augen hat und der alle Tage die Folgen dieser Unordnung sehen muss.

Herr Dr. Rudolf Meyer sucht in der »Zukunft« die Wurzeln für die heutige Zuckerkrisis auf, und da wir gerne zugestehen, dass er nach unserem Gefühl sie entdeckt hat, lassen wir ihn hier vortragen, was er auf dem Wege des Botanisierens gefunden hat:

»Es ist bekannt, dass die Zuckerindustrie noch immer hohe Reinerträge abwarf, als bereits der Reinertrag aus der Getreideproduktion abnahm, was vor ungefähr zwanzig Jahren begann. Auf dem Kontinent wurden die Rüben nach dem Gewicht besteuert und beim Export wurde pro Meter-Zentner Zucker die für

die darin aufgearbeiteten Rüben entrichtete Steuer rückvergütet. Die Industrie strebte nun, mehr Zucker aus demselben Quantum Rüben zu fabrizieren, als das Steuergesetz annahm, — und das gelang. So wurde aus der Steuerrückvergütung eine Exportbonifikation. Wiederholt wurde die Besteuerung erhöht, immer wieder überholte der technische Fortschritt die Absicht des Gesetzes. Schliesslich wurde vor einigen Jahren in Deutschland das Steuersystem geändert. Der Staat besteuerte nicht mehr die Rübe, sondern den fertigen Zucker. Da aber die an die Exportprämie gewöhnte Industrie ihren sofortigen Verlust schwer ertragen haben würde, sollte die Prämie pro Meter-Zentner Rohzucker bis August 1895 noch 1,25 Mk., von da bis August 1897 1,— Mk. betragen und dann ganz entfallen. Man hatte gehofft: 1. dass die deutsche Produktion sich nun vermindern werde, 2. dass andere Staaten, namentlich Oesterreich, Russland und Frankreich, die Hauptkonkurrenten, die Exportbonifikation auch vermindern und schliesslich aufheben würden. In beiden Annahmen täuschte man sich. Es zeigte sich, dass, als sich in einem Staat eine Exportprämie herausgestellt hatte, die anderen Staaten auch eine gewährt hatten; aber sie waren keineswegs gewillt, die ihrige aufzuheben, als Deutschland es that. Und zwar aus einem sehr einfachen Grunde: so lange eine Industrie mit überlegenen Industrien anderer Länder auf neutralen ausländischen Märkten oder auf dem inländischen Markt zu kämpfen hat, verlangt und erlangt sie meist Schutz durch Zoll oder Prämie. Sobald sie allen anderen auf neutralen (Auslands-) Märkten überlegen ist, verzichtet sie auf diese Krücken und sucht die anderen Länder auch zum Freihandezu bewegen. Ich bitte einen Blick auf die Produktionsl tabelle zu werfen.

Rübenzuckerproduktion in Europa in 1000 Tonnen à 1000 Kilo:

	1875/76	n. Licht 1894/95	Zunahme absolut	Prozent	Produkt. 1888/89
Frankreich	462	830	368	179	462
Deutschland	358	1800	1442	503	991
Oesterreich-Ungarn	322	1050	728	326	519
Russland	247	620	373	251	474
Belgien u. Holland	136	360	224	264	166
Andere Länder	4	140	136	—	24
	1529	4800	3271	313	2636
Rohrzucker-produktion nach Paasche	1902	3300	1398	173	2678
	3431	8100	4669	236	5314

Vor zwanzig Jahren wurde um ein Viertel mehr tropischer Zucker als Rübenzucker erzeugt, jetzt um die Hälfte mehr Rüben- als Rohrzucker. Wenn also jetzt eine Ueberproduktion herrscht, so trägt die schnelle Entwickelung der Rübenzuckerindustrie die Schuld daran. Nun zeigt die Tabelle, dass vor zwanzig Jahren Frankreich mehr Rübenzucker produzierte, als irgend ein Staat, ein Drittel allen Rübenzuckers, Deutschland nur ein Viertel. Jetzt produziert Frankreich drei Viertel mal so viel als vor zwanzig Jahren, aber nur ein Sechstel allen Rübenzuckers, Deutschland aber produziert fünf mal so viel als vor zwanzig Jahren und zwei Fünftel allen Rübenzuckers. Oesterreich weist fast einen ähnlichen Fortschritt auf wie Deutschland; beide produzieren die enorme Masse von 2200000 Tonnen **mehr** als vor zwanzig Jahren; d. h. die **ganze** Ueberproduktion, an der die Industrie dieses Jahr leidet.

Die deutsche Rübenzuckerfabrikation ist also jener der fünf Konkurrenzstaaten an Masse des Produktes überlegen, und auch, was mir der Raummangel auszuführen verbietet, an Qualität der Rüben und an Masse der auf dem Hektar gebauten Rüben. Somit begreift man, dass die deutschen Zuckerfabrikanten wünschen müssen, mit allen anderen frei konkurrieren zu können, — weil sie sicher sind, die anderen Zuckerfabriken dann zum Stillstand zu zwingen. Sie stellen jetzt jene freihändlerische Forderung, die zu Cobden's und Bright's Zeit die englischen Industriellen stellten; es ist nur naiv, dass sie hoffen, damit die Rübenzuckerindustriellen anderer Staaten mehr zu überzeugen, als es ihrer Zeit **Cobden** und **Bright** gelang, die französischen und deutschen Industriellen zu überzeugen. Kurz und bündig, es fiel den anderen fünf Staaten garnicht ein, durch Aufhebung der Exportprämien ihre schwächeren Rübenzuckerindustrien der überlegenen deutschen zur Vernichtung preiszugeben.

Auch in der zweiten Hoffnung, die deutsche Produktion werde sich vermindern, täuschte man sich. Noch vor sechs Jahren deckten sich Konsum und Produktion; jetzt beträgt der Bedarf rund sechs Millionen Tonnen, die Produktion acht, macht fast so viel Ueberschuss wie die deutsch-österreichische Produktion. Wir sehen, dass die Ueberproduktion ein Drittel des Bedarfs beträgt, oder dass jede Familie, die heute drei Kilo Zucker gebraucht, vier verbrauchen müsste, damit die Ueberproduktion verschwinde. Daran ist nicht zu denken. Infolge der gedrückten Geschäftslage hat in den letzten drei Jahren sogar in den Vereinigten Staaten der Zuckerkonsum pro Kopf um vier Pfund abgenommen und wird wahrscheinlich noch mehr abnehmen, weil der Zucker durch den neu wieder eingeführten Zoll um 40 Prozent verteuert wird. Die Absatzchancen verschlechtern sich auch sonst noch: 1889 importierten Schweden und Dänemark noch, jetzt exportieren sie. Die Vereinigten Staaten haben ihre Produktion um ca. 300000 Tonnen gesteigert. Argentinien importierte noch ca. 45000 Tonnen und wird bald exportieren. Deutschland produziert jetzt in 405 Fabriken und im Sommer wurden einige 50 neue Fabriken geplant. In Oesterreich auch etwa ein Dutzend. Die Rübenernte war 1894 sehr gut an Quantität und Qualität der Rüben; schlechtere Ernten werden kommen, aber die in der Tabelle genannten sechs Staaten werden wahrscheinlich doch mehr Rüben bauen als jetzt, weil sie jährlich die Anbaufläche vergrössern. Da sich nun Zucker nicht lange magazinieren lässt und die Rohrzuckerproduktion ihrer Natur nach stetig, wenn auch langsam, zunimmt, so muss ein tötlicher Konkurrenzkampf unter den in der Tabelle genannten sechs Reichen entstehen. Dass also irgend eins der fünf ausserdeutschen Reiche die Exportprämie verringere, erscheint nicht nur ausgeschlossen, sondern das Gegenteil ist wahrscheinlich. Nach dem deutschen Gesetz muss sie in Deutschland 1897 ganz aufhören. Die deutschen Zuckerfabrikanten verlangen nun, dass dies nicht nur nicht geschehe, sondern dass sie erhöht werde, auf 1,50 Mk., einige verlangen sogar auf 3,— Mk. pro Meter-Zentner. Das wird nicht ohne verzweifelten Widerstand der süd- und westdeutschen Abgeordneten durchzusetzen sein, denn: im Jahre 1891/92 wurden überhaupt in Deutschland produziert 1144000 Tonnen Rohrzucker, davon in den acht östlichen Provinzen Preussens, Hannover, Mecklenburg, Braunschweig und Anhalt mit ca. 21 Millionen Einwohnern 1021000 Tonnen oder 90 Prozent der Gesamtproduktion, während der Rest Deutschlands mit ca. 30 Millionen Einwohnern nur 10 Prozent des Zuckers produzierte; da die Exportbonifikation aus der Zuckerkonsumsteuer genommen wird, also als Kopfsteuer wirkt, so ist klar, dass die Vertreter der 30 Millionen Südwestdeutschen auf Aufhebung der Bonifikation bestehen werden. Schon jetzt, wenn die

in meiner Tabelle für 1894/95 angegebene Zuckerproduktion Deutschlands richtig ist, muss Deutschland von den 1800000 Tonnen 1,3 Millionen exportieren, was bei der jetzigen Exportprämie von 12,50 Mk. pro Tonne 16 Millionen Mark macht. Würde die Prämie auf 30.— Mk. pro Tonne erhöht, so würde das, wenn die Produktion nicht zunähme, ca. 39 Millionen Mark ausmachen. Davon würden die Staaten und Provinzen mit 21 Millionen Einwohnern ca. 35 Millionen Mark erhalten und nur ca. 15 bis 16 Millionen Konsumsteuer aufbringen. Die neuen, im Jahre 1894 projektierten Fabriken fallen aber fast alle in den Bereich der 21 Millionen Einwohner. Entstehen nur einige davon, so wird das Missverhältnis noch grösser. Können, ja dürfen die überwiegend norddeutschen Zuckerproduzenten es unternehmen, dem Südwesten diesen Tribut aufzuerlegen?

Gelänge es indessen, ein Kompromiss zustande zu bringen und die jetzige Exportprämie aufrecht zu erhalten, so würden die österreichischen Zuckerfabrikanten zu ihrer Regierung sagen: da die Preussen keine Grundsteuer zahlen, auch eine geringere Fracht nach London und Newyork haben, so müssen wir, obschon unsere Exportprämie höher ist als die preussische, doch eine Erhöhung der unserigen fordern, denn bei den jetzigen Verkaufspreisen — 18,60 Mk. in Magdeburg und 11,60 fl. in Aussig pro 100 Kilo — haben die preussischen Fabrikanten, Fracht, Steuer und Prämie kompensiert, eine Summe von 28,50 fl. und wir nur von 13,— fl. pro Hektar Zuschuss vom Staat. Sollte nun noch gar die deutsche Exportbonifikation über den jetzigen Betrag von 1,25 Mk. erhöht werden, so würden die Zuckerproduzenten der fünf Staaten der Tabelle sofort auch eine Erhöhung ihrer Exportprämie fordern und wahrscheinlich erhalten; um so mehr, als Deutschland viel mehr Zucker exportieren muss als jeder einzelne dieser Staaten. So würde sich auch hier sofort wieder zeigen, dass die Staaten solidarisch sind.

Wenn die Sache nun so liegt, wenn 100 Kilo Zucker jetzt in Aussig 11,50 fl. stehen und die Fabriken erst Vorteil haben, sobald sie den Preis dort über 14,50 fl. bringen; wenn sie in Mageburg nur 18,50 Mark kosten, wo sie 1892 noch 36,50 und 1889 sogar noch 40,— Mk. kosteten, so fragt es sich, warum doch noch neue Fabriken entstehen? So lange die Rüben versteuert wurden und 1883 in Sachsen 9,28 Kilo Rüben 1 Kilo Zucker gaben, in Posen erst 9,58, in Ost- und Westpreussen sogar erst 10,17 Kilo Rüben, war die Konkurrenz des Ostens gegen Mitteldeutschland schwer, zumal auch die Rübenproduktion pro Hektar damals in Sachsen 297, in Ost- und Westpreussen 252, in Posen nur 203 Meter-Zentner war. Inzwischen produziert auch der Osten mehr Rüben pro Hektar. Berechnet man, wie viel Kilo Rohzucker von den auf ein Hektar gebauten Rüben erzeugt wurden, so erhält man folgendes Resultat:

	1883/84	1891/92
Sachsen	3200	3636
Hannover	3733	2862
Posen	2120	3000

In Hannover mag 1891 eine schlechte Rübenernte gewesen sein. Doch sieht man, dass Ost- und Mitteldeutschland sich in der Zuckerproduktion vom Hektar Rübenboden fast ausgeglichen haben. Die Fabriken Mitteldeutschlands sind meist alte und jetzt kostet die Anlage einer Fabrik, die damals eine Million Mark erforderte, der Materialpreisverminderung wegen, etwa nur noch 700000 Mk. Damals musste man fünf Prozent Zins rechnen, jetzt ist man mit 3½ Prozent zufrieden. Damals kostete die Fabrik jährlich 50000 Mark, jetzt nur 25000 Mk. Jahreszinsen. In Sachsen war man gewöhnt 1,— Mk. bis 1,20 Mk. pro Zentner Rüben zu erhalten, und bewertete danach Pacht und Grundpreis des Bodens. In Posen und Ostpreussen steigen beide, sofern bisher Getreide gebaut wurde, auch noch, wenn selbst 1895 nur 0,60 Mk. für Rüben bezahlt werden sollten. Darum baut man noch neue Fabriken im Osten, trotz der Zuckerkrisis.

Es wiederholt sich hier in Deutschland, was wir in der Welt seit fünfzig Jahren schon öfter erlebt haben. Nach Aufhebung der englischen Kornzölle steigt die Grundrente in Norddeutschland, das Getreide nach England exportiert, auf Kosten der englischen, dann entwickelt sich und steigt die nordamerikanische auf Kosten der europäischen, seit drei Jahren entwickelt sich eine argentinische auf Kosten der nordamerikanischen und europäischen, und in Deutschland steigt die Grundrente auf neu adoptierten Rübengütern Posens und Ostpreussens auf Kosten der Grundrente von Rübengütern in Sachsen und Schlesien. Dasselbe geschieht in Oesterreich. Die Rübenzuckerfabriken gaben 1894 1,20 bis 1,40 fl. für 100 Kilo Rüben und wollen für 1895 nur 70 bis 80 kr. bewilligen, trotzdem hat sich vor wenigen Monaten in Galizien ein Konsortium mit dem Grafen Potocki und dem Fürsten Lubomirski an der Spitze zum Bau von sechs grossen Zuckerfabriken gebildet, weil für Galizien ein Rübenpreis von 60 bis 70 kr. eine Verdoppelung der bisherigen Grundrente bedeutet.

Ich frage nun, ob bei der letzten Aenderung des Zuckersteuergesetzes wirklich ernsthaft bezweckt wurde, dass die Produktion von Zucker in Deutschland eingeschränkt werde. Aus der Rede des Grafen Posadowsky vom 14. Dezember geht vielmehr hervor, dass man dem Osten es ermöglichen wollte, sich mehr Fabriken anzuschaffen. Dann musste natürlich auch mehr Zucker in Deutschland produziert werden, — und das geschieht. In Oesterreich und in Russland wird es wahrscheinlich auch geschehen. Diese zwei Länder und Frankreich werden nun mit Deutschland um den Absatz auf den zwei grossen Märkten von England und den Vereinigten Staaten zu kämpfen haben, aber nimmermehr wird der ganze in ihnen erzeugte Zucker dort verkauft und verzehrt werden können, und da man ihn nicht lange magazinieren kann, wird wohl viel davon verderben müssen. Wie der Existenzkrieg der Zuckerindustrie der sechs Reiche enden soll, weiss ich nicht. Ein Teil der in ihnen bestehenden und im Bau begriffenen Fabriken scheint mir notwendigerweise zum Untergang bestimmt zu sein; ob in allen Ländern oder in einzelnen und in welchen, ist nicht vorauszusehen. Man wird aber sagen müssen, dass das Schicksal ein verdientes war, denn vor sechs Jahren warnte Herr von Juraschek schon in seiner »Uebersicht des Welthandels« vor Ueberproduktion und auch sonst hat es ihnen an Warnungen nicht gefehlt. Ueber die Zuckerindustrie existiert eine ganze Litteratur. Dr. Paasche rühmte ihr am 14. Dezember im Reichstage nach, dass sie 400000 Menschen beschäftige. Richtig! Aber fragt mich nur nicht, wie? Der unterrichtete und zuverlässige Professor Knapp behauptet, sie habe die ländlichen Arbeiterverhältnisse desorganisiert, da sie die Saisonarbeit und die Sachsengängerei schuf. Graf Posadowsky lobt, dass sie die Landwirtschaft verbessere. Andere tadeln, dass sie die Landwirtschaft verführe, anstatt Getreide Rüben zu bauen, wodurch Hungersnot im Kriegsfalle entstehen könne. Wie dem auch sei, so scheint mir Graf Posadowsky im Namen der Regierung den Standpunkt zu vertreten, dass im Osten neue Fabriken entstehen sollen, wodurch das zum Export notwendig bestimmte Quantum von jetzt schon 1,2 bis 1,3 Millionen Tonnen Zucker noch zunehmen muss. Der Export soll erzwungen werden durch Erhöhung der Exportprämie. Das Geld dazu soll durch Erhöhung der Konsumsteuer aufgebracht werden. Also wird deutscher Zucker im Auslande unter seinen Wert, im Inlande über seinen Wert verkauft werden. Die Erhöhung der Konsumsteuer wird den Konsum pro Kopf in Deutschland vermindern.

Dadurch wird das für den Export bestimmte Quantum Zucker abermals grösser. Um es abzusetzen und um die Ausländer, Oesterreicher, Franzosen, Russen, in London und Newyork zu unterbieten, muss die Exportprämie weiter erhöht werden, ebenso die Konsumsteuer; das schränkt abermals den Konsum in Deutschland ein. . . . Mir scheint, wir stecken hier in der höheren Zwickmühle! Schliesslich kommen wir dazu, dem Ausland den Zucker zu schenken und ihn gleichzeitig in Deutschland so zu verteuern, dass ihn nur noch ganz reiche Leute bezahlen können. Und wenn uns nun das Ausland durch noch höhere Exportprämien überbietet! Was dann? Graf Posadowsky belehrt uns darüber leider nicht, ob die Regierung weiss, was sie dann thun will.«

Aber wir möchten das ganz gerne wissen. Wir als Grosskonsumenten in Zucker haben das grösste Interesse daran, zu verhindern, dass wir in Deutschland deshalb den Zucker teurer bezahlen müssen, damit die überproduzierten Millionen Pfunde ins Ausland gehen können, und dort niedriger im Preise stehen als bei uns. Es ist doch eine ganz verdrehte Erscheinung, dass der Nigger im Tropenlande deutsche Raffinade billiger isst, als hier im Lande der Rübenbauer. —



Magdeburger Feuerversicherungs-Gesellschaft.

In dem Bericht des Vorstandes an den Verwaltungsrat über das Rechnungsjahr 1894 heisst es:

»Es gereicht uns zur besonderen Freude, Ihnen die Jahresrechnung und Bilanz für das Jahr 1894 mit dem Hinweise überreichen zu können, dass das Erträgnis dieses fünfzigsten Geschäftsjahres ein hervorragend günstiges, ja das beste ist, welches der Gesellschaft bisher beschieden war. Der Reingewinn stellt sich, vorausgesetzt, dass unsere Vorschläge für die üblichen Abschreibungen auf die Gesellschaftsgrundstücke und für die gänzliche Abschreibung der noch auf den Konten »Inventar, Drucksachen etc.« und »elektrische Beleuchtungs-Anlage« stehenden Beträge, sowie für die Ueberweisung an den Gratifikations- und Dispositionsfonds genehmigt werden, auf 2 130 908,78 Mk. Der Sparfonds würde von diesem Reingewinn statutgemäss einen Anteil von 517 817,90 Mk. erhalten und in folge dessen unter Hinzurechnung seiner Zinseneinnahme den Maximalbetrag von 3 000 000 Mk. wiederum erreichen. Mit Bezug auf die Bestimmungen des dritten Nachtrags zum Statut schlagen wir vor, 1 200 000 Mk. = 240 Mk. für die Aktie als Dividende zur Verteilung zu bringen und mit dem alsdann noch verfügbaren Betrage von 200 000 Mk. den ausserordentlichen Reservefonds zu begründen. Der ordentliche Reservefonds bleibt in der statutgemässen Höhe von 1 500 000 Mk. bestehen.

Was für ein wesentlicher Einfluss den Witterungs-Verhältnissen auf die Zahl und den Umfang der Brände zuzuschreiben ist, beweist nach den beiden Vorjahren aufs neue das Jahr 1894. Auf zwei sehr trockene Jahre ist ein sehr nasses Jahr gefolgt, die naturgemässe Folge war eine wesentliche Verminderung unserer Ausgabe für Brandentschädigungen. Trotz dieser für unser Geschäft sehr günstigen Abnormität sind aber, das möchten wir betonen, die Brandschäden nicht bis auf das einer solchen in ihrer Dauer und örtlichen Ausdehnung ganz ungewöhnlichen Nässe entsprechende Mass heruntergegangen, ja, einzelne Risikenkategorien, darunter in erster Linie die Landwirtschaft, haben uns auch in diesem Jahr wiederum einen ganz empfindlichen Verlust gebracht. Wenn trotzdem das Geschäft im Vergleich mit der Vergangenheit ein so erfreuliches Resultat ergeben hat, so verdanken wir das wesentlich auch dem von Jahr zu Jahr ganz erheblich gestiegenen Umfange desselben.«

Wir bitten diesen kleinen Bericht zweimal zu lesen! Ein Institut, das an und für sich durchaus sozialen Zwecken dient — (ein Versicherungs-Institut hat den Zweck, den Schaden des einen abzuwälzen auf die Schultern vieler) — verzeichnet am Jahresschluss einen Reingewinn von 2 130 908,78 Mk.

Wir wollen nämlich aus der Praxis des Versicherungsgeschäftes demnächst einiges berichten, und darum bitten wir nochmals — zweimal zu lesen.





Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Jahrgang 1895. Nr. 3. Hamburg, 1. Juni 1895.

„Ora et labora.“

An das Lager eines Schwerkranken führt man meist die Mittel und die Aerzte in Scharen; man will und kann nicht daran glauben, dass es zu Ende gehen könnte, man klammert sich fest an Dinge, die dem Unbeteiligten von vornherein als wertlos erscheinen würden, und man liest in so bangen Stunden meist aus einem Wort des Trostes einen ganzen Satz voller Hilfe. Es wird alles versucht! Wenn in so schweren Stunden ein dummer Schäfer oder ein pfiffiger Pfarrer zu dem Leidenden kommt, dann ist ihm überall das Bett gemacht. Das ist rein menschlich, dagegen lässt sich nichts machen. —

In der Not frisst der Teufel Fliegen, weil etwas immer noch besser ist, als nichts; in der Angst um das Leben und die Zukunft seiner Kinder verlangt der Mensch nach Mitteln, die ihm wirksamer erscheinen, als die bekannten — die, wie er jeden Tag beweisen kann, bei ihm und bei tausenden versagt haben.

So lange die Welt besteht, war das beste Mittel sich vor Not und Sorge, vor Hunger und Elend zu schützen, die Arbeit: »Ora et labora«, das war immer der Talisman, der jeden schützen konnte! Wer arbeiten und daneben ein guter Mensch sein wollte, dem musste es gut gehen sein Leben lang; er kannte ein gutes Mittel gegen die Not und nur an ihm lag es, ob er es gebrauchen wollte. —

Noch heute kennen wir dieses einfache Hausmittel, aber leider, wir haben gelernt, dass es nicht mehr wirkt. Und wer hat den Mut, bettelnden Kindern nachzurufen: »hier habt Ihr einen Pfennig, aber sagt Eurem Vater, er solle lieber arbeiten und dadurch für Euch sorgen!?« Ich habe ihn nicht, und ich glaube auch nicht, dass viele Männer ihn haben, die im praktischen Leben stehen. —

Wir befinden uns aber in einer höchst ungemütlichen Lage: Wir kennen wohl die Wege, die diesem alten Hausmittel wieder die alte sichere Hilfskraft geben könnten, aber wir fürchten uns, sie zu betreten. Man denke sich hierbei in die Lage des Arztes: In letzter Stunde wird er an das Lager des mit dem Tode ringenden Kranken gerufen, er sieht, dass es zu Ende gehen muss, wenn nicht mit starker Hand die in jeder Minute weiterfressenden Geschwüre aus dem Organismus herausgeschnitten werden. So lieb wir den Kranken haben, so gerne wir ihm jeden Schmerz ersparen und ihn lieber auf uns nehmen möchten, wir vertrauen dem Manne, wir beugen uns der Autorität, wir fügen uns, weil eine letzte Hoffnung immer noch besser ist als gar keine.

Wir sehen es klar vor Augen, der Organismus, d. h. die Wirtschaft, die dem Volke gesunde Kraft und Lebenslust geben soll, ist schwer krank, und tausende doktern an ihm herum mit Mitteln, die nicht mehr helfen wollen. Das alte Hausmittel »Ora et labora« verschreibt jeder, aber niemand zeigt die Apotheke, wo das Mittel geliefert wird. Und was nützen alle Rezepte, wenn sie nicht gemacht werden können!

Warum aber ist das Mittel wirkungslos geworden, das so lange seine Wirkung behalten, und das schon im Paradiese durch eine Gottesstimme dem ersten Menschen als notwendiges aber gewiss als **wirkungsvolles** Gesetz verkündet worden ist? »Du sollst fortan durch Arbeit nur Dein Leben fristen können, nicht mehr sollen Dir die saftigen Früchte durch meine Gnade in den Schoss fallen, Du sollst sie durch Arbeit, im Schweisse Deines Angesichtes hervorbringen helfen!«—

Das thaten Adam und Eva und Sorgen des Leibes waren von ihnen genommen!

Kann es nun heute wirklich nicht mehr so sein; kann fleissige Arbeit nicht mehr ein Mittel sein, dem Hunger und dem Elend zu wehren? — Ja, tausendmal ja, das kann es, dass muss es, und der gesunde Menschenverstand muss sich erheben und muss der unvernünftigen Millionenschar den Weg weisen, der zum Allheil führt. Mögen die, die den Weg nicht wandeln wollen, die sich fürchten vor einem kräftigen, operativen Eingriff sich recht kräftig chloroformieren lassen, damit sie ihre Angst verschlafen. Wer aber Mann genug ist, der halte als Mann den kräftigen Schnitt aus, weiss er doch, dass ihm neues Leben lacht. —

Es muss eine Einrichtung möglich sein, in der jeder Mensch durch Arbeit und Gottesfurcht sich vor Not und Sorgen schützen kann, und diese Einrichtung muss angestrebt werden in echt bismarckischer, realistischer, rücksichtsloser Weise. Dieses Exempels Lösung muss aus dem einfachen Ansatze zu finden sein:

Natur und Arbeitskraft des Menschen schaffen Wohlstand. —
Wie werden Armut und Elend gehoben?

Also mit zwei Grössen, mit zwei Instanzen hat der zu rechnen, der Wohlstand schaffen will; mit **der Natur**, mit Grund und Boden, mit Erde, Luft und Licht, um die Rohstoffe zu gewinnen, dann mit **der Arbeitskraft**, die aus den Rohstoffen alles das erzeugen soll, was wir Menschen auf hoher Kulturstufe (so nennen wir uns doch wohl gerne?) zum Lebensunterhalt brauchen.

Die Natur, die durch Arbeit des Menschen produktiv gemachte Mutter Erde, bietet als allererste, Werte schaffende Kraft, — (Instanz, Heilmittel, Wohlstandsmittel, Friedensmittel) — eine Quelle grossen Reichtums. Wie aber eine Quelle nur wenige erquicken kann, die in öder Wildnis entspringt und sich im Sande ohne Nutzen verläuft, so sind auch die Gaben der Natur zwecklos hervorgebracht, wenn der Mensch sich ihrer nicht bedienen kann. Die Feigen, die Korinten, die Weintrauben, die Orangen, die von der Natur hervorgebracht, dem Menschen nicht zum Genusse dienen, die sind unnütz hervorgebracht, die haben, wie wir das drastisch in guter Laune von nicht ausgetrunkenem Bier sagen, die haben ihren Zweck verfehlt.

Es muss also das erste Bestreben der Menschen sein, die Natur auszunützen, ihr mit vernünftiger Hilfe im Schweisse unseres Angesichts das abzufordern, was sie hervorbringen kann, dann aber auch, dies allen Menschen, die danach verlangen, zugänglich zu machen. —

Diese Aufgabe haben die Menschen unter sich Jahrtausende lang erfüllt, und die Ganz- oder Halbbarbaren, die Naturvölker leben noch heute nur diesem einen Zwecke. Ohne es zu wissen und ohne es zu wollen, gilt denen so lange das als höchstes Gesetz, was der deutsche Kaiser in guter Stimmung vor kurzer Zeit verkündete: »Salus populi suprema lex«, bis sie unter die Knute der Menschen aus höheren Regionen, aus der **Kultur** gekommen sind. — Immer nur an der leeren Krippe beissen sich die Gäule, das weiss jeder Bauer. —

Die Arbeitskraft als zweite Werte und Wohlstand schaffende Kraft oder Instanz muss jedem verständigen Menschen als die zweite Quelle gelten, aus der sich der breite Strom eines Volkswohlstandes, eines allgemeinen Reichtumes bilden kann. Sie ist, wenn auch nicht in chronologischer Folge, doch eigentlich **für unsere Zone die erste**, und die Natur, die Erde, die Sonne, der Regen, der Wind können bei uns eher als Arbeitsgehülfen, als die zweiten Wohlstand schaffenden Mittel bezeichnet werden. In tropischen Ländern, wo ohne schwere Arbeit, ohne besondere Pflege, die Früchte an Sträuchern und auf den Bäumen wachsen, und wo das Vieh auf natürlichen Weiden sich mühelos und zwanglos vermehrt und heranwächst, da ist es anders. Wo aber haben wir Gaben der Natur, die uns ohne hinzugetretene Arbeit bei der Erzeugung und bei der Verteilung als Lebensmittel dienen?

Unser tägliches Brot muss im Schweisse des Angesichts sowohl gebacken als auch muss das dafür nötige Rohmaterial im Schweisse des Angesichts gewonnen werden. Wird die Erde nicht gelockert, gepflügt und geeggt und von Steinen und Unrat befreit, und

wird ihr das Saatkorn nicht übergeben, dann kann die schönste Gnadensonne auf uns und die Felder herabscheinen, wir werden trotzdem kein Brot backen können. Die Arbeitskraft also ist es, die aus der Erde, von der Natur, Mittel zum Volkswohlstand erringen kann. Je mehr wir die Arbeitskraft pflegen und stärken und achten, desto grösser muss der Wohlstand eines Volkes werden, desto höher steigt ein Volk auf der Leiter der Kultur!

Die Bedürfnisse eines Kulturvolkes können aber nicht mehr gedeckt werden, wenn wir uns und allen Menschen nur das bieten, was wir durch fleissige Arbeit der Erde abringen. Wir verlangen mit Recht mehr; wir wollen uns nicht mehr eine Handvoll Weizen, Roggen, Mais, Gerste in den Mund schütten und unseren Hunger damit stillen, sondern wir wollen uns die natürlichen Produkte vor dem Verbrauch so umwandeln, wie wir es aus langer Erfahrung kennen gelernt haben. Wir setzen also nun die menschliche oder die durch Menschen geschaffene künstliche Arbeitskraft, die Elementarkraft, an die erste Stelle der Werte- und Wohlstandschaffenden Instanzen, und wir sind nun erst recht verpflichtet, jede Arbeitskraft zu pflegen und zu stärken, zu nützen und zu — achten. —

Denn das Holz, das im Walde steht oder gefällt im Flusse schwimmt oder vor den Schneidemühlen liegt, das ist für tausende ohne Wert. Erst wenn die natürliche und die künstliche Arbeitskraft sich mit den Stämmen abgegeben hat, wenn Arbeit die Rinden abgeschält, wenn Arbeit Bretter, Latten und Leisten daraus geschnitten und sie glatt gehobelt hat, erst dann werden Tische und Stühle, Thüren und Fenster daraus —, die so vielen fehlen. —

Der Hanf als Spinnfaserpflanze, als Spinnhanf, so wenig als die Flachsstengel oder die Wolle auf dem Schafe können ohne weiteres als Werte gelten. Tritt nicht die künstliche oder die natürliche Arbeitskraft dazu, dann müssten wir noch heute mit Gürteln aus Feigenblättern zu Tisch und zu Bett gehen.

Hanf und Flachs als Bodenprodukte haben, wenn die Arbeitskraft nicht dazu tritt, keinen höheren Wert als jedes Unkraut: es giebt den Dünger ab, bildet Humus für neues Kraut. Die natürliche Arbeitskraft des Menschen, die Muskeln, und in neuerer Zeit die künstliche Arbeiskraft, die allein machen aus dem Unkraut ein Wohlkraut, aus dem Unwert einen Wert, aus dem Nichts ein wertvolles Etwas, aus dem nackten, frierenden, sich schämenden Menschen einen warm bekleideten, sicher auftretenden. —

So sehen wir an diesen drei Beispielen, und wer es recht sehen will, der sieht es an hunderten an jedem Tage, dass die Arbeitskraft zuerst es ist, die im Kulturvolke einen allgemeinen Wohlstand schaffen kann, und nur sie allein. Wir sehen ferner, dass die Menschen unserer Zeit auf einander angewiesen sind. Gestehen wir das zu, dann müssen wir auch das anerkennen, dass ein sittliches Verhältnis unter den Menschen sowohl als auch ein allgemeiner Wohlstand nur dann entstehen und bestehen kann, wenn alle vorhandenen Arbeitskräfte werteschaffend benutzt werden, und wenn jedem das zufällt, was er durch eigene Kraft hervorgebracht hat. —

Der Wohlstand eines Volkes wird schon verringert, wenn nur ein einziger seine gesunden Muskeln ruhen lassen muss, weil ihm die Arbeitsgelegenheit fehlt; wie sehr muss das an dem Wohlstand der Nation zehren, dass hunderttausende arbeitswilliger Menschen auf der Landstrasse herumliegen und moralisch und physisch verkommen.

Und sollte diesem Uebel, von dem wir alle Tage die bitterbösen Wirkungen kennen lernen, nicht abzuhelfen sein? —

Natürlich ist eine Hilfe möglich, aber wie ich vorhin schon angedeutet habe, sie kann nur kommen, wenn der Patient, der Schwerkranke, sich einer Radikalkur unterwirft. Es muss der einzelne hin und wieder bereit sein zu gunsten vieler ein kleines Opfer an persönlichem Befinden für den Anfang zu bringen. Aber wie denn!? Wir Deutschen rühmen uns ja alle Tage eines vollen Maasses nationalen Gefühls, und das heisst für mich doch nichts anderes, als ich bin bereit, einzutreten für das Wohl der ganzen Nation, des ganzen deutschen Volkes, auch wenn ich persönlich keinen Nutzen davon habe; ich stelle das Gemeinwohl über das eigene, ich bin nicht Egoist, sondern Altruist. Und soll das keine Phrase sein, dann muss ich es gutheissen, wenn Mittel und Wege gefunden werden, die das alte Mittel »Ora et labora« wieder wirksam machen.

Es müssen Stellen geschaffen werden, an denen jeder und jede, die es nötig haben, ihre Arbeitskraft ausnützen können, zum besten aller, also auch für sich. Mag das immerhin von tausenden als Paradoxie angesehen werden, ich behaupte, und es ist zu beweisen,

dass wir nur deshalb Elend im Lande haben, weil zu wenig Arbeitskräfte in voller und nützlicher Verwertung stehen. Ich lasse mich nicht irre machen von Professoren, die tot und begraben sind, oder von solchen, die noch leben und nach den Lehren ihrer toten Vorgänger heute noch die Ursachen aller Not aus Mauselöchern hervorzerren möchten. Schaffe man für alle, die arbeiten wollen, bequeme Arbeitsgelegenheit, richte man also alles Sinnen und Trachten darauf, Gelegenheit zu schaffen, wo ein jeder mit seinen Muskeln Werte hervorbringen kann und lasse man diese Werte gerecht verteilen, dann ist des Leibes Not sicher für alle Ewigkeit gehoben und der Geist hunderttausender wird sich nicht darum kümmern, ob er Demokrat oder Aristokrat heisst.

An Beispielen aus der Praxis der Wochentage wird hierfür manches zu beweisen sein; ein Lot Praxis ist besser als hundert Kilogramm Theorie. Wer einmal und nur auf fünf Minuten einen Löwen gesehen hat, der kennt ihn besser als wenn er fünf Stunden ohne Bild, ohne Zeichnung Beschreibungen von ihm gelesen hat. — A. Gordian.



Lehrreiche Zahlen.

Wie wir in Nr. 1 dieser Zeitschrift am 1. Mai mitteilten, wird der Zoll für Cacaobutter statt 9.— in Zukunft 45 Mark für 100 Kilo betragen. An diese Mitteilung knüpften wir die Fragen, ob der deutschen Chocoladen-Industrie mit dieser Zollerhöhung gedient sein würde? Es sind uns darauf verschiedene Zuschriften zugegangen, aus denen wir im folgenden einiges wiedergeben wollen.

Zweierlei steht fest: Eine, wenn auch nur kleinere Gruppe deutscher Fabrikanten hat ohne allen Zweifel einen Nutzen von dieser Zollerhöhung. Das sind die Fabriken, die in Cacaopulver einen grösseren gleichmässig laufenden Absatz haben. Die werden und können nun für ihre über den eigenen Bedarf gepresste Cacaobutter noch höhere Preise als bisher erzielen von den Fabriken, die wenig Cacaopulver, aber dafür mehr Cremechocoladen und figurierte Artikel herstellen. Es wird also eine Gruppe deutscher Fabriken abhängig werden von einer anderen und diese eine wird der anderen erheblich höhere Preise noch bezahlen müssen für die deutsche Cacaobutter, als sie es bisher für die holländische nötig hatte.

Immer ist der Anschauungsunterricht der beste und so mögen die nachfolgenden Zahlen das beweisen.

Die deutsche Chocoladenindustrie ist seit Jahren darauf angewiesen, Cacaobutter aus dem Auslande zu beziehen. Sie kaufte

1891	243 000	Kilo im Auslande
1892	142 300	» » »
1893	127 000	» » »
1894	159 200	» » »

und in den ersten drei Monaten des Jahres 1895 schon 74 600 Kilo. Lieferant war zu $^2/_3$—$^3/_4$ immer Holland. Dagegen verkauften die deutschen Produzenten nach dem Auslande

1891	10 300	Kilo
1892	13 400	»
1893	18 400	»
1894	30 000	»

und in den ersten drei Monaten dieses Jahres 10 700 Kilo. In eignen deutschen Betrieben und fast ausschliesslich in den Chocoladefabriken wurden also von ausländischer Cacaobutter verbraucht:

1891	232 700	Kilo
1892	128 900	»
1893	108 600	»
1894	129 200	»

und in den ersten drei Monaten dieses Jahres 63 900 Kilo. —

Diese Mengen wird man jetzt in Deutschland zu produzieren streben und das wäre volkswirtschaftlich von Herzen zu wünschen, wenn nicht, wie bei so vielen Dingen, auch hier ein »Aber« gross geschrieben werden müsste. Dieses »Aber« liegt in dem **Handel** mit Cacaopulver — nicht in der Produktion. Hier treffen sich die Urteile, die Ansichten und die Vorschläge, die wir selbst zu machen haben würden, meist aufs Wort mit den uns zugegangenen Berichten.

Jede mit den nötigen Maschinen ausgerüstete deutsche Fabrik behauptet im stande zu sein, ein gutes und meist tadelloses Cacaopulver herstellen zu können, nicht alle aber sind im stande, Käufer für das Cacaopulver zu finden. Während einige und meist die älteren und grösseren Fabriken sich mit den Jahren und zum teil durch die Hülfe der Reklame ein grösseres Absatzgebiet in Cacaopulver erobert haben und dieses selbstverständlich mit allen nur denkbaren Mitteln zu behalten bestrebt sind, mühen sich viele, viele andere deutsche Fabrikanten ab, in den meisten Fällen immer nur mit Augenblickserfolgen, sich einen grösseren und vor

allen einen gleichmässigeren Absatz für Cacaopulver zu schaffen. Aus diesem Bestreben, aus diesem eifrigen Bemühen und aus diesem immerwährenden Suchen nach neuen Wegen für den Absatz erklärt sich das Auftreten immer neuer, immer mehr wissenschaftlich, hygienisch ausstaffierter Sorten, deren Zahl im Laufe der letzten Jahre kaum noch nachzuzählen ist.

Es ist in der That heute eine schwere Aufgabe für den jüngeren Fabrikanten, neue Abnehmer für Cacaopulver zu finden. Er kann das beste liefern und wird ohne gewisse Konzessionen, sei es durch ganz auffallend billige Preise oder durch ganz auffällige und kostspielige Reklamen, doch kaum nennenswerte Erfolge erzielen. Und weil also der **Handel** mit Cacaopulver so ausserordentlich schwer liegt in Deutschland, deshalb befürchten viele, sehr viele Fabrikanten, dass die Zollerhöhung für Cacaobutter einem Teil der deutschen Cacao- und Chocoladen-Fabrikanten keinen Nutzen, sondern das Gegenteil, einen herben Schaden bringen wird.

Den grösseren Fabriken, die schon jetzt mehr Cacaobutter gepresst haben, als sie selbst für Couvertüren etc. verwenden konnten, also schon immer Cacaobutter für den Verkauf pressten, ist die holländische Cacaobutter zunächst keine Konkurrenz mehr. Vom 1. Juli an kostet diese 45 Mark pro hundert Kilo Zoll und um soviel wird man hier bei uns höhere Preise fordern können. Dass bei allen Schutzzöllen immer das Ausland den Zoll tragen müsse, ist eine alte beliebte Troststrede; hier wird sie aber wohl nicht wahr werden. Findet Holland für seine grosse Produktion in Cacaobutter doch ohne Zweifel Abnehmer in anderen Ländern; die Einkäufe der deutschen Abnehmer haben immer nur ungefähr den fünfzehnten Teil der in Holland gepressten Butter weggenommen.

Die Van Houten'sche Fabrik allein bringt im Jahre ca. 800 000 Kilo zur Auktion; die Produktion aller übrigen zusammen schätzt man auf 1 200 000 Kilo, so dass Holland im ganzen ca. 2 000 000 Kilo Butter für den Verkauf presst. Deutschland hat davon im vorigen Jahre ca. 130 000 Kilo erworben; hört Deutschland nun auf von Holland zu kaufen, dann wird Holland woanders sich einen Käufer suchen und wird ihn finden. Es ist daher nicht anzunehmen, dass holländische Produzenten den erhöhten Zoll aus ihrer Tasche zahlen werden, sondern viel eher wird das eintreffen, dass die heutigen Preise der Butter nach dem ersten Juli um 30—40 Pfennig pro Kilo steigen werden. Nachfrage und Angebot sind die preisbestimmenden Faktoren; alles was in Deutschland gepresst wird, das wird williges Unterkommen finden und die Inhaber werden gute Preise fordern.

Wer also hiernach eine gute und grosse Kundschaft für entöltes Cacaopulver hat, der hat sicher von dieser Zollerhöhung der ausländischen Butter einen guten Nutzen; wer das aber nicht hat, wer Butter hinzukaufen muss, dem werden besonders die Couvertürenfabrikate, Cremetafeln, Pralinés etc. durch den verteuerten Butterpreis wieder um soviel verteuert, als eben der Rohcacaopreis gesunken ist. Und das ist zu bedauern, da die Preise für diese Cremefabrikate sehr gedrückt sind und kaum aufgebessert werden können.

Für die Chocoladefabrikation wird ein höherer Butterpreis das gute haben, dass er die Fabrikanten dazu erziehen wird, das Hineinarbeiten der Butter in die billigsten reinen Tafel-, Riegel-, Block-Chocoladen ganz einzustellen. In Gordians Arbeit Heft III Seite 179 sind zwei Sorten Einmark-Chocolade vorgeführt. Die eine aus 38 Pfund Cacaomasse und 62 Pfund Zucker und ohne jeden Butterzusatz, und die andere aus 25 Pfund Cacaomasse und 68 Pfund Melis und 7 Pfund Cacaobutter. Es sollte daran gezeigt werden, dass die Chocoladefabrikanten ohne Butterverwendung ihre Rechnung finden können. Thatsächlich hat dieser Hinweis gutes gestiftet, denn man hat an recht vielen Stellen vom selben Tage an seine Rezepte geändert. Noch heute, wo dieses hier geschrieben wird, am 23. Mai, geht ein Brief von einer deutschen Fabrik ein, worin es heisst:

»Ihre vier Hefte haben wir mit grossem Interesse gelesen und daraus viele nützliche Anregungen entnommen, war es doch auch bei uns Sitte, für Riegel-Chocolade möglichst wenig Cacao und sehr viel Butter zu gebrauchen, was wir aber mit einem Schlage geändert haben. Denn durch Aufstellung Ihrer beiden Kalkulationen von der Einmark-Chocolade haben wir erst richtig rechnen gelernt. Wir sagen dies offen heraus und machen jetzt die Chocolade o h n e Butter, nehmen aber so viel mehr Cacao.

Ihr Rezept Masse A mit 38 Pfund Cacao und 62 Pfund Melis lässt sich sehr gut verarbeiten; wir haben eine Masse hergestellt aus 34 Pfund Cacao und 66 Pfund Zucker, welche noch sehr gut formfähig war, es darf dann aber der Zucker nicht zu fein sein, denn je gröber der Zucker, desto weniger Cacao saugt er auf und umgekehrt je feiner

der Staubzucker, desto weniger kann man dem Cacao zusetzen«. —

Zu wünschen ist nur, und es ist alle Aussicht vorhanden, dass dieser Wunsch erfüllt wird, dass die heutigen sehr niedrigen Cacaopreise so bleiben. Sehr angeraten muss den deutschen Cacaofabrikanten werden, die jetzige günstige Zeit richtig auszunutzen, und gerade, weil das Rohmaterial so sehr billig ist, nun auch ein gutes preiswertes Cacaopulver im Verkehr zu halten, damit immer weitere Volksklassen sich von der scheusslichen Kaffeesurrogattrinkerei abwenden und zum reellen Cacaotrunk übergehen. Der Cacaoverbrauch in Deutschland steht sehr weit zurück hinter dem Verbrauch anderer Länder. Während bei uns im Jahr und auf den Kopf nur ca. 60 Gramm kommen, kommen in England 150 Gramm, in Frankreich 400 Gramm und im tropischen Südamerika sogar 1000 Gramm darauf. Ohne Zweifel ist der für deutsche Verhältnisse noch immer recht hohe Einzelpreis für Cacaopulver schuld daran, dass eine Tasse gesüsster Cacao noch in so vielen Kreisen als ein Sonntagstrank, als ein Luxus, als ein besonderer Genuss angesehen wird.

Und hier ist nach unserm Gefühl die Stelle, wo die Hebel angesetzt werden müssen, wenn die deutschen Fabrikanten den deutschen Konsum steigern und den Fabriken vergrösserten Absatz verschaffen wollen.

(Fortsetzung folgt.)



Einfuhren.

Im Monat Januar dieses Jahrss kamen nach Deutschland aus dem Auslande

15500 Kilo Chocolade, davon
11100 » aus Frankreich.
2000 » » der Schweiz;
ferner
17900 Kilo Cacaopulver aus Holland;
ferner
39700 Kilo Cacaomassen und Chocoladensurrogate, davon
37400 » aus Holland,
2200 » » der Schweiz;
ferner
24900 Kilo Cacaobutter, davon
13300 » aus Holland. —

Im Monat Februar dieses Jahres kamen nach Deutschland aus dem Auslande

8800 Kilo Chocolade, davon
5200 » aus Frankreich,
2800 » » der Schweiz;
ferner
8500 Kilo Cacaopulver aus Holland;
ferner
34700 Kilo Cacaomassen und Chocoladensurrogate, davon
29000 » aus Holland,
5700 » » der Schweiz;
ferner
29400 Kilo Cacaobutter, davon
23200 » aus Holland. —

Im Monat März dieses Jahres kamen nach Deutschland aus dem Auslande

11900 Kilo Chocolade, davon
6700 » aus Frankreich,
3900 » » der Schweiz;
ferner
34700 Kilo Cacaopulver, davon
34400 » aus Holland;
ferner
35600 Kilo Cacaomassen und Chocoladensurrogate, davon
25500 » aus Holland,
9300 » » der Schweiz;
ferner
20300 Kilo Cacaobutter, davon
16100 » aus Holland. —

Zusammen in den ersten drei Monaten dieses Jahres sind vom Auslande nach Deutschland gekommen

36200 Kilo Chocolade und zwar
aus Frankreich 23000 Kilo,
» der Schweiz 8700 »
der Rest aus anderen Ländern.
61100 Kilo Cacaopulver und zwar
aus Holland 60800 Kilo
der Rest aus anderen Ländern.
110000 Kilo Cacaomassen und Chocoladensurrogate und zwar
aus Holland 91900 Kilo,
» der Schweiz 17200 »
der Rest aus anderen Ländern.
74600 Kilo Cacaobutter und zwar
aus Holland 52600 Kilo,
der Rest aus anderen Ländern.

Nach dem Geldwerte sind diese **Einfuhren** für die ersten drei Monate dieses **Jahres** zu berechnen mit

98000 Mk. für 36200 Kilo **Chocolade**
244000 » » 61100 » **Cacaopulver.**
253000 » » 110000 » **Cacaomassen und Chocoladensurrogate.**
183000 » » 74600 Kilo **Cacaobutter.**

Im ganzen lieferte das Ausland **819200** Kilo Cacaofabrikate

im Werte von **778000** Mk.

vom Januar bis März 1895.

Da die Einfuhr im vorigen Jahr nur einen Wert von 471000 Mk. in den ersten drei Monaten hatte, so ergiebt sich für 1895 eine Mehreinfuhr von 307000 Mk. im ersten Vierteljahr. —

Das kann also nett werden, wenn das so das ganze Jahr weiter geht.

Und eben noch hat der Verbandsvorstand seinen Mitgliedern in einer Philippika gegen Gordian tönende Reden gehalten — siehe die Verbandsmitteilungen vom 1. März — wie durch seine Bemühungen die Einfuhren zurückgegangen wären. —

Nichts ist schädlicher im wirtschaftlichen Leben als die Neigung zur Selbstberäucherung, und wenn hier jemals eine solche Neigung sich einstellen sollte, dann bitten wir doch ja, uns davor zu warnen. Wer jahrelang ein Amt, ohne ernstlichen Widerspruch zu erfahren, verwaltet, bei dem stellen nur zu leicht sich päpstliche Gefühle ein, d. h. er meint alles am besten zu wissen. Vor solchen Gefühlen aber möchten wir uns gerne bewahrt sehen, und darum soll jeder sachlichen Kritik allezeit ein weites Thor geöffnet sein. —

In den oben erwähnten Mitteilungen, die zum Teil auch in Heft IV des Gordianwerkes stehen, sagte der Verbandsvorstand folgendes:

»Dem Verbande ist es nach langjährigen schweren Mühen gelungen, einen genügenden Zollschutz gegen ausländische Chocolade etc. zu erreichen, so dass deren Einfuhr von 217200 kg. im Jahre 1889 auf 135200 kg. im Jahre 1893 gefallen ist. Gleichzeitig ist mit Hilfe der vom Verbande erreichten Vergütung des Rohcacaozolles bei der Ausfuhr von Cacaowaren und mit Hilfe der vom Verbande erfolgreich beantragten Zollerleichterungen im Auslande die deutsche Ausfuhr von Chocolade von 129900 kg. im Jahre 1889 auf 688900 kg. im Jahre 1894 gestiegen. Das ist gewiss eine **glänzende Umkehrung** der Lage.«

Das klingt dem Laienohr in der That als eine »glänzende« Umkehrung.

Leider findet der ernstere Rechner, dass die Sache erstens noch einen Haken hat, der diese »glänzende Umkehrung« wieder verdunkelt, und zweitens, dass man doch niemals von Chocolade allein, sondern von Cacaofabrikaten im allgemeinen sprechen sollte, wenn man Fortschritte einer Industrie an die Tafel schreiben will.

Der Haken sitzt hier: Der Verband führt bei der Einfuhr die Jahre 1889 und 1893 vor. Diese beiden ergeben für die Einfuhr allerdings ein erheblich günstigeres Bild von der »glänzenden Umkehrung« als wenn die Jahre 1889 und 1894 gegenüber gestellt worden wären, wie es bei der **Ausfuhr** geschehen ist. Und hier sehen wir ein kleines Zeichen von den vorhin geschilderten Neigungen! Weil das aber Schaden bringen kann, weil das Vorführen herausgesuchter »glänzender« Zahlen gegenüber den vorliegenden weniger glänzenden aus dem Jahre 1894 leicht die deutschen Fabrikanten in falsche Ruhe bringen kann, deshalb müssen wir diese Praxis hier richtig stellen.

Wenn man Einfuhr und Ausfuhr vorführen will, muss man dieselben Jahre vornehmen. Ein vollständig falsches Bild bietet aber der Verbandsvorstand seinen Mitgliedern, wenn er bei der Einfuhr auf das Jahr 1893 und bei der Ausfuhr auf das Jahr 1894 verweist.

Die Einfuhr im Jahre 1894 war nämlich gegen 1893 wieder von 135200 Kilo auf 171900 Kilo gestiegen!

Die richtigen Einfuhrzahlen sind für Chocolade

im Jahre 1891: 175700 Kilo
1892: 183900 »
1893: 135200 »
1894: 171900 »

Greift man nun, obgleich man bei der »Ausfuhr« die statistischen Tabellen von 1894 benutzt, bei Aufstellung der Einfuhrziffern willkürlich auf das Jahr 1893 zurück, weil dieses merkwürdigerweise niedrige Zahlen hat, so begeht man ein »Versehen«. In diesem Jahre wird die Einfuhr ohne Zweifel die vorjährige Zahl erreichen, denn die ersten drei und die schlechteren Monate haben schon die Zahl von 36200 Kilo erreicht. Viermal das genommen, ergiebt schon 144806 Kilo. —

Recht unklar ist die Position No. 673, die über Ein- und Ausfuhr von »unentölten Cacaomassen und Cacaopulver« berichtet.

Was ist unentölte Cacaomasse und was ist unentöltes Cacaopulver? Unsere Industrie kennt folgende Grundstoffe und Fabrikate:

Rohe Cacaobohnen,
Geröstete Cacaobohnen,
Cacaoschalen,
Cacaomassen, die alles das enthalten, was der gemahlene Cacaokern enthält,
Cacaopulver, ein entöltes Cacaofabrikat,
Cacaobutter, das Oel aus den Cacaobohnen,
Chocoladen,
Chocoladensurrogate,
Chocoladenkonfekte.

Eine ganz oder teilweise entölte Cacaomasse aber, wie die Position 672 der statisti-

schen Tabellen verzeichnet, ist eben Cacaopulver und ein unentöltes Cacaopulver, wie es die Position 673 verzeichnet, giebt es nicht. Unentölter Cacao lässt sich nicht in Pulver umwandeln.

Sollen die statistichen Tabellen eine wirkliche und richtige Uebersicht über die Einfuhr und die Ausfuhr von Cacaofabrikaten geben, so müssten die Positionen anders lauten. Jetzt lautet

Nr. 671. Chocolade, auch Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Cacaomasse, gemahlenem Cacao, Chocolade oder Chocolade-Surrogaten.

Nr. 672. Ganz oder teilweise entölte Cacaomasse oder Cacaopulver.

Nr. 673. Unentölte Cacaomasse und Cacaopulver; Chocoladesurrogate; gebrannter, gemahlener oder sonstiger zerkleinerter Cacao.

Nr. 725. Cacaoöl (Cacaobutter) in konsistenter Form (Blöcken, Tafeln etc.).

Nr. 660. Konditorwaren.

Man sieht, einzelne Gattungen werden doppelt aufgeführt. Unter 660 fallen Konditorwaren und unter 671 ebenfalls, nur mit dem Unterschiede, dass unter 671 alles das gerechnet wird, was mit Chocolade in Berührung gekommen ist.

Will man aber eine genaue Uebersicht über den Rückgang oder den Fortschritt der deutschen Chocolade-Industrie als solcher erzielen, dann müssten folgende Vorschriften für die Deklarierung gelten.

Nr. 671. Chocolade, nur aus Cacao und Zucker bestehend.

Nr. 671b. Chocolade aus Cacao, Zucker und erlaubten Zusätzen bestehend.

Nr. 672. Entöltes Cacaopulver mit einem Fettgehalt von nicht über 35%.

Nr. 673. Reine Cacaomasse, gemahlen oder sonst zerkleinerte reine Cacaokerne.

Nr. 725. Cacaoöl, Cacaobutter.

Nr. 660. Konditorwaren, Zuckerwaren ohne Cacao oder Chocolade.

Nr. 660b. Konditorwaren, Zuckerwaren mit Cacao oder Chocolade.

Nr. 655. Cacao in Bohnen, roh.

Nr. 656. Cacao in Bohnen, gebrannt.

Nr. 657. Cacaoschalen. —

Würden die Einfuhr- und die Ausfuhrzahlen nach diesen Benennungen gegeben, dann würde man sich ein richtiges Urteil bilden können, und man würde wissen, was man sich z. B. unter den Einfuhrzahlen

Januar/März 1895 = 110,000 Kilo Cacaomassen und Cacaopulver, unentölt; Chocoladesurrogate

zu denken hat. Holland hat davon 91900 Kilo geliefert und einen Zollsatz von 80 Mk. pr. 100 Kilo bezahlt. Was sollen das für Chocoladesurrogate gewesen sein, die einen so hohen Zollsatz tragen konnten?

Hier passt die Bezeichnung ganz entschieden nicht und wir bitten das Kaiserliche statistische Amt um eine bessere, deutlichere Umgrenzung der Warenbezeichnung.



Cacao-Auktionen in London.

Ueber die am 14. Mai in London abgehaltene Cacao-Auktion berichtet die Firma Justus & Co., dass von den darin angebotenen

6063 Sack verschiedener Arten
1124 » verkauft worden sind.

Darunter waren 550 Sack Trinidad, die zwischen 52 und 63 Mark erzielten; von 652 Sack Grenada sind 200 Sack für 40 bis 47 Mark weggegangen. Grenada erfreut sich immer mehr einer guten Aufnahme, seine Schalen sind so dünn wie Trinidad und einige Cacaobauern auf dieser britisch-westindischen Insel verstehen sich vortrefflich auf das Rotten. Von Guayaquil waren nur 271 Sack angeboten und von denen gingen auch nur 26 Sack ab. 53 Sack Venezuela blieben unverkauft, dagegen wurden von 315 Sack Surinam 150 Sack verkauft zu 47 Mark.

Im ganzen haben Trinidad-Cacaos wieder 3 Mark im Preise nachlassen müssen, während die anderen Sorten unverändert im Preise standen.

Vorrätig waren am 14. Mai in London:

41296	Sack	Trinidad,
19167	»	Grenada,
31859	»	Guayaquil,
48353	»	Verschiedene,
Im ganzen 140675	Sack	

gegen 86138 Sack im vorigen Jahre. Wir haben also in London allein rund 50000 Sack mehr als 1894 und 85000 Sack mehr als 1893.

An höhere Preise ist bei dem so grossen Angebot zunächst gar nicht zu denken.





Die Chemiker und die Chocolade.

Zwei oder drei Magdeburger Chemiker wollen den deutschen Chocoladefabrikanten wieder einmal zeigen, wie Chocolade gemacht werden muss. Sie haben sich zusammengethan und eine Reihe Fabriken aufgefordert, ihnen ihre Fabrikate einzusenden, damit sie sie untersuchen können. Die Untersuchung soll sich auf »Güte, Bestandteile, Verunreinigungen etc.« erstrecken; es soll eine vergleichende Untersuchung werden, und was sie finden, das wollen sie uns mitteilen. Die drei besten Chocoladesorten sollen von ihnen »diplomiert« werden. Acht Mark kostet das für jedes einzelne Produkt. —

Wofür die Wissenschaft nicht alles herhalten soll!

Die Herren scheinen das zweite Heft von Gordian nicht gelesen zu haben. Wenn, dann würden sie wohl das Gefühl in sich tragen, dass die deutschen Chocoladefabrikanten unter den Handelschemikern ihren Meister nicht suchen können und suchen wollen, und dass ihnen das Urteil auch in diesem Falle wenig wertvoll dünkt.

Sollen die Bestandteile eines Cacaofabrikates wissenschaftlich zerlegt, getrennt, rubriziert werden, so muss der Chemiker kommen; sollen Verunreinigungen, sollen Zusätze von Mehl, fremden Fetten, Schalen nachgewiesen werden, so wird man sich ebenfalls an den Chemiker zu wenden haben. Diese Arbeiten auszuführen, das ist der Beruf dieser Herren.

Wenn sie aber weiter gehen, wenn sie auch über die »Güte« langatmige Gutachten ausfertigen, so muss in den meisten Fällen ihnen dafür das Recht abgesprochen werden, besonders weil sie sich über das »Aroma«, über den »Geschmack« auslassen, als wäre ihre Zunge und ihre Nase allein berufen, zu entscheiden, was am besten schmeckt. Es ist das ja nichts anderes als ob sich ein Chemiker anmaassen wollte, festzustellen, welche Rosenart das köstlichste Aroma hätte. Dies kann kein Gott entscheiden für andere, dies entscheidet jeder für sich und das Urteil eines zehnjährigen Schäferjungen hat hierbei genau denselben Wert als das Urteil eines 40jährigen Chemikers.

Aber der Wert, der in einer von drei Privatleuten von geschäftswegen angestellten Konkurrenz liegen könnte, wird ja auch in Bezug auf die Feststellung der Bestandteile auf ein nichts zurückgeführt, dadurch, dass jeder Fabrikant gebeten wird, einzuschicken was er will. Dass jeder, der dieser Vorladung folgte, für diesen Zweck seine Masse ganz besonders sorgfältig zusammenstellen und verarbeiten lassen würde, ist doch ganz klar. Und was hat das für einen Wert, wenn dorthin nur gewissermaassen Sonntagnachmittagsausgehtafeln im Photographieranzug wandern? Wäre die Bedingung gestellt, dass die zu untersuchenden Produkte irgendwo aufgekauft werden sollten, also wirklich Waren aus dem offenen Verkehr geprüft würden, dann hätte die Sache noch einen kleinen Sinn. Aber der richtige Weg zum maassgeblichen Urteil wäre damit auch noch nicht gegeben! Wird eine Sorte vom Krämer gekauft, die dieser seit Monaten im Herings-, Käse- und Petroleumdunst liegen hat, so wird diese ganz erheblich abfallen gegen eine andere, aus einem reinlichen Konditorladen, noch dazu, wenn diese erst vierzehn Tage im Hause ist. —

Die Bestandteile an sich verändern sich ja nicht, wohl aber verändert sich die Güte der Bestandteile!

Das Fett (50—55 %) wird leicht ranzig, es zehrt das herrliche, milde Aroma der frischen Bohnen mit auf und alles, was im gleichen Raume lagert und stark riecht, das wird von der Chocolade angezogen. Wer will denn so ungerecht sein hierfür die Schuld dem Fabrikanten beizumessen? —

Es ist wohl anzunehmen, dass die deutschen Chocoladefabrikanten dieser immerhin etwas sonderbaren Aufforderung einen ablehnenden Bescheid, oder gar keinen geben. Thun es doch einige, so wird die Diplomierung ja später bekannt werden; wir werden ihr keinen Wert beimessen können. —



Allerlei.

Becker & Schmidt, Oschersleben, Cacao-, Chocoladen-, Zuckerwaren und Konfituren-Fabrik teilen mit, dass sie vom 10. Mai ab nicht mehr Herm. Steffens Nachf. (Becker & Schmidt) firmieren, sondern nur Becker & Schmidt, Oschersleben.

Der **Casseler Hafer-Cacao** bekommt einen Bruder: Die Firma C. H. Knorr in Heilbronn wird unter dem Namen »Hafermalz-

Cacao« ein neues Gemenge aus Cacao und Hafermehl auf den Markt bringen. Hafer scheint jetzt in die Mode zu kommen. Quäker-Oats, Herculo, Hafer-Cacao, Hafermalz-Cacao, alles Haferprodukte, und alles Mittel um zuerst die Produzenten und Händler, und nachher — so wird wenigstens von allen versichert — die Konsumenten frisch und gesund zu machen. Gegen den Hafer an sich wird kein vernünftiger Mensch etwas einzuwenden haben; mit Haferschleim und Hafergrütze hat man seit Jahrhunderten Wöchnerinnen und andere schwache und kranke Individuen gefüttert. Dass dieses einfache Nahrungsmittel aber in neumodische Formen und Verpackungen gebracht wird, dass ihm neue nach »etwas« klingende Namen gegeben werden, nur zu dem Zwecke, um einen zwei- bis dreimal höheren Preis dafür verlangen zu können, das ist ein Skandal. Und dass mit solchen geraspelten Haferkörnern auf die Gutgläubigkeit der weniger bemittelten oder geradezu der ärmeren und ärmsten Volksklassen spekuliert wird, das ist ein trauriges Zeichen unserer Zeit. —

W. in A. Ihren an Herrn Gordian privatim gerichteten Brief haben wir zur Beantwortung übernommen; in einer der nächsten Nummern werden wir antworten. Der Vanillinfehler ist ja aber längst berichtigt. Siehe Nr. 1 dieser Zeitschrift, Seite 9.

Br. Wir haben zunächst noch keinen Platz für solche Dinge. Das wären Lückenbüsser; wenn ja einmal es an Stoff mangeln sollte — bis auf Monate hinaus sind aber noch alle Fächer voll — dann wollen wir Ihnen einen Wink geben. Aber, Freund, besser deutsch schreiben!

Th. England. Was soll mit Ihrem funkelnagelneuen Hundertmarkschein werden? Sie schreiben kein Wort von ihm und treffen keine Verfügung. Sie haben sich wohl in der Hausnummer geirrt? Unsere Thür öffnet man nicht damit; Hinterthüren hat unser Haus nicht. Wer hinein will, muss geraden Weges kommen und fest auftreten. Sogenannten Leisetretern klappen wir die Thür vor der Nase zu. Also was soll werden?

S. Das ist eine rein persönliche Sache, die nur für Sie Interesse hat. Deshalb können wir solche Dinge hier nicht behandeln, wo der Platz besser ausgenutzt werden muss.

S. S. Wenn Sie 6—8 Hp. Kraft über haben, dann ist Ihnen jedenfalls zu empfehlen, diese zur Erzeugung von elektrischem Licht zu verwenden. Und wenn Sie das anlegen lassen, dann beachten Sie vor allen Dingen, dass die Pack- und Lagerräume für Chocoladen zu allererst elektrisch beleuchtet werden. Durch das Anzünden der einzelnen Gasflammen mit Streichhölzern oder vielmehr durch das Wegwerfen der glimmenden Hölzchen ist schon so manches Brandunglück verursacht worden, und nirgends findet ein glimmender Funke reichere Nahrung als unter der herumliegenden Holzwolle und den Papierschnitzeln. Aber auch der Gasdunst und die Gashitze sind Feinde des guten Aromas der im Lager aufgestapelten Waren. —

6—8 Hp. Kraft speisen 60—80 Glühlampen à 16 Normalkerzen. Die Anschaffungskosten einer Dynamomaschine für ca. 8 Hp. Kraftbedarf würden einschliesslich allem Zubehör 1200 Mk. betragen. Die installierten Glühlampen kosten einschliesslich Fassung, Bleisicherung, Leitungsmaterial ca. 10 Mk. Irgend welche Beleuchtungskörper, wenn solche verlangt werden, müssen extra bezahlt werden.

Diese Mitteilungen sind uns von der Firma Siemens & Halske in Charlottenburg gemacht; wenn Sie dorthin einen Lageplan mit eingezeichneter Lampenverteilung senden, wird man Ihnen einen ganz genauen Kostenanschlag machen. An anderer Stelle auch noch sprechen wir von einer neuen elektrischen Anlage, die soeben in einer neuerbauten Chocoladenfabrik ausgeführt ist.

Kooperation zur Verminderung der Konkurrenz. Unter dieser Ueberschrift giebt die »N. Y. Hdls.-Ztg.« recht vernünftige wirtschaftliche Grundsätze bekannt. Das genannte Blatt schreibt: Seit Beginn des Jahres haben hierzuland in ungewöhnlich zahlreichen Fällen zwischen Fabrikanten, Importeuren, Jobbers und Detaillisten Vereinbarungen stattgefunden oder sind solche eingeleitet worden zum Zwecke, gemeinsame Interessen fernerhin mit vereinten Kräften zu wahren und unnötige Konkurrenz zu verhindern. Die derzeitigen niedrigen Warenpreise, die unbefriedigende Geschäftslage und der geringe Profit haben dem Handel die Notwendigkeit nahe gelegt, zur Erzielung eines Selbstschutzes geeignete Mittel und Wege zu finden. Da der einzelne in dieser Beziehung nur selten etwas ausrichten kann, bleibt nichts anderes übrig, als die verschiedenen Interessen einer Geschäftsbranche zu vereinigen, alle kleinliche Eifersucht beiseite zu setzen und mit vereinten Kräften in gesetzmässiger und legitimer Weise einem gemeinsamen Ziele zuzustreben. Das Naturgesetz nach welchem im Existenzkampfe der Tüchtigste sich stets schliesslich bewährt, ist

zu langsam in seiner Wirkung; die alte Handelsregel fängt an, ihre Geltung zu verlieren, da zufolge der modernen Methode der Kombination schwache und dem Zusammenbruch verfallene Unternehmungen künstlichen Halt gewinnen. Kooperation auf gesunder Basis ist daher aller Ermutigung wert. Es ist nicht unumgänglich notwendig, dass Konkurrenten sich gegenseitig befehden und in ihrem Erwerbe wie an ihrem guten Namen schädigen. Der Zweck eines jeden geschäftlichen Unternehmens ist die Erzielung von Gewinn und lässt sich in gegenwärtigen Zeiten das oft eher durch ein Einvernehmen und durch freundliche Beziehungen mit den Angehörigen der gleichen Branche als auf irgend eine andere Weise erreichen.«

Triest. Aber, bester Freund, wir können doch im Gordian keine Humoresken veröffentlichen! Es ist ja sehr liebenswürdig, dass Ihnen der im Gordian geltende Stil — der Verbandsvorstand nennt Gordian's Stil »blühend«, in seiner Nummer vom 20. März — so sehr gefällt, aber Ihr Lob darf aus der Blüte keine Früchte entstehen lassen! Hier an dieser Stelle gelten Schulgesetze, hier wird nur rein geschäftlich, fachlich und sachlich verkehrt! Woanders ist auch Gordian humoristisch gesinnt und gerne vergnügt.

N. Wir haben die Gaedke'schen Anzeigen wohl gelesen. Der Satz: »Die Fabrikation geschieht nach verbessertem, zum Patent angemeldeten Verfahren, welches auch selbst bei der billigsten Sorte wesentliche Vorzüge gegenüber allen bekannten und namentlich holländischen Marken in sich schliesst«, — hat auch uns Anlass gegeben beim Patentamte nachzufragen, wie der Patentanspruch laute. Im März wurde uns mitgeteilt — es läge noch keine Patentanmeldung von der Firma P. W. Gaedke vor. Die Anzeigen, dass das Verfahren zum Patent angemeldet sei, hatten aber schon im Februar in den Zeitungen gestanden. Jetzt haben wir unsere Anfrage wiederholt; welche Antwort wir erhalten werden, darüber wollen wir später berichten.

Wenn die Vorzüge so wesentlich sind, die das neue verbesserte Verfahren bei der Cacaoentölung in sich schliesst, dass sie alle »bekannten« und besonders alle holländischen Marken übertreffen, dann muss es doch von hohem Werte sein, dies neue Verfahren kennen zu lernen und zu wissen, worin die »wesentlichen Vorzüge« bestehen. Ist die Patentschrift inzwischen erschienen, werden wir sie hier veröffentlichen.

Entscheidung des Reichsgerichts. Nach § 40 des Patentgesetzes vom 7. April 1891 wird mit Geldstrafe bis zu 1000 Mk. bestraft: 1. Wer Gegenstände oder deren Verpackung mit einer Bezeichung versieht, welche geeignet ist, den Irrtum zu erregen, dass die Gegenstände durch ein Patent nach Maassgabe dieses Gesetzes geschützt seien. 2. Wer in öffentlichen Anzeigen etc. eine Bezeichnung anwendet, welche geeignet ist, den Irrtum zu erregen, dass die darin erwähnten Gegenstände durch ein Patent nach Maassgabe dieses Gesetzes geschützt seien. Diese Bestimmung findet, nach einem Urteil des Reichsgerichts, I. Strafsenats, vom 12. November 1894, auch bei fahrlässigem Handeln des Thäters Anwendung. »Die Annahme der Strafkammer, dass fahrlässiges Handeln für den Thatbestand des § 40 für ausreichend zu erachten ist, findet ihre Stütze sowohl in dem Zusammenhang der einzelnen Strafbestimmungen des Patentgesetzes als auch in dem Zwecke der speziellen, einen polizeilichen Charakter tragenden Norm des § 40 des Patentgesetzes . . . .«

K. H. »Ob es erlaubt ist, gewöhnlichen Bonbons, sogenannten Quodlibets, Weizenmehl zuzusetzen, wenn dieses ausdrücklich beim Verkauf den Kunden gesagt wird, da wir Grossisten Quodlibet zu 25 Mark die 100 Pfund frei Fracht und frei Kiste liefern sollen, bei »reiner« Ware aber unsere Rechnung nicht finden können. Bis jetzt haben wir kein Mehl verarbeitet, konnten daher zu 25 Mark nicht liefern«. — Hierzu das folgende: Sie können Quodlibet und können Bonbons herstellen, woraus Sie wollen und Sie haben nicht nötig, bei jeder Sendung zu sagen oder zu schreiben »Quodlibet mit Weizenmehl«, denn ein Quodlibet und ein Bonbon kann hergestellt werden, woraus Sie wollen — solange Sie keine gesundheitsschädlichen Stoffe verwenden, sind Sie an keine Vorschriften oder Gesetze gebunden. Denken Sie z. B. an die Dragéefabrikation. Wieviel Sorten werden dabei mit Mehl gedeckt! Und das geschieht nicht etwa, weil mit Mehl die Bonbons schöner werden, sondern weil sie sich billiger stellen und schneller arbeiten lassen. Und denken Sie an die Nonpareille! Auch hier unterscheidet man billige mit Puder gearbeitete und bessere teurere nur aus Zucker bestehend. Aber Sie dürfen keinen mehlhaltigen Bonbon als reinen Zuckerbonbon anbieten. Thun Sie das, dann vergehen Sie sich gegen das Gesetz vom 10. Mai 1879. —

Uebrigens zu Lieferungen in Quodlibet für 25 Mark den Zentner frei Fracht und

frei Kiste würden wir uns nicht drängen. Was kann Ihnen denn dabei übrig bleiben, selbst wenn Sie auf den Zentner einige Pfund Mehl in die gezogenen Bonbons hineinwirken lassen. Die Fracht darf doch nur einige Pfennige betragen, sonst ist an einen Nutzen doch überhaupt nicht zu denken. Ihre Stadt und die Städte im nächsten Umkreise sind überhaupt dafür bekannt, solche Aufträge anzunehmen und sie sogar zu pflegen. Es ist noch nicht lange her, da wurde uns eine Fondantmischung gezeigt, die an Grossisten mit 32 Mark der Zentner geliefert wurde. Der Grossist bekam 50 Mark wieder, verdiente also brutto 18 Mark am Zentner und in den Läden liegt dieselbe Ware mit 80 Pf. hin und wieder mit 1 Mark aus. Produzent — das sind Sie, und der Konsument — das sind Sie und wir alle, die sind heute schlimm dran. Der »Handel«, der der »Dienstbote«, der einfache Vermittler zwischen Produzenten und Konsumenten sein sollte, ist der »Herr« aller Wirtschaft geworden; ihm müssen wir alle hohe Steuern zahlen und dürfen nicht mucken! Mucken wir, können wir unsere ganze produktive Kraft in den Rauch bringen.

Langsam fängt man an es einzusehen, dass wir nicht auf dem richtigen Wege sind und nicht mit den richtigen Werkzeugen und Mitteln arbeiten, die blühenden Wohlstand einem ganzen grossen Volke bringen können. Und langsam sieht man auch ein, dass ganz besonders das Verteilen der Waren, also die Vermittelungsinstanz zwischen Produzenten und Konsumenten einer Reform entgegen geht, die noch länger nicht aufgeschoben werden darf. Den Sozialdemokraten wird es sehr schmerzlich sein zu erfahren, dass es das Grosskapital nur sein kann und sein wird, dass hier, ohne Throne und Kanzeln zu stürzen, aus freiem Wollen sich in den Dienst des Reiches stellen wird: Es soll eine Konsumentenkammer, d. h. eine Vermittelungsinstanz geschaffen werden, die sich als einzige Aufgabe die stellt, alle in der Welt geschaffenen Produkte (Naturwerte und Arbeitswerte) auf dem **billigsten** Wege dem Konsumenten zugänglich zu machen. Diese Konsumentenkammer wird ausgerüstet sein mit einem Milliardenfond, sie wird alles, was an wahren wirklichen Werten in Deutschland oder in der Welt hergestellt wird, dorthin auf billigsten Wegen bringen, wo man danach verlangt. Sie wird also den Konsumenten an die Quelle führen. Wie wir das oben an dem Quodlibetbeispiel und auch an dem Fondantbeispiel gesehen haben, ist es möglich, die Produkte unserer Industrie dem Konsumenten für die Hälfte des heute üblichen Preises zu liefern, wenn die grossen Unkosten, die Reisespesen und der Gewinn des Zwischenhandels, erspart werden könnten. Die Bonbonfabriken, die heute den Grossisten mit 25 oder 26 Mark den Zentner Bonbons liefern sollen und liefern müssen, wenn ihnen das Feuer in den Kochherden nicht ausgehen soll, die würden an der »Konsumentenkammer« einen einzigen sicheren Grossisten haben und weil der Einzelpreis mit einem male auf die Hälfte des heutigen Preises sinkt, wird der Bedarf sich ebenso mit einem male ganz erheblich vergrössern, wenn nicht verdoppeln. Und nehmen wir die Chocolade oder den Cacao vor, so ist es sicher, dass ebenfalls der Bedarf um das doppelte steigen würde, wenn alle Fabriken einen einzigen festen Abnehmer für ihre Fabrikate hätten. Und wenn sie die Unkosten, die heute getragen werden müssen, sparen, dann kann das Cacaopulver, das heute 3 Mark oder 2,50 Mark das Pfund kostet, für die Hälfte und die Chocolade, die heute 4, 3, 2, 1,60 Mark kostet, ebenfalls für die Hälfte des Preises an den Konsumenten kommen. —

Die Flasche Rotwein, die heute 1,50 Mark kostet, ist für 75 Pf. zu liefern, wenn die Unkosten des heutigen Konkurrenzkrieges gespart werden.

Die 5 Pf.-Zigarren brauchen nur 2,8 Pf. zu kosten, denn die Fabrikanten bekommen dafür nicht mehr als 23 bis 26 Mark pro mille und müssen 6—9 Monate borgen. —

Doch es führt uns hier zu weit, um darüber weiter zu reden. Ueberflüssig ist's gewiss nicht, wenn unsere Leser zum Nachdenken darüber angeregt werden, wie der Stand der Produzenten heute so ganz in den Fesseln des Zwischenhandels liegt. —



Die Sonntagsruhe in Industrie und Handwerk.

Herr Fabrikinspektor Fr. **Giesecke** hielt in der letzten Versammlung des **Hamburger Gewerbe-Vereins** einen längeren sehr lehrreichen Vortrag über die seit dem 1. April d. J. in Kraft getretenen Bestimmungen über die Sonntagsruhe in Industrie und Handwerk. Er leitete ihn mit einem historischen Rückblick auf die Entwickelung dieses Gesetzes ein, das bekanntlich das letzte Glied der Kette von Gesetzen bildet, aus denen die Gewerbeordnung besteht, und führte dabei etwa folgendes an: Zu Anfang dieses Jahrhunderts gab es in Deutschland gesetzliche Bestimmungen, durch welche die tägliche Arbeitszeit auf

gewerblichem Gebiete eingeschränkt wurde, überhaupt nicht. Bis zum Ende der zwanziger Jahre war Deutschland vorwiegend ein ackerbautreibendes Land, und eine gewerbliche Thätigkeit wurde im wesentlichen nur durch Hausindustrielle ausgeübt. Zum Schutze des letzteren waren allerdings in manchen Bundesstaaten, namentlich in Preussen, staatliche Reglements erlassen, durch sie aber wurde lediglich die Arbeitszeit der jugendlichen Arbeiter einer gewissen Einschränkung unterworfen. Etwa um das Jahr 1830 gewann in Deutschland der in England bereits in bedeutender Weise ausgebildete fabrikative Betrieb Boden und drängte sehr bald die Hausindustrie auf der ganzen Linie siegreich zurück. In der ersten Zeit der Entwickelungen der Fabriken siedelten sich diese naturgemäss dort an, wo die motorische Kraft zu finden war, d. h. an den Flussläufen und in den Thälern. Erst mit der allgemeinen Einführung der Dampfmaschine wurde die rapide sich vergrössernde fabrikative Industrie von den Wasserläufen unabhängig und in den Stand gesetzt, dort betrieben zu werden, wo die günstigsten Bedingungen für ihre Existenz, für den aus ihr zu erzielenden Nutzen vorhanden waren. Leider aber wurden die Maschinen nicht in der Weise zum Segenbringer für die Menschheit, wie man es erwartet hatte. Während vor dem Uebergange zu der mehr und mehr sich entwickelnden fabrikativen Thätigkeit das Handwerk und Gewerbe in hohem Ansehen standen und der Meister sowohl, wie der Gehülfe mit Sicherheit nicht allein auf reiche Beschäftigung rechnen durfte und überall befriedigende Beschäftigung fand, die ihn mit berechtigter Freude erfüllte und mit Stolz auf sein Handwerk blicken liess, trat die individuelle Tüchtigkeit immer mehr und mehr zurück, und der gelernte Handwerker verschwand unter dem allgemeinen Begriffe »Arbeiter«. Damit war die Proletarisierung ganzer Bevölkerungsschichten angebahnt. Die immer mehr zur Verwendung gelangenden Maschinen machten den gelernten Arbeiter entbehrlich, da sie zu ihrer Bedienung häufig nur noch die schwache Kraft eines Kindes oder einer Arbeiterin erforderten. Dazu kam, dass die Preise infolge der geänderten Produktionsweise und der zum teile unlauteren Konkurrenz sehr bedeutend heruntergingen und hierdurch das Bedürfnis nach billigeren Arbeitskräften entstand. In den Kindern und Arbeiterinnen boten sich diese billigen Arbeitskräfte dar und deshalb ist es ganz erklärlich, dass namentlich in der ersten Entwickelung der Industrie hiervon der ausgiebigste Gebrauch gemacht wurde, weil beschränkende Bestimmungen mit gesetzlicher Kraft einfach nicht vorhanden waren. Charakteristisch ist ein Bericht des Magistrates von Luckenwalde über die in den dortigen Tuchmanufakturen beschäftigten Kinder an die preussische Regierung aus dem Jahre 1824. Es heisst darin, dass die Kinder in sittlichem Verderben in den Fabriken aufwachsen und dass die Reichtümer der Fabriken kaum genügen dürften, um die dadurch vermehrte Zahl der Zuchthäusler zu erhalten. Bereits frühzeitig also wurde das Verderbliche der ungezügelten Arbeitsweise erkannt und auch staatsseitig traten infolge dessen sehr bald Bestrebungen auf, welche eine Regelung der täglichen Arbeitszeit bezweckten. Im Jahre 1839 erliess die preussische Regierung ein Regulativ, durch welches für die jugendlichen Arbeiter die Arbeit an Sonn- und Festtagen gänzlich verboten und an Werktagen eingeschränkt wurde. Am 16. Mai erfolgte ein Ergänzungsgesetz zu diesem Regulativ, durch welches u. a. bestimmt wurde, dass während des öffentlichen Gottesdienstes kein Fortbildungsunterricht stattfinden dürfe. Alsdann ruhte die Gesetzgebung auf diesem Gebiete bis nach der Konstituierung des Norddeutschen Bundes. 1869 wurde die Sonntagsarbeit für jugendliche Personen gänzlich verboten und bezüglich der Erwachsenen bestimmt, dass zur Arbeit am Sonntage niemand gegen seinen Willen verpflichtet sei. Mit dem Jahre 1883 beginnt hierauf die Periode der grossen sozialpolitischen Versicherungsgesetze, welche durch die kaiserliche Botschaft vom 17. November 1881 eingeleitet wurde und deren gänzlicher Abschluss auch heute noch nicht erreicht sein dürfte. Schon bei der Beratung der Gewerbe-Ordnung, welche im Jahre 1878 Gesetzeskraft erlangte, brachte die Zentrumspartei im Reichstage den Antrag auf Einführung der Sonntagsruhe für die gesamte arbeitende Bevölkerung ein. Nachdem dieser Antrag abgelehnt war, wiederholte das Zentrum ihn im Jahre 1884 und verlangte, dass die Arbeit an Sonn- und Feiertagen, vorbehältlich einiger genau zu bestimmenden Ausnahmen, zu verbieten sei. Ein Jahr später wurde von Lieber und Hitze ein Gesetzentwurf vorgelegt, wonach an Sonn- und Festtagen die Gewerbeunternehmer ihre Arbeiter nicht beschäftigen und ihnen die Arbeit in ihren Werkstätten nicht gestatten dürfen. In demselben Jahre erschien auch ein Gesetzentwurf der sozialdemokratischen Partei, welcher ebenfalls die Sonn- und Festtagsarbeit unter Zulassung besonderer Ausnahmen verbieten sollte. Fürst Bismarck machte gegen die obligatorische Sonntagsruhe verschiedene Bedenken geltend und verlangte vor allen Dingen zu wissen, wie sich die Arbeitnehmer dazu stellen, bezw. ob diese den etwa entstehenden Lohnausfall zu tragen willens und in der Lage seien. Dieses sollte durch eine Enquête entschieden werden. Dieselbe wurde angestellt und ihr Ergebnis einer Kommission des Reichstages von 28 Mitgliedern zur Begutachtung überwiesen.

Das Ergebnis dieser Enquête war folgendes: Von 5369 Arbeitgebern in der Gross- und Fabrikindustrie, 9901 im Kleingewerbe, 6305 im Handel und 1042 im Verkehr, im ganzen also von 22 617 Unternehmern, äusserten sich bezüglich der obligatorischen Sonntagsruhe von je hundert Unternehmern

in	für Durchführbarkeit ohne Einschränkung	für Durchführbarkeit mit Einschränkung	für Undurchführbarkeit
Gross- u. Fabrikindustrie . . .	13	54	33
Kleingewerbe . .	18	41	41
Handel	41	27	32
Verkehr	12	12	76
Ueberhaupt	23 %	39 %	36 %

Von den Arbeitnehmern äusserten sich in der Gross- und Fabrikindustrie 4069, im Kleingewerbe 5634, im Handel 4852, im Verkehr 739, im ganzen also 15 284.

Es erklärten sich dabei

in	für Durchführbarkeit ohne Einschränkung	für Durchführbarkeit mit Einschränkung	für Undurchführbarkeit
Gross- u. Fabrikindustrie . . .	18	57	25
Kleingewerbe . .	21	52	27
Handel	60	18	22
Verkehr	16	14	70
Ueberhaupt	32 %	41 %	27 %

Nachdem somit zwei Drittel der Arbeitgeber und drei Viertel der Arbeitnehmer sich für obligatorische Sonntagsruhe ausgesprochen hatten, empfahl die Kommission im Jahre 1888 die Einführung der obligatorischen Sonntagsruhe, und der Reichstag nahm mit grosser Majorität das Gesetz an. Der Bundesrat versagte indessen seine Genehmigung, und so blieb vor der Hand alles beim alten. Da erschienen im Jahre 1890 die bekannten kaiserlichen Botschaften. Es war darin gesagt, dass neben dem weiteren Aus-

bau der Arbeiterversicherungs-Gesetzgebung es eine der Aufgaben der Staatsgewalt sei, die Zeit, die Dauer und die Art der Arbeit so zu regeln, dass die Erhaltung der Gesundheit, die Gebote der Sittlichkeit, die wirtschaftlichen Bedürfnisse der Arbeiter und ihr Anspruch auf Gleichberechtigung gewahrt bleiben. In demselben Jahre erliess Kaiser Wilhelm II. an alle Kabinette der Industriestaaten Einladungen, worin er zur Teilnahme einer Konferenz behufs Beratung über die Frage des weiteren Ausbaues der Arbeitergesetzgebung, zu der ja auch die Frage der Sonntagsruhe gehört, aufforderte. Die nächste Folge dieser kaiserlichen Anregung war die gänzliche Abänderung des Teiles VII der Gewerbe-Ordnung von 1878. Die Verhältnisse der gewerblichen Arbeiter wurden ganz neu geregelt und, während bisher als gewerbliche Arbeiter nur die Gesellen, Gehülfen, Lehrlinge und Fabrikarbeiter galten, der Begriff des gewerblichen Arbeiters ausgedehnt auf Gesellen, Gehülfen, Lehrlinge, Betriebsbeamte, Werkmeister und Fabrikarbeiter. Die wiederholt angeregte Frage der Sonntagsarbeit wurde prinzipiell geregelt durch den neuen Paragraph 105b der Gewerbe-Ordnung. Da man indessen die Schwierigkeiten voraussah, die mit den notwendig erforderlichen Ausnahmen verknüpft waren, so wurde bestimmt, dass dieser Paragraph erst nach Erlass einer kaiserlichen Verordnung in Kraft treten solle. Für das Handelsgewerbe wurde die Verordnung am 1. Juli 1893 erlassen. Für die produktiven Gewerbe waren dagegen umfangreiche Vorarbeiten erforderlich, um das Material für diejenigen Ausnahmen zu sammeln, die in Aussicht gestellt waren. Nachdem langdauernde Sitzungen von Arbeitgebern und Arbeitnehmern in Berlin stattgefunden hatten, wurde durch kaiserliche Verordnung der 1. April 1895 als Termin für das Inkrafttreten des Gesetzes über die Sonntagsruhe bestimmt. Der wichtigste Paragraph dieses Gesetzes ist § 105c. Derselbe stellt diejenigen Ausnahmen fest, welche die Vornahme der Sonntagsarbeit unter eigener Verantwortung des Betriebsleiters zulassen; er bezeichnet mithin diejenigen Arbeiten, welche kraft gesetzlicher Bestimmung auch an Sonntagen vorgenommen werden dürfen und von den Arbeitern vorgenommen werden müssen, falls sie sich nicht kontraktbrüchig machen wollen. Es gehören hierzu die Arbeiten in Notfällen, d. h. solche, die zur Abwendung einer Gefahr oder eines Notstandes dienen, und solche dringenden Arbeiten, die durch Todesfälle, Erkrankungen und unvorhergesehene geschäftliche Zwischenfälle erforderlich werden. Die Erledigung gewöhnlicher »eiliger« Arbeiten darf jedoch nicht ohne weiteres hierzu gerechnet werden. Als zulässig ist beispielsweise das Be- und Entladen von Schiffen zum Zwecke des durch Aenderungen im Wasserstande oder durch Eisgefahr bedingten Leichterns, die Beseitigung von Schäden, welche an den in der Erntezeit benutzten Maschinen entstanden sind, das Reinigen des Trottoirs im Winter zu bezeichnen. Ferner fallen unter diesem Paragraphen die Arbeiten zur Reinigung und Instandhaltung des Betriebes, soweit sie nicht an den Waren selbst im Gange eines Produktionsprozesses vorgenommen werden. Gemeint ist vielmehr die Reinigung und Instandhaltung von zur Warenerzeugung dienenden Räumen, Einrichtungen, Apparaten, Maschinen und Werkzeugen. Ferner sind kraft gesetzlicher Vorschrift gestattet die Arbeiten zur Wiederaufnahme des vollen werktäglichen Betriebes. Darunter sind solche Arbeiten zu verstehen, welche nicht schon an den den Sonntagen vorhergehenden Werktagen vorgenommen werden konnten, beispielsweise das Anheizen von Oefen und Dampfkesseln, das Bereitstellen von Steinen vor Beginn der Steinhauerarbeit, wenn es sich herausstellt, dass das vorhandene Material für den Fortgang des Betriebes ungenügend ist, das Schroten des Malzes als Vorbeginn des Bierbrauens u. s. w. Ebenfalls auf eigene Verantwortung darf der Betriebsunternehmer Arbeiten zur Verhütung des Verderbens von Rohstoffen und des Misslingens von Arbeitsprodukten unternehmen, also beispielsweise Trockeneinrichtungen, in Giessereien, Arbeiten in Gerbereien, Mälzereien und Brauereien. Die Sonntagsruhe ist hier insoweit gestattet, als es nicht thunlich ist, diese Arbeiten durch Neueinrichtungen, die nicht mit der Leistungsfähigkeit des Unternehmers in Einklang stehen, auf einen Werktag zu verlegen. Allerdings darf der Unternehmer nicht ungeeignete Arbeitsdispositionen treffen, um die Sonntagsarbeit herbeizuführen, sondern er muss, soweit es das Produktionsverfahren gestattet, dafür sorgen, dass noch vor dem Beginn des Sonntags die Erzeugnisse, welche dem Verderben ausgesetzt sind, aufgearbeitet sind. Unter diesen Umständen liegt es in dem eigensten Interesse des Unternehmers, dahin zu streben, dass mit der Beaufsichtigung der Bestimmungen über die Sonntagsruhe möglichst sachverständige Organe beauftragt werden. Durch § 105d werden diejenigen Arbeiten bestimmt, deren Vornehmen durch den Bundesrath zu gestatten ist, während § 105f solche Arbeiten gestattet, bei deren Nichtausführung dem Unternehmer ein unverhältnismässig grosser Schaden erwachsen würde. Mit Ausnahme dieser beiden Arten von Arbeiten muss bei jeder Sonntagsarbeit ein Verzeichnis geführt werden, worin die Zahl der Arbeiter, die Art der Verrichtung und die Zeit derselben einzutragen ist. Verantwortlich für dieses Verzeichnis ist der Unternehmer. Die Eintragungen sollen nicht später als am nächsten Tage erfolgen. Was § 105f betrifft, so handelt es sich nicht etwa darum, dass ein etwaiger Mehrgewinn verloren geht, der durch Fortsetzung der Arbeiten am Sonntage bei grossen Besteuerungen zu machen wäre, sondern darum, wenn durch Unglücksfälle eine Betriebsunterbrechung für Unternehmer und Arbeiter zu befürchten ist. In Betracht kommen ferner unvorhergesehene, rasch zu erledigende Arbeiten, beispielsweise wegen Abgangs eines Schiffes, wenn die nicht rechtzeitige Erledigung grossen Schaden bringt, sowie solche Arbeiten, deren Nichteffektuierung am Sonntage den Verlust der Kundschaft befürchten lässt, wodurch an den Werktagen Mangel an Arbeitsstoff eintreten würde. Es ist jedoch immer vorausgesetzt, dass die Verhütung des Schadens nicht schon längere Zeit vorherzusehen war. Die Bedingung muss vielmehr plötzlich auftreten. Andernfalls muss durch Ueberarbeit oder geschickte Disposition die Sonntagsarbeit vermieden werden. In Hamburg kann die Polizei-Behörde für vier Sonntage die Genehmigung zur Sonntagsarbeit erteilen. Der Arbeitgeber und selbständige Gewerbetreibende wird durch diese Bestimmungen nicht betroffen, während im Handelsgewerbe, soweit es in offenen Verkaufsstellen betrieben wird, die Sonntagsarbeit des Arbeitgebers ebenfalls gewissen Beschränkungen unterliegt. Dagegen ist wohl zu beachten, dass bei gewerbepolizeilichen Uebertretungen das Bewusstsein der Strafbarkeit nicht erforderlich ist, sondern dass zur Bestrafung die vorsätzliche That allein genügt.





Neue Chocoladengesetze.

Wir hören, dass der Vorstand des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten in seinen Mitteilungen an die Verbandsmitglieder (Nr. 5 des 15. Jahrganges, vom 1. März, Gordiannummer!) dem Bedauern Ausdruck gegeben hat, dass die Regierung es abgelehnt hat, »den vom Verbande bearbeiteten Entwurf eines Gesetzes »über« den Verkehr mit Cacaowaren zu unterstützen«.

Dieses Bedauern ist erklärlich; jeder reell arbeitende Fabrikant bedauert es mit und auch der Gordian hat es bedauert in seiner im Februar erschienenen Broschüre »Vierundzwanzig Monate vor dem Breslauer Strafrichter.« — Urteilswandlungen und Widersprüche. — Dort ist auf den Seiten 46 bis 52 zu lesen:

Rein im Sinne des Gesetzes ist eine Chocolade, so lange sie nur Stoffe enthält, die aus den enthülsten Cacaobohnen gewonnen sind.

Rein im Sinne der heutigen »Verkehrsanschauung« ist sie auch noch, wenn zu den Grundstoffen der Cacaobohnen ausser dem Zucker und dem Gewürz ein weiterer Zusatz von Cacaofett tritt, zu dem Zwecke, mehr Zucker in die Chocoladenmassen hineinmischen zu können, als das eigene Fett der verwendeten Cacaobohnen aufnehmen kann. Ob diese »Verkehrsauffassung« dem Sinne des Gesetzgebers entspricht, das ist mir immer sehr zweifelhaft gewesen.

Es unterliegt gar keinem Zweifel, dass durch die »erlaubte« Zugabe von Cacaobutter eine **Entwertung** der Chocolade in Geschmack, Aroma und leichter Verdaulichkeit eintritt, und deshalb wären die deutschen Fabrikanten sich des Dankes aller Konsumenten sicher, wenn man sich dahin einigte: Unter einer »garantiert reinen Chocolade« ist nur eine Chocolade zu verstehen, die **ohne** künstliche Beschwerung mit Fett (Cacaobutter) hergestellt ist, also **nur in der That** ein Fabrikat aus den enthülsten Bohnen und Zucker.

Und will man noch weiter gehen in dem Bestreben, die deutsche Chocoladen-Industrie auf eine hohe Stufe zu bringen, dann setze man ein- für allemal fest, dass **„reine Chocolade“** nur einen Zuckergehalt von 60—65 % haben darf.

Der Verband deutscher Chocoladen-Fabrikanten wird anscheinend mit seinem Antrage, den Begriff der Chocolade gesetzlich festgelegt zu haben, vom Reichsamt des Innern abschlägig beschieden werden. Ich bedaure das und der Verband wird es erst recht bedauern. —

Ob ihm dieser Korb unverdient ins Haus getragen worden ist, das entzieht sich meiner Beurteilung. Ich habe aber das Gefühl, als hätte es anders kommen können, wenn der Verband derlei Anträge nicht immer unter Ausschluss der Oeffentlichkeit vorbereitete.

Alle diejenigen Fabrikanten, die, ausserhalb des Verbandes stehend, auf die Handelskammern beschieden worden sind, um dort ihr Urteil zu diesem Verbandsantrage auf Anfrage des Reichskanzlers abzugeben, sind vollständig damit überrumpelt worden. Man kam, setzte sich, hörte aufmerksam dem berichterstattenden Sekretär zu, erfasste aus der langen Rede einige Worte, wie Kastanienmehl, Schwerspat, Oker, die in Chocoladen gefunden wären, und da man dies einfach für übertrieben hielt, sagte man sich, dass gegen solche Sudeleien doch heute schon genug Gesetzesparagraphen beständen und dass neue nicht nötig wären, um sich und andere zu schützen.

So ist es denn gekommen, dass fast überall dasselbe Urteil von den befragten Handelskammern nach Berlin zurückging: »Wir brauchen keine neuen Chocoladengesetze«.

Ganz anders wäre die Sache ausgefallen, wären alle deutschen Fabrikanten vorher offen oder vertraulich befragt worden, und wäre an Beispielen bewiesen, dass neue gesetzliche Vorschriften nötig geworden wären; denn hier hat doch nur die Majorität entschieden und diese hat sich — nach meinem Gefühl — ablehnend verhalten, weil sie überrumpelt worden ist und nicht orientiert war.

Aber warum immer nach dem Papa Staat rufen? Aus dem hier besprochenen Prozesse geht unzweifelhaft hervor, dass eine Verkehrsauffassung denselben Wert hat, wie amtlich geaichte Gesetzesparagraphen. Und haben wir demnächst billigere Cacaobutterpreise zu erwarten, dann wird sich der Fall ereignen, dass die Verkehrsanschauung sogar über den Gesetzesparagraphen steht.

Das will ich an einem Beispiele zeigen:

Ich nehme an, der Preis der Cacaobutter ist auf 50 Pfg. per Pfund gesunken durch Rückgang des Konsums und Mehrproduktion; der Preis von Cacaobohnen ist um 20 % gestiegen. Es kosten also Bahia- oder Thomébohnen 60—65 Mk. roh, unverzollt, oder nach meiner Cacaotabelle (siehe Gordian, Heft III, Seite 228) die Cacaomasse 110 Mk. Wie würde man dann wohl die Zusammensetzung der billigsten Sorte »garantiert reiner Chocolade« antreffen? —

Ich übertreibe nicht gern, aber, dass sich Rezepte fänden, die so aussähen:

Garantiert reine Chocolade zu 1 Mark wird gemacht aus

10 Pfd. Cacaomasse	à Mk. 1,10	Mk.	11,—
80 » Zucker	à » 0,24	»	19,20
15 » Cacaobutter	**à » 0,50**	»	7,50
1 » Vanillezucker		»	1,50
Arbeit und Walzen		»	3,—
Ein- und Ausformen		»	1,50
		103 :	43,70

gleich 49 Pfg. rund, das weiss ich ganz sicher. —

Und diese Chocolade muss noch als »garantiert rein« im Gesetzessinne gelten; im Sinne der Verkehrsanschauung aber darf sie es nicht, obwohl sie nichts enthält als »rein Cacao und Zucker«, wie die Formel lautet. Jeder ehrliche Fabrikant aber wird ein solches Gemisch eine braune Schmiere nennen, nicht aber garantiert reine Chocolade. Der Konsument wird mit Recht ein Zetergeschrei erheben über die deutschen Fabrikate, »die absolut keinen Vergleich mit denen vom Auslande aushalten« — und doch geht alles fein säuberlich gesetzmässig zu. In diesem ganzen Zentner »garantiert reiner Chocolade« aber stecken an Cacaoaroma und Cacaogeschmack gebenden Bestandteilen nur fünf Pfund, in Cacaopulver umgerechnet sieben Pfund — der Rest ist Zucker und fettiger Ballast oder auf deutsch: Sand in die Augen des Gesetzgebers!

Kann man aber, weil man in der Chocoladen-Industrie angefangen hat, das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 sich nach seinem Leibe passrecht zuzuschneiden, schon bei der Fabrikation der hygienisch wichtigeren Chocolade sich nicht auf fest begrenzte Zahlen stützen, wie will man dann auf einmal es unternehmen, dies bei den weniger wichtigeren Couvertüren und Naschartikeln zu thun?! Ich nenne die Couvertüren weniger wichtig im Sinne des Ernährungswertes: Chocolade ist ein Nahrungsmittel, Couvertüre und Gebilde daraus sind Genussmittel. Das erstere kann ich nötig haben, das zweite aber kann ich immer lassen.

Und von diesem Gesichtspunkte allein will ich die »Couvertüre« betrachtet wissen. Ich behaupte, dass sie mit dem ganzen Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 absolut nichts zu thun hat, wenn sie keine Glassplitter enthält, d. h. wenn sie keine Substanzen bei sich hat, die dem Konsumenten schaden können. —

Wem fällt es denn ein, den Konditoren zu ihren Naschartikeln, zu Chocoladetorten, zu Chocolade-Eis, zu Chocolade-Pudding vorschreiben zu wollen, dass sie zu allen diesen und zu hundert anderen Dingen, die den Namen Chocolade sogar in Verbindung tragen, eine garantiert reine Chocolade verwenden sollen? —

Wem fällt es ein, im Kaffee, in der Konditorei, im Hotel nach dem Strafrichter zu rufen, wenn ihm ein mit Mehl angerührter Cacao oder Chocolade vorgesetzt wird, obgleich er ausdrücklich »eine Portion Chocolade« oder »eine Portion Cacao« gefordert hat? —

Man muss nicht zum Splitterrichter werden. Eine solche Jagd auf Verfälschungen ist sinnlos und bezweckt das Gegenteil von dem was angestrebt wird: es werden der Industrie Zentnergewichte um die Fesseln gelegt. —

Und die kann sie wahrhaftig in heutiger Zeit nicht tragen! —

Sind nun alle die Fabrikanten, die auf dem Standpunkte stehen, eine billige Couvertüre zu billigen Consumfabrikaten sich so zusammenzustellen, wie sie es für richtig halten, also bei den billigsten Waren statt der teuren Cacaobutter ein billigeres Oel aus anderen Vegetabilien als aus den Cacaobohnen, mit zu verwenden, als »unehrliche« Fabrikanten anzusehen?

Und wenn, seit wann gilt diese Ansicht?! — Ich sagte im 3. Heft des »Gordian, die deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie«, Seite 209 — dass ich daran zweifeln müsse, dass man im Schosse des Verbandes schon so lange so gedacht habe, so lange wir das Nahrungsmittelgesetz haben. Also seit bald 16 Jahren. —

Ich sagte auch, dass mir Rezepte aus den achtziger Jahren vorlägen, die meinen Zweifeln eine Stütze wären. Zunächst, ohne deutlicher zu reden, will ich hier solche anführen; der Autor dieser Rezepte wird sie als die seinigen erkennen und das ist alles, was ich bezwecken will. Wer der Autor ist bleibt zunächst meine Sache!

In dieser einen Rezeptsammlung befinden sich z. B. folgende Vorschriften:

Couvertüre III.

60 Pfd. Cacao II
70 » Staubzucker,
25 » Butter,
†5 » **Oel†.**

Couvertüre II.

60 Pfd. Cacao I,
75 » Staubzucker,
25 » Butter.

Couvertüre I.

30 Pfd. Caracas,
30 » Cacao I,
70 » Staubzucker,
20 » Butter.

Weiter wird mir daraus verkündet, was ich sonst nicht wissen würde, dass man an derselben Stelle für eine Einmark-Tafelchocolade das folgende Rezept gelten liess:

12 Pund Domingo II.,
35 » weissen Farin,
3 » Kartoffelmehl,
*** **2** » **Bolus,**
50 Gramm Balsam Peru.

Diese Chocolade ist ja zweifellos nicht als »garantiert reine« Chocolade in den Topf des Konsumenten gebracht, aber das ist einerlei: Bolus gehört nicht in den Menschenmagen! Dann noch giebt es ganz merkwürdige Vorschriften in dieser Sammlung zu Chocoladenmehlen.

Eine Chocoladenmehlsorte wird Pulver C genannt, und das soll sich zusammensetzen aus

10½ Pfund Cacao No. 3,
39 » Farin,
5 » Kartoffelmehl,
*** **5** » **Bolusmehl,**
200 Gramm Gewürz.

Ich will die Sorten D, F, G fehlen lassen; von Sorte zu Sorte verringert sich der Cacaozusatz, steigert sich aber auch der Zusatz von Bolusmehl, so dass ich bei H die folgende allerliebste Vorschrift antreffe:

Chocoladenpulver H:

5 Pfund Cacao,
47 » Farin,
5 » Kartoffelmehl,
*** **7½** » **Bolusmehl,**
200 Gramm Gewürz.

Als solche Rezepte noch Gültigkeit hatten, da war es Zeit, laut zu rufen nach Staatsanwalt und Konstablercorps. Wo so gearbeitet worden ist, da betrog man nicht blos wissentlich die Käufer, nein, da fügte man ihrem Organismus einen Schaden zu. Mag der Strauss Sand, Erde und Kieselsteine fressen, die Menschen sollen es nicht.

Wo immer ein vernünftiger Mann auf solche Sudeleien stossen sollte, da sollte ihm der gesunde Menschenverstand das Mittel fest in die Hand drücken, solche gemeine Betrugsversuche bestrafen zu lassen, einerlei ob's dafür Gesetze giebt oder nicht.



Zur Beachtung!

Alle Buchhandlungen in Europa und im Auslande nehmen Bestellungen auf diese Zeitschrift an und liefern sie ohne Preiserhöhung und ohne Verspätung. Bei ausländischen Abonnenten wäre es uns ganz besonders lieb, wenn der Bezug durch den Buchhandel über Leipzig erfolgte.

Expedition des „Gordian".

Zur Beachtung!

Weitere Nummern dieser Zeitung werden nur an Abonnenten versandt, die den Jahresbetrag, für Deutschland und Oesterreich-Ungarn 20 Mk., für das Ausland 22 Mk., bis zum 30. d. M. eingesandt haben.

Diese Zeitschrift ist **kein Offertenblatt,** das ohne redaktionellen Wert, nur durch Anzeigen unterhalten wird. Eine ganze Reihe Fachmänner — auch aus dem Auslande — sowohl als auch Techniker aus dem Maschinenbau, Ingenieure, Juristen, Patentanwälte, Mediziner, Chemiker haben ihre Mitarbeit zugesagt. Es stehen also den Abonnenten aus allen Instanzen maassgebende Ratschläge auf Anfragen zur Verfügung, und wir können wohl versichern, dass jeder einzelne im Laufe des Jahres aus dieser Zeitschrift einen Nutzen ziehen kann, der zehnfach den Abonnementsbetrag übersteigt. —

Wir bitten aber noch weiter um Mitarbeit in allen Kreisen. Ständigen Mitarbeitern werden ihre Beiträge entsprechend honoriert.

Anzeigen im »Arbeitsmarkt« werden von den Abonnenten bis zu 10 Mk. jährlich umsonst abgedruckt. —

Redaktion des „Gordian“.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Jahrgang 1895. Nr. 4. Hamburg, 15. Juni 1895.



Grau im Bruch.

Wenn im heissen Sommer andre Menschen sich über den hellen Sonnenschein freuen und Rock und Wams von sich werfen, dann beginnt für den Chocoladen- und Zuckerfabrikanten eine Leidenszeit. Die Bonbons kleben ihm und seinen Kunden in den Flaschen zusammen; Retouren, Krebse kommen mehr denn je ins Haus und der Kunde scheut sich oft wohl nicht zu verschweigen, dass die Bonbons deshalb kleben, weil er sie hat von der Sonne bescheinen und anschmelzen lassen. Aber auch dem Chocoladefabrikanten will die Arbeit nicht so gelingen, wie es sein sollte. In seinem Keller hat er an warmen Tagen oft 12—15° + R. und darin soll und will er Tafel- und Block- und Riegel-Chocolade kühlen und will, dass sie klingend hart und schwarz im Bruch werde. —

Das geht nicht, das ist zu viel verlangt: Kochen kann man nur auf Feuer durch Hitze, kühlen kann man nur durch Kälte! — Es liegt uns ein ganzer Packen nach Rat rufender Briefe vor und wenn wir jede einzelne Frage daraus einzeln beantworten wollten, dann müssten wir befürchten, dass sich vor lauter kühlenden, kältenden Antworten ein Teil unsrer Leser selber erkälten könnte — und dann käme Nr. 4 an verschnupfte Leser. Das soll aber vermieden werden. Wir wollen die Grundfragen nennen und so darauf antworten, dass auch die Nebenfragen hineingezogen werden. Frage: »woran liegt es, dass meine Chocoladen, wenn sie noch so gut eingeformt und abgekühlt sind, in dieser Wärme nach etwa 3—4 Tagen beim Durchbrechen grau im Bruche sind? Das äussere Ansehen kann noch so schön sein, der Bruch ist stets grau, wenn die Chocolade einige Tage liegt. Beim Ausformen ist der Bruch glashart und schwarz, ein Beweis, dass gut eingeformt wird. Aber der Bruch bleibt nicht so auf die Dauer.

Ich habe meinen Kühlkeller in der Nähe von der Bonbonküche. Trotzdem ich nun eine Kühlvorrichtung habe, wo die Luft erst durch eiskaltes Wasser in einem Separatraum gekühlt wird und dann von einem Ventilator ausgesogen und in den Kühlkeller in einen Stellagenkasten geworfen wird, kann ich doch die Temperatur nicht unter 13—15° + R. bei jetziger Wärme bringen.« —

Sehen wir uns die Klagen und die Fragen dieses Fabrikanten einmal an und sehen wir, wie wir raten und helfen können. So, wie dieser Herr klagt und fragt, fragen viele und deshalb soll hierauf nun nicht diesem Einen, sondern allen die Antwort gegeben werden. —

Es wird zugestanden, dass die Kellertemperatur nicht unter 13—15° + R bei heissen Tagen zu bringen ist. Das sind 16—19° C. — Bei 27,8° schmilzt die

Cacaobutter und bei 22° erstarrt sie ganz langsam. Wir wissen nun dass ein schnelles Erstarren der eingeformten Chocoladen die Grundbedingung ist, wenn eine hartbrechende, nicht torfige Chocoladentafel gewonnen werden soll. Dann aber kann man nicht erwarten, dass diese Grundbedingung bei 17—19° C — das sind u. U. doch nur 3° unter der absoluten Erstarrungsmöglichkeit — erfüllt werden kann.

Ein Kühlkeller soll nicht über 10° C, das sind 8° R, kommen. Wer das erreicht hat, der kann getrosten Mutes frühmorgens die aufgehende Sonne begrüssen. In einer solchen Temperatur wird das Erstarren der Tafeln schnell vor sich gehen, immer in 25—30 Minuten können sie ausgebrochen und dem Packraum übergeben werden. — Aber es ist dabei trotzdem noch nicht alles bedacht. Mancher Fabrikant mag etwas besonderes darin finden, dass er selbst an den heissesten Tagen seinen Kühlkeller noch unter 8° R bringen kann; er mag sogar danach streben, die Temperatur noch weiter herabzusetzen, in dem Glauben, desto schöner würde seine Chocolade, desto weiter wäre er seinen Konkurrenten voraus.

Das würde aber ein Irrtum sein und er würde diesen Glauben, der in der Theorie sich ja ganz vernünftig anhört, entweder schwer büssen oder schnell wandeln.

Im Winter, wenn auch die Pack- und Lagerräume gleichmässig oder doch im Verhältnis niedrige Temperaturen haben, mag man bei 0° oder bei Kältegraden gern kühlen. Die Chocolade wird beim Ausbrechen aus den Formen tadellos sein. Sie wird auch auf dem Lager keine Veränderung zeigen — wenn dieses nicht allzu warm gehalten wird. Kann die Chocolade langsam die Temperatur des Lagers annehmen, wird ihr nichts passieren; wird sie aber plötzlich aus 0° Wärme in ein Lager gestellt das 18—20° Wärme hat, so wird sie feucht werden und dadurch sowohl an der Oberfläche als im ganzen ein unappetitliches Ansehen bekommen. Wie es bei den Fensterscheiben im Winter zu beobachten ist, die innen Wasser zeigen, kondensierten Dampf, wenn's draussen kalt ist, so kondensiert sich aus ganz natürlichen, erklärlichen Gründen die warme Luft auf der Oberfläche der vom Keller gekommenen kalten Tafeln. Man wird es beobachten können, dass die obere Lage eines Tragbrettes mit blanken Wassertropfen besetzt ist, weil die fettigen Tafeln die Wrasenschicht zusammenlaufen lassen. —

Lässt man die Tafeln so lange stehen bis die Tropfen wieder verdampft sind, so leiden die Tafeln selbstverständlich unter der Einwirkung von Staub und Lagerdunst am Aroma und am Ansehen. Wischt man das Wasser ab, werden die Tafeln streifig.

In den meisten Fällen, aber wird man mit diesen Erscheinungen nicht allzuoft zu rechnen haben. Man wird nicht so unklug sein und dann, wenn das Lager und der Packraum 18—20° Wärme zeigen, glauben, nun müsse man die Temperatur des Kellers soweit als möglich herabsetzen. Es muss das eine zum andern im richtigen Verhältnis stehen. — Es ist durchaus brauchbar, wenn auch im Sommer der Kühlkeller vielleicht nur 4 oder 5° Wärme hat. Dann aber soll der Packraum und das erste Lager auch nur 10 oder 12° zeigen, nicht aber die Aussentemperatur, die doch oft in der Mittagsstunde, selbst im Schatten über 20° aufweist. —

Man behauptet, dass schon bei + 3° C eine Chocolade anfinge weich zu werden, deshalb wird hieraus das Gesetz gefolgert, dass nur ein schnelles Kühlen es möglich macht, die Tafeln schnell und glänzend aus den Formen zu lösen. „Professor Pictet in Paris hat eine Anzahl Broschüren über die Art der Anwendung von Kältemaschinen in verschiedenen Gewerben veröffentlicht, die aber nur mit Vorsicht benutzt werden dürfen, da sie meistens geschrieben worden sind, bevor genügende Erfahrung damit in den Gewerben vorlag. —

Wenn nun ein Fabrikant meinte, er könne am heissen Tage in einem Keller einen guten Bruch seiner geformten Chocolade erzielen, wenn er auch nicht unter 13—15° + R — also 16—19° + C — käme, so ist das eine Unmöglichkeit. Es ist das ebensowenig möglich, als wenn man bei 30 oder 40° Karamel kochen wollte. Schleunigste Beschaffung eines kühleren Kellers, entweder durch Verlegung an schattigere Seite des Hauses, weitab von allen brennenden Herden oder wärmenden Kaminen oder durch ein tieferes Ausgraben des Kellers und Cementieren des Fussbodens ist höchst notwendig.

Sind diese Aenderungen oder Neuerungen aber nicht möglich oder kostet ihre Ausführung viel Geld, dann wird man besser thun wenn man sich eine künstliche Kühlanlage anschafft, wie sie z. B. von C. G. Haubold in Chemnitz, Tuxen & Hammerich in Kopenhagen geliefert werden.

Die Haubold'schen Kühlanlagen sind nach dem Prinzip der Erzeugung kalter und trockner Luft gebaut; sie halten die Kältetemperatur auf 10° + C. Die Kosten einer Anlage mittlerer Grösse belaufen sich auf 3200 Mark ab Chemnitz; hierzu sind die Aufstellungskosten zu rechnen. Durch eine

solche Anlage können täglich 10 Ctr. Tafelchocolade am Tage gekühlt werden. —

Aber das beste Auskühlen der frisch geformten Chocolade wird wieder aufgehoben wenn das **Dauerlager** in der Fabrik zu warm ist, und das scheint uns öfter der Fall zu sein. Auch bei dieser Anfrage heisst es zum Schlusse:

„Ich habe auch zur Probe als Riegel direkt auf Eis abgekühlt, ebenfalls diesen Winter bei strenger Kälte, wo man absolut keine Kühlvorrichtung nötig hatte. Trotzdem wurde meine Chocolade nach einiger Zeit im Bruch grau. — Ist es besser, dass die Chocolademassen möglichst nicht in den Wärmschrank kommen, sofort nach Fertigstellung abgeformt werden oder, wie ich es seither gehandhabt habe, sie so lange wie eben möglich im Wärmschrank zu lassen? Was für Vorteile soll dann die erste Behandlung haben? — —

Sind, wie vorhin bemerkt, die Lagerräume zu warm, — am besten eignen sich Parterreräume, die nach Norden gelegen sind —, ist im Sommer darin eine höhere Temperatur als 15 bis höchstens 20° + C oder 12 bis 15° + R dann ist ein solcher Lagerraum für Tafel- und Block-Chocolade als ungenügend zu verwerfen. Warmes Lagern erwärmt und erweicht **am Tage** die fertig verpackte Chocolade; in der kälteren Nacht erstarrt sie immer wieder von neuem und so macht die fertige Ware in einem fort Umwandlungen durch. Man kann den schädigenden Einfluss recht klar an den Mustern der Reisenden sehen. Tafeln die frühmorgens klingend hart gewesen sind, sind abends mürbe, wenn sie während des Tages öfters von warmen Räumen in kalte getragen oder wenn sie im Sommer wohl gar in der Tasche aufbewahrt worden sind.

Ob die Chocoladenmassen vor dem Formen einige Tage im Wärmeschrank gelegen haben oder am selben Tage weggeformt werden, an dem sie zusammengemischt und hergestellt worden sind, das ist ohne nennenswerten Einfluss. Wenn ein Unterschied konstatiert werden soll, so kann dieser nur zu gunsten der im Wärmschrank gewesenen Masse sprechen. Aber der Fabrikant hat nicht nötig sich bei dieser Nebenfrage aufzuhalten, wenn er

im Kühlkeller 8—10 bis höchstens 12° + C,
im Chocoladen**lager** 15 bis höchstens 20° C unterhält. —

Wie warm die Masse in die Formen gelegt werden muss, das ist eine Frage, die sich nicht ohne weiteres durch feste Zahlen beantworten lässt. In einer der vielen Zuschriften, die, hervorgerufen durch die Gordian'schen vier Hefte, auf uns übergegangen sind, finden wir den Hinweis auf eine sogenannte Formtabelle, die ein alter Chocoladenmeister sich angefertigt hat. Er schreibt hierzu:

»Ich habe es nie leiden wollen, dass die Formmädchen oder Burschen die Chocolade an die Lippen hielten, um ihre Temperatur zu fühlen. Erstens war mir das nicht zuverlässig genug, denn an den Montagen hatten sie meist immer heisseres Blut und formten mir dann die Chocolade zu warm ein und dann fand ich diese Art des Probierens auch nicht für appetitlich. Ich habe über den ersten Klappertisch eine Tabelle aufgehängt, wie warm eingeformt werden soll und jede hatte ein Thermometer zum Nachprüfen. Das eigentliche Massenzurechtmachen aber lasse ich von einem erfahrenen Gehilfen ausführen, der die Verantwortlichkeit hat für harte blanke Tafeln. Im Sommer kann man ja viel kälter einformen lassen als im Winter.

Ich habe immer auf kalte und trockne Keller gehalten, wo die nicht sind, da ist keine gute Chocolade im Bruch zu liefern. Was da manche Fabriken anstellen, mit Benzoelack oder Spiritus zwischen die Massen mischen und dann glauben sie haben ein besonderes Mittel, das nützt alles nichts und ist weggeworfenes Geld. Denn der Spiritus verdunstet doch wieder und der Rückstand, das bischen Benzoe, kann doch nichts nützen.

Ich liess also einformen
bei 20—25° R mit 21—22° R
15—20° R mit 23—24° R
10—15° R mit 25—26° R

An kalten Tagen und im Winter habe ich, jenachdem wie dick die Tafeln waren, mit 26—28° einformen lassen. Meine Chocolade hat immer einen schönen Bruch gehabt und ist auch nicht grau geworden.« —

Wir finden, dass dieser Meister ganz vernünftig die Arbeit beurteilt, darum soll er für heute in dieser Frage auch das letzte Wort haben.





Dynamos und Elektromotoren in Chocoladefabriken.

Der Firma Siemens & Halske, Berlin-Charlottenburg wurde die elektrische Einrichtung in dem Etablissement »Vereinigte Chocolade- und Bonbonfabriken von E. O. Moser & Co. und Wilh. Roth jr., Stuttgart« übertragen.

Neben der elektrischen Beleuchtung kommt auch die elektrische Kraftübertragung in ausgedehntem Masse zur Anwendung. Es werden ca. 500 Glühlampen, 16— 25 NK., und zwei Bogenlampen à 1000 NK. eingerichtet.

Zum Betriebe dieser Lampen dient eine besondere Innenpool-Dynamo, welche 110 Volt und 240 Ampère zu erzeugen vermag, und welche mit einer stehenden 45-pferdigen Compound-Dampfmaschine direkt gekuppelt ist. Zur Unterstützung dieser Dynamo dient eine Akkumulatoren-Batterie, welche eine Kapazität von 286 Ampèrestunden besitzt und für den gleichzeitigen Betrieb von ca. 200 Glühlampen à 16 NK. auf drei Stunden ausreicht.

Dieselbe übernimmt auch den Lichtbetrieb in den Kellern, Bureau- und Wohnräumen nach Stillstand der Maschinen.

Die Kraftübertragungsanlage umfasst:

1. 1 Elektromotor, ca. 3,5 P. S., welcher mittels Vorgelege 2 Cacaoröster, 2 Putzmühlen und 1 Elevator antreibt.
2. 1 Elektromotor, ca. 9 P. S., welcher mittels Vorgelege die Zuckermühle betreibt.
3. 1 Elektromotor, ca. 13 P. S., welcher mittels Vorgelege einen Aufzug, zwei Luftpumpen und die Karamel-Anlage betreibt.

Sämtliche Elektromotoren werden von einer besonderen Dynamo-Maschine mit Strom versorgt. Diese Dynamo erhält ihren Antrieb mittels Riemen von dem Hauptvorgelege der grossen allgemeinen Fabrikbetriebs-Dampfmaschine.

Gleichzeitig ist diese Primär-Dynamo so gross gewählt, dass mit Hilfe einer besonderen Zusatz-Dynamo tagsüber die Akkumulatoren geladen werden können. Da nun die Einrichtung so getroffen ist, dass die Elektromotoren sowohl als auch die Akkumulatoren von der zweitgenannten Dynamo mit Strom versorgt werden können, so ist eine grosse Betriebssicherheit gewährleistet.

Im Maschinenhaus kommt ein Schaltbrett zur Aufstellung, welches alle für einen ordnungsmässigen und sicheren Betrieb erforderliche Mess-, Regulier- und Kontrollapparate in übersichtlicher Anordnung enthält.

Der Verbrauch der Elektrizität, sowohl für Licht als für Kraft, wird durch zwei Elektrizitätszähler festgestellt.



Ausfuhren.

Die Ausfuhren deutscher Cacaofabrikate nach den Mitteilungen des Kaiserlichen statistischen Amtes weisen für die letzten vier Jahre folgende Zahlen auf.

1. Chocolade, auch Konditorwaren, ganz oder teilweise aus Cacaomasse, gemahlenen Cacao, Chocolade oder Chocolade-Surrogate. Position 671.

1891:	277 900 Kilo,
1892:	361 200 »
1893:	468 100 »
1894:	562 400 »
Januar/März 1895:	112 200 »

2. Ganz oder teilweise entölte Cacaomasse oder Cacaopulver. Position 672.

1891:	4 200 Kilo
1892:	7 000 »
1893:	4 500 »
1894:	4 600 »
Januar/März 1895:	2 700 »

3. Unentölte Cacaomasse und Cacaopulver, Chocoladensurrogate; gebrannter, gemahle-

ner oder sonstiger zerkleinerter Cacao. Position 673.

1891:	6000 Kilo,
1892:	5300 »
1893:	4700 »
1894:	5500 »
Januar/März 1895:	1700 »

4. Cacaoöl, Cacaobutter. Position 725.

1891:	10300 Kilo,
1892:	13400 »
1893:	18400 »
1894:	30000 »
Januar/März 1895:	10700 »

In dem Bericht des Vorstandes des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten sind für 1894 688900 Kilo Chocolade als ausgeführt verzeichnet.

Da wir nur 562400 Kilo ermittelt haben, ist vielleicht einer unserer Leser so freundlich, uns mitzuteilen, wo wir hier das Versehen oder doch die Differenz zu suchen haben. —

Da uns mehrere Anfragen darüber vorliegen, was alles zu veranlassen ist, wenn ein Chocoladefabrikant bei der Ausfuhr von Cacaofabrikaten die für Cacao und Zucker voraus bezahlten Zölle und Steuern zurückvergütet haben will, so lassen wir die hierauf bezüglichen Ausfuhrbestimmungen folgen.

Wir bitten aber dringend, die Nummern des »Gordian« gut aufzubewahren, da wir derartige Fragen und besonders solche, deren Antworten einen grossen Raum einnehmen, nicht wiederholt beantworten können. Es kann später immer nur auf die Nummern verwiesen werden, die sich mit den betreffenden Fragen beschäftigt haben. —

Ausführungsbestimmungen
zu dem Gesetze, betreffend die Vergütung des Cacaozolles bei der Ausfuhr von Cacaowaren, vom 22. April 1892.

§ 1.

Für nachstehend bezeichnete Cacaowaren wird, wenn zu ihrer Herstellung im freien Verkehr befindlicher Cacao verwendet worden ist, bei der Ausfuhr oder der Niederlegung in öffentlichen Niederlagen oder in Privatniederlagen unter amtlichem Mitverschluss der Zoll für den verwendeten Cacao nach Massgabe der folgenden Bestimmungen vergütet.

Zur Vergütung werden vorerst nur zugelassen:

a. Cacaomasse, gemahlen, gestossen oder gequetscht, in Teig-, Pulver- oder sonstiger Form, unentölt oder mehr oder weniger entölt, ohne Beimischung anderer Stoffe, insbesondere ohne Beimischung fremder Cacaobutter und von Abfällen der Verarbeitung von Rohcacao (Staub, Grus, Schalen etc.). Cacaopulver (Cacaomasse in Pulverform, mehr oder weniger entölt) darf Alkalien bis zu drei Prozent enthalten;

b. Chocolade, welche lediglich aus einer Mischung von Cacaomasse der unter a bezeichneten Art und Zucker (Rüben und Rohrzucker) besteht, wobei ein Zusatz von Gewürzen und medizinischen Stoffen bis zu einem Prozent gestattet ist. Die Cacaomasse muss in der Chocolade in einer Menge von mindestens 40 Prozent vorhanden sein.

Die Abgabenvergütung beträgt bis auf weiteres für 100 kg Cacaomasse 37,30 ℳ. und für 100 kg Chocolade 23,40 ℳ., einschliesslich der Vergütung der Zuckersteuer für den darin enthaltenen Zucker. Von dem letzteren Betrage entfallen 64 Prozent auf die Erstattung des Cacaozolles und 36 Prozent auf die Zuckersteuervergütung.

§ 2.

Die Abgabenvergütung wird nur Fabrikanten von Cacaomasse und Chocolade auf Grund eines seitens der Direktivbehörde, in deren Bezirk die Fabrik gelegen ist, erteilten Zusagescheins gewährt. Der Zusageschein ist unter Vorbehalt jederzeitigen Widerrufs nur solchen Fabrikanten zu erteilen, welche das Vertrauen der Verwaltung geniessen, und sich schriftlich verpflichten:

a. nur Cacaowaren von der im § 1 vorgeschriebenen Beschaffenheit mit dem Anspruch auf Abgabenvergütung zur Ausfuhr zu bringen;

b. für jede zur amtlichen Abfertigung vorgeführte Sendung, welche erwiesenermassen auch nur zum Teil den Vorschriften im § 1 nicht entspricht, oder bei deren Abfertigung ein Mehrgewicht von über 10 Prozent sich ergiebt (§ 8), eine von der Direktivbehörde festzusetzende Konventionalstrafe bis zu 1000 ℳ, unabhängig von der daneben etwa verwirkten Strafe zu entrichten;

c. die Kosten für die Untersuchung der Waren zu tragen;

d. über Fabrikation Bücher zu führen, welche über Art und Menge der verarbeiteten Roh- und Hülfsstoffe sowie über Art, Menge und Zusammensetzung der daraus hergestellten Fabrikate genauen Aufschluss geben, und diese Bücher den Oberbeamten der Steuerverwaltung auf Erfordern zur Einsicht vorzulegen.

Die Kontrole darüber, dass der übernommenen Verpflichtung entsprochen wird, ist durch Einsichtnahme der Fabrikationsbücher und geeignete Beaufsichtigung des Betriebes nach den von der Direktivbehörde zu erlassenden Vorschriften auszuüben.

§ 3.

Die Ausfuhrvergütung kann nur beansprucht werden, wenn mindestens netto 50 kg Cacaowaren (§ 1) auf einmal zur Ausfuhr oder Niederlegung angemeldet werden. Die Direktivbehörden sind befugt, im Bedürfnisfalle Ausnahmen hiervon zuzulassen.

§ 4.

Die Cacaowaren, für welche Abgabenvergütung beansprucht wird, sind bei einer von der obersten Landes-Finanzbehörde für befugt erklärten Steuerstelle anzumelden und vorzuführen. Zur Anmeldung sind Formulare nach anliegendem Muster zu benutzen. Im Falle der Versendung ist die Anmeldung in doppelter Ausfertigung zu übergeben. Die Richtigkeit der Anmeldung ist in dieser von dem Anmelder zu bescheinigen.

Die Anmeldung hat:

a. Zahl, Verpackungsart, Bezeichnung und Bruttogewicht der Colli,

b. Zahl und Art der vorhandenen inneren Umschliessungen,

c. Art und Nettogewicht der in jedem einzelnen Kollo enthaltenen Cacaowaren,

d. Art und Menge der Gewürze, medizinischen Stoffe oder Alkalien, welche der vorgeführten Ware etwa zugesetzt sind,

e. die Erklärung des Versenders, dass die Beschaffenheit der angemeldeten Cacaowaren der Vorschrift im § 1 dieser Bestimmungen entspricht.



Befinden sich in einem Kollo Fabrikate, für welche verschiedene Vergütungssätze festgesetzt sind, so müssen sie durch innere Umschliessungen von einander getrennt sein.

§ 5.

Für jedes zur Abfertigung gestellte Kollo ist die Art der darin enthaltenen Cacaowaren und, soweit nachstehend nicht anders bestimmt ist, das Brutto und Nettogewicht amtlich zu ermitteln. Das Ergebnis ist auf der Anmeldung zu vermerken.

§ 6.

Bei der Ermittelung des Brutto- und des Nettogewichts der Cacaowaren sind die Vorschriften der §§ 46 und 51 bis 54 der Ausführungsbestimmungen zu dem Zuckersteuergesetze vom 31. Mai 1891 sinngemäss in Anwendung zu bringen.

§ 7.

Zur Erleichterung der Feststellung des Nettogewichts kann durch das Hauptamt zugelassen werden, dass die zur Ausfuhr angemeldeten Cacaowaren auf Kosten des Versenders in dessen Räumen vor der Verpackung amtlich verwogen, unter amtlicher Aufsicht verpackt und zu der Abfertigungsstelle übergeführt werden. In diesem Falle ersetzt die Bescheinigung der Kontrolbeamten über das Gewicht der Waren und die Art und Zahl der in einem Kollo enthaltenen inneren Umschliessungen die Ermittelungen der Abfertigungsstelle.

§ 8.

Abweichungen des angemeldeten von dem bei der Abfertigung festgestellten Gewicht bleiben straffrei, sofern nicht ersteres das letztere um mehr als zehn Prozent übersteigt.

§ 9.

Nach Anordnung der Direktivbehörde hat die Abfertigungsstelle von Zeit zu Zeit die chemische Untersuchung der vorgeführten Cacaowaren zu veranlassen und zu dem Zweck unter Zuziehung des Versenders oder dessen Vertreters von den derselben Vergütungsklasse angehörigen Waren ein beziehungsweise einige Muster im Mindestgewicht von je 100 g zu entnehmen, sicher zu verpacken und mit amtlichem Siegel zu verschliessen, welchem der Versender sein eigenes Siegel beifügen kann. Ausser dem für die demnächstige Untersuchung bestimmten Muster ist noch ein zweites Muster von je 100 g zu entnehmen, ebenso zu verschliessen und bis zur Erledigung der Sache bei der Steuerstelle aufzubewahren.

Die Untersuchung erfolgt auf Kosten des Versenders durch einen seitens der obersten Landes-Finanzbehörde oder auf deren Ermächtigung seitens der Direktivbehörde zur Vornahme solcher Untersuchungen bezeichneten vereidigten Chemiker.

Durch die chemische Untersuchung ist festzustellen, dass die Ware die im § 1 dieser Bestimmungen vorgeschriebene Beschaffenheit besitzt.

Die Untersuchung hat sich insbesondere zu erstrecken auf

1) die Bestimmung des Zuckergehalts,
2) den Zusatz von Stärkezucker,
3) den Zusatz von stärkemehlhaltigen Stoffen (durch mikroskopische Untersuchung),
4) den prozentualen Gehalt an Fett, beziehungsweise den Zusatz fremder Fette,
5) den Aschengehalt; dieser ist mit Schwefelsäure nach der Scheibler'schen Methode unter Abzug eines Zehntels zu ermitteln, und die Asche ist darauf zu prüfen, ob fremde Mineralbestandteile ausser den zum Aufschliessen üblichen Alkalien darin enthalten sind.

Für die weitere Abfertigung der vorgeführten Cacaowaren ist das Ergebnis der Untersuchung nicht abzuwarten.

§ 10.

Auf die weitere Abfertigung finden die Vorschriften der §§ 11 und 12 und auf die Liquidierung der Vergütung jene des § 17 der Anlage D der Ausführungsvorschriften zum Zuckersteuergesetze vom 31. Mai 1891 mit der Massgabe sinngemässe Anwendung, dass die Liquidierung der Vergütungsbeträge vierteljährlich zu erfolgen hat.

Zur Versendung sind Zollbegleitscheine I zu verwenden, denen die Anmeldungen (§ 4) anzustempeln sind. Die Begleitscheine sind in das Begleitschein-Ausfertigungs- und Empfangs-Register für den Zollverkehr einzutragen. Die für die Einzelerledigungsscheine, die Abfertigungs-Register und die Vergütungsliquidationen zu verwendenden Formulare sind von der Direktivbehörde nach Anleitung der Muster 21, 22 und 23 der vorbezeichneten Ausführungsbestimmungen vorzuschreiben.

§ 11.

Die Direktivbehörde hat die zu vergütenden Beträge festzusetzen und zur Zahlung anzuweisen. Dabei ist anzugeben, welcher Betrag der Gesamtvergütung für Chocolade nach den im § 1 dieser Bestimmungen festgestellten prozentualen Verhältnis als Zollvergütung und welcher als Zuckersteuervergütung zu verrechnen ist. Die Beläge der Liquidationen bleiben bei der Direktivbehörde zurück.

Die angewiesenen Vergütungsbeträge sind durch das liquidierende Hauptamt an die Empfangsberechtigten auszuzahlen.

§ 12.

Für Chocolade darf neben der im § 1 festgesetzten Vergütung die Erstattung der Zuckersteuer nach Massgabe des § 1 A der Anlage D der Ausführungsbestimmungen zum Zuckersteuergesetze vom 31. Mai 1891 nicht gewährt werden. Indessen bleibt den Fabrikanten von Chocolade unbenommen, bei der Ausfuhr oder Niederlegung ihrer Fabrikate, zu deren Herstellung im freien Verkehr befindlicher Zucker verwendet worden ist, unter Verzicht auf die Erstattung des Cacaozolls die Vergütung der Zuckersteuer für den verwendeten Zucker nach Massgabe der vorbezeichneten Vorschriften in Anspruch zu nehmen.

§ 13.

Die obersten Landes-Finanzbehörden bleiben auch ferner befugt, vorbehaltlich jederzeitigen Widerrufs und der erforderlichen besonderen Kontrolmassregeln, zu gestatten, dass Gewerbetreibenden, welche in zollsicher abgeschlossenen Räumen unter ständiger amtlicher Ueberwachung Cacaoerzeugnisse für den Aussenhandel herstellen, bei der Ausfuhr der hergestellten Waren der Zoll für den nachweislich verwendeten Cacao, sowie die Zuckersteuer für den nachweislich verwendeten inländischen Zucker vergl. § 21 Anlage D der Ausführungsbestimmungen zum Zuckersteuergesetz vom 31. Mai 1891, erlassen wird.



Einfuhren.

In den ersten drei Monaten, also im Januar, Februar und März dieses Jahres sind folgende Mengen roher Cacaobohnen aus den dabei genannten Ländern nach Deutschland gekommen:

1 024 700	Kilo	aus	Ecuador,
201 700	»	»	Portugal,
106 800	»	»	Westafrika,
114 300	»	»	Grossbritannien,
177 700	»	»	Haiti,
97 600	»	»	Britisch-Westindien,
301 700	»	»	Brasilien,
46 900	»	»	Britisch-Ostindien,
43 900	»	»	Frankreich,
50 200	»	»	Dänisch-Westindien,
27 300	»	»	den Niederlanden,
15 300	»	»	Venezuela,
1 700	»	»	den Verein. Staaten,
2 209 800	Kilo	zusammen.	

Im vorigen Jahre — 1894 — betrug die Einfuhr 8 319 900 Kilo, gegen 1893 7 960 900 Kilo, gegen 1892 7 460 900 Kilo während des ganzen Jahres.

Die Einfuhren werden in diesem Jahre jedenfalls mehr als um eine Million Kilo Bohnen grösser werden, als im Vorjahre. Die Gründe dafür sind bekannt: da sie sehr billig sind, aber die Cacaobutter noch immer hoch im Preise steht und anscheinend in einigen Wochen noch höher steigt, zeigt man überall das Bestreben, den Verbrauch von Cacaobutter einzuschränken, dafür aber mehr Cacaomassen zur Herstellung der billigeren Chocolade zu verwenden

Haben wir also am Schluss des Jahres eine recht erhebliche Steigerung der Einfuhrzahlen zu verzeichnen, so soll man sich auch nach den rechten Ursachen umsehen. —



Die unschädlichen Zuckerfarben.

Es lagen uns seit langer Zeit einige Fragen über die in der Zuckerwarenfabrikation verwandten Farben aus Fachkreisen vor, die wir nicht eher beantworten wollten, als wir uns an kompetenter Stelle über den heutigen Stand ihrer Gewinnung aufs neue selber informiert hatten. Auf unsere Bitte hat die Farbenfabrik von G. Siegle & Co. in Stuttgart uns mit Informationen versehen, aus denen wir das folgende mitteilen. Wir hatten dorthin die folgenden Fragen gestellt:

Welche Farben werden als Grundfarben gewonnen?

Welche Nuancen sind Mischungen?

Welches sind die farbegebenden Urstoffe gelb, rot, grün, schwarz etc.?

Werden die Farbstoffe als trockenes Pulver gewonnen?

Womit und warum werden dieselben verdickt?

Hierauf ist das folgende zu sagen:

Die zum Färben von Nahrungs- und Genussmitteln verwendeten Farben sind zweckmässig in solche zu scheiden, die mit Zuhilfenahme von Teerfarbstoffen hergestellt sind und andere.

Diese »anderen« sind erstens animalischen Ursprungs, wie der aus der Kochenille gewonnene rote Karmin.

(Kochenille ist nämlich ein Insekt. Das Männchen ist anderthalb Millimeter lang, das Weibchen zwei. Sie leben in Mexiko auf Opuntia coccinellifera. Das ist eine Pflanze aus der Gattung der Kakteen mit roten Blüten. Die jungen Triebe dieser Pflanzen werden als Gemüse gegessen, die Samen werden zu Mehl verwendet. Auf diesen Pflanzen also züchtet man die Kochenille. Das Weibchen saugt sich auf den Mutterpflanzen fest, schwillt sehr an und legt seine Eier, aus denen nach acht Tagen die Jungen ausschlüpfen. Die Larven häuten sich in zwei Wochen mehrmals, dann spinnen die männlichen Larven einen Kokon, schlüpfen nach acht Tagen aus und sterben, während die Weibchen noch vierzehn Tage lang Eier legen. — Kurz vor dem Ausschlüpfen wird die Brut gesammelt, auf heissen Blechen getrocknet und dann als Kochenille [seit 350 Jahren] in den Handel gebracht.)

Zweitens scheidet man die Farben in solche vegetabilischen Ursprungs, wie z. B. das Indigoblau, das Gelb der Kreuzbeere (Rhamnus). —

(Indigo kann aus vielen Pflanzen hergestellt werden. Kultiviert dafür werden namentlich die Indigofera-Arten, die zur Zeit der Blüten abgeschnitten und in grossen Reservoirs mit Wasser und Kalkmilch in Gährung gebracht werden. Die Ausbeute ist nicht sehr gross. Getrocknete Indigoferablätter liefern höchstens zwei Prozent Indigo.)

Drittens scheidet man die Farben in anorganische, wie die blauen Ultramarine.

Bei dieser Art von Farbstoffen sind Rot, Blau, Gelb, Schwarz, das meistens aus Russ erzeugt wird, Grundfarben, während Orange, Grün, Violet und andere Zwischentöne durch Mischen erhalten werden. Die Farbstoffe kommen teils trocken in den Handel, wie z. B. Kochenillekarmin, Ultramarin, Indigo, Karmin, zum Teil in Lösungen wie Kochenilleextrakt, Karminrot, Saftgrün, teils in Teigform wie Saftblau und Saftgelb.

Die flüssigen Farben sind die Lösungen der entsprechenden trockenen, während die

Teigfarben aus dem noch nicht getrockneten Farbstoff bestehen, der gewöhnlich auf nassem Wege gewonnen wird. Zum Zweck besserer Haltbarkeit sind diese Teigfarben öfters noch mit Zuckerlösung versetzt. —

Bei den Farben aus Theerfarbstoffen liegen die Verhältnisse anders. Hierbei sind sämtliche Farben, also auch Zwischentöne wie Violet, Orange etc. Grundfarben. Nur in seltenen Fällen werden zur Erzielung einer besonderen Nuance die Farbstoffe weiter miteinander gemischt, wie z. B. zur Erzielung eines recht lebhaften Grüns ein dunkleres Grün noch mit Gelb nuanciert wird.

Bei der Herstellung dieser Theerfarbstoffe ist auf die allersorgfältigste Fabrikation Bedacht zu nehmen, damit die Anwesenheit derjenigen gesundheitsschädlichen Stoffe, die nach den gesetzlichen Bestimmungen vom 1. Mai 1882 verboten sind, vermieden wird. Die hierbei zur Verwendung kommenden Farbstoffe sind zwar an und für sich nicht giftig; sie können aber sehr leicht, wenn nur aus technisch reinerem Material (nicht chemisch reinem) fabriziert, mit denjenigen schädlichen Stoffen verunreinigt werden, mit deren Hilfe sie fabriziert sind. Ist diese Verunreinigung für alle anderen Arten des Gebrauchs gegenstandslos, so ist die Befreiung davon für Farbstoffe, die zu Genussmitteln Verwendung finden sollen, von grösster Bedeutung, da hierbei nach den oben angeführten gesetzlichen Bestimmungen auch die minimalsten Verunreinigungen verboten sind. Es sind deshalb zur Fabrikation dieser Farben nur vollkommen chemisch reine Materialien zu verwenden und die Fabrikation selbst ist mit grosser Vorsicht zu überwachen. —



Allerlei.

Verlust. Durch Lieferungen an den Bäckermeister W. Olberts in Düsseldorf sollen verschiedene Fabrikanten geschädigt worden sein, da kein Geld zu bekommen ist. Es sollen sehr verwickelte Verhältnisse dort vorliegen. Wir haben mehrere Unterlagen, wonach der Mann an den Reisenden bestellt hat; als bezahlt werden sollte aber und als gepfändet werden sollte, erklärte die Frau, die alleinige Inhaberin des Geschäftes zu sein. — Im allgemeinen Interesse bitten wir, uns mitzuteilen, wer hier geschädigt worden ist. Wir werden dann das weitere veranlassen. —

Barmen. Wittwe H. K. ist längst aus Barmen verschwunden; Sie werden wohl kaum einen Pfennig erhalten. Schon im Juni 1894 wurden von einem Konkursverwalter zehn Prozent angeboten, aber auch diese sind nicht gezahlt worden. Alle Briefe sind unbeantwortet geblieben, die Frau soll jetzt in Köln einen Laden haben, aber sie soll nur Gehilfin sein. Wer weiss besseres?

B. in Oesterreich. Sie schreiben: »Bei dieser Gelegenheit würde Ihnen empfehlen, auch dem Artikel »Kartoffel-Sirup«, der doch in unserer Industrie eine grosse Stelle einnimmt, zeitweise einige Spalten zu widmen und zwar über dessen Verwendung, Fabrikation, Kalkulation etc., womit Sie insbesondere österreichisch-ungarischen Fabrikanten schon dadurch einen besonderen Dienst erweisen werden, als sämtliche österreichisch-ungarischen Kartoffelsirup-Fabriken seit der vorjährigen Campagne sich sowohl bezüglich der Preise als auch Kontigent kartelliert haben und den Zuckerwaren-Produzenten Preise und Konditionen diktieren, wie sie ihnen passen!

Sämtliche Sirupfabriken haben nämlich eine Zentral-Verkaufsstelle bei der Länderbank in Wien errichtet und der Zuckerwarenfabrikant muss sich gefallen lassen, die Ware zu nehmen, die disponibel ist und 19—20 fl. per 100 Kilo ab Fabrik zu zahlen, also teurer als Zucker! —

Vielleicht würde sich eine deutsche Sirupfabrik herbeilassen, in Oesterreich eine Kartoffelsirup-Fabrik zu bauen. Es würden sogleich viele Zuckerwaren-Fabriken sich verpflichten, ihren ganzen Bedarf an Sirup bei derselben zu decken und wir sind bereit, eine Kartoffelgegend anzuweisen, die keine Sirupfabrik hat und trotzdem sehr reiche Kartoffelernten sind.« —

Ihre Anregung geben wir zunächst nur als solche wieder; wenn wir aus Oesterreich — wo wir eine recht stattliche Anzahl von Abonnenten haben — weiter angeregt werden, wollen wir der österreichischen Industrie gerne zu nützen suchen. Trutzmonopole bekämpfen wir, aber Schutzmonopole, Vereinigungen, um den Wert der Arbeit zu schützen, **ohne** andere Berufsklassen auszubeuten, die beschützen wir. Deshalb müssen wir erst ein ganz klares Bild haben, wie es bei Ihnen steht, ehe wir weiter gehen können.

A. Die Inhaber der Menier'schen Chocoladefabrik sind die Söhne des Gründers der Firma. Sie wohnen 56 rue de Chateaudun in Paris.

Auswärtiger Handel Deutschlands. Das vom Kaiserlichen Statistischen Amte herausgegebene April-Heft der »Monatlichen Nachweisungen über den Auswärtigen Handel des deutschen Zollgebiets« schliesst in der Einfuhr für den Monat April 1895 mit einer Hauptsumme ab von 25915103 (100) kg gegen 26601508 (100) kg des gleichen Vorjahrmonats, also um 686405 (100) kg weniger wie im April des Vorjahres.

Die Gesamt-Einfuhr-Menge für das erste Drittel des Jahres 1895 ergab 82446407 (100) kg gegen 92892932 (100) kg des gleichen Vorjahr-Zeitraums, also um 10446525 (100) kg weniger. Nach Abzug des Edelmetall-Verkehrs bleiben für die übrigen Artikel 25914653 (100) kg Einfuhr-Menge im April 1895 und 82444240 (100) kg für Januar bis April 1895.

Die Ausfuhr ergab im April 1895 eine Menge von 19707817 (100) kg gegen 17104222 (100) kg des gleichen Vorjahr-Monats, also um 2603595 (100) kg mehr und für das erste Drittel des Jahres 1895 eine Gesamt-Ausfuhr-Menge von 70370528 (100) kg gegen 68062521 (100) kg des gleichen Vorjahr-Zeitraums, also um 2308007 (100) kg mehr. Nach Abzug des Edelmetall-Verkehrs verbleibt für den April eine Ausfuhr-Menge von 19707698 (100) kg und für die vier Monate Januar - April 1895 von 70369525 (100) kg.

Im April d. J. **exportierte Italien** für 88 Millionen Lire (14 Millionen weniger als im gleichen Monat des Vorjahrs und importierte für 102 Millionen (11 Millionen mehr als im April 1894).

Statistik des Vereins für Rohzuckerfabriken des Deutschen Reiches. In Deutschland arbeiteten in der Campagne 1894/95 404 Fabriken. Neu eröffnen den Betrieb in der Campagne 1895/96 3 Fabriken, so dass sich eine Gesamtsumme von 407 Fabriken ergiebt. Es haben den Betrieb eingestellt 12 Fabriken, mithin arbeiten in der Campagne 1895/96 395 Fabriken. Bezüglich des Rübenanbaues sind auf die Umfrage von 401 Fabriken Antworten eingegangen. Der Gesamt-Rübenanbau betrug für alle Fabriken in 1895/96 370,784 ha gegen 441,247 ha in der Vorjahrs-Campagne. Der Minderanbau beträgt somit 15,98 %. In den verschiedenen Gegenden sind in Summa noch 1721,5 Hektar Rüben unverkauft (auf Spekulation) angebaut. Die Zuckervorräte am 15. Mai d. J. stellten sich folgendermaassen: Auf 396 Fabriken lagerten noch: a) I. Prod. unverkauft 1,630,125 Doppelzentner, b) I. Prod. verkauft und noch nicht abgeliefert 352,691 Doppelzentner, c) Nachprodukte inkl. der noch zu gewinnenden 420,852 Doppelzentner. Die Ergebnisse über den Rübenanbau sind am 27. Mai den ausländischen Büreaus gemeldet. Das Resultat von Belgien und Holland wird am 1. Juni veröffentlicht. Frankreich und Russland werden am 4. Juni die Zusammenstellungen machen.

R. Ihre Frage ist an Hand eines Urteils des Reichsgerichts vom 19. Februar am besten zu beantworten:

Ist auf Grund einer Vereinbarung zwischen Prinzipal und Handlungsgehilfen diesem nach seinem »Ausscheiden« aus dem Geschäft des Prinzipals die Stellungnahme in einem Konkurrenzgeschäft für ein weites Gebiet auf einen längeren Zeitraum bei hoher Strafe verboten, so findet, nach einem Urteil des Reichsgerichts, III. Zivilsenate, vom 19. Februar 1895, dieses Verbot nicht ohne weiteres Anwendung auf den Fall der willkürlichen Entlassung des Gehilfen seitens des Prinzipals. — Durch einen Revers hatte sich ein Handlungsgehilfe gegenüber seinem Prinzipal verpflichtet, nach seinem »Ausscheiden« aus dem Geschäft des Prinzipals in einem Konkurrenzgeschäft für ein weites Gebiet auf einen Zeitraum von drei Jahren bei einer sehr hohen Konventionalstrafe keine Stellung zu nehmen. Nachdem der Prinzipal den Gehilfen aus seinem Geschäft entlassen hatte, nahm dieser innerhalb der vereinbarten Frist Stellung in einem Konkurrenzgeschäft an, und der ehemalige Prinzipal klagte demzufolge gegen ihn auf Zahlung der Konventionalstrafe. Der Beklagte, welcher den Einwand erhob, dass er vom Prinzipal willkürlich entlassen worden sei, und dass das Konkurrenzverbot für den Fall der wilkürlichen Entlassung keine Geltung habe, wurde in der Berufungsinstanz nach dem Klageantrage verurteilt, indem das Berufungsgericht annahm, dass die Wahl des Ausdruckes »Ausscheiden« in dem Revers an Stelle des sonst oft vorkommenden Ausdruckes »Austritt« zweifellos für die Anwendbarkeit des Konkurrenzverbots auch auf den Fall der willkürlichen Entlassung spräche. Auf die Revision des Beklagten hob das Reichsgericht das Berufungsurteil auf, indem es begründend ausführte: »Nach der reichsgerichtlichen Rechtsprechung bedarf die ein derartiges Konkurrenzverbot auch auf Fälle einer willkürlichen Entlassung ausdehnende

Auslegung, welche bei einem nicht zweifellosen Wortlaut des Vertrages stattzufinden hat, einer besonderen Begründung. Man ist davon ausgegangen, dass die ganze Sachlage dagegen spreche, der Handlungsgehilfe habe die weitgehende Beschränkung seines Erwerbs und die Unterwerfung unter eine ihn schwer treffende, im vorliegenden Fall offenbar zu Grunde richtende Strafe von einem Belieben des anderen Vertragtheils abhängig machen wollen. . . ., Vom Berufungsgericht ist verkannt, dass der allgemeinere Sinn des Wortes »Ausscheiden« das wirklich Gewollte nicht zum genaueren Ausdruck bringen kann, als das seiner Bedeutung nach sich wenig unterscheidende Wort »Austritt«, dass also Raum für die Willenserforschung und dass Bedürfnis einer besonderen Darlegung bestehen bleibt, der Beklagte habe sich wirklich in die schwere Gefahr begeben wollen, sofort wieder gekündigt zu werden und dann in der bezeichneten Weise in seiner Freiheit beschränkt zu sein. Dieser Mangel musste zur Aufhebung des vorigen Urteils und zu der Zurückverweisung der Sache in die vorige Instanz führen.«

Die **Zolltarifnovelle** ist im »Reichsanzeiger« veröffentlicht. Damit wird hoffentlich der letzte Anstoss gegeben sein, dass der Bundesrat nun endlich mit der Veröffentlichung des neuen amtlichen Warenverzeichnisses vorgeht. Die letzte Gesamtredaktion des Warenverzeichnisses hat im Jahre 1888 stattgefunden. Seit dieser Zeit sind nur Kleinigkeiten verändert worden. Die Entwickelung der kommerziellen Verhältnisse aber hat seit den letzten sieben Jahren nicht stillgestanden. Im Gegenteil, gerade die Neuzeit hat auf dem in Rede stehenden Gebiete beträchtliche Verschiebungen und Umgestaltungen hervorgerufen. Es liegt deshalb im Interesse weiter Geschäftskreise, wenn nun endlich dem Gange dieser Entwickelung auch im amtlichen Warenverzeichnis Ausdruck gegeben wird. Allerdings wird man sich darauf gefasst machen müssen, dass einzelne Gewerbszweige Benachteiligungen gegen den bisherigen Zustand erfahren werden. Schon als vor nahezu drei Jahren der Entwurf zu dem neuen Warenverzeichnis bekannt gegeben wurde, haben die verschiedenen wirtschaftlichen Vereinigungen Einspruch gegen einzelne Neuerungen erhoben und auch in Eingaben an den Bundesrat ihren Wünschen Ausdruck verliehen. Wenn diese, einzelne Erwerbszweige benachteiligenden Aenderungen des bisherigen Warenverzeichnisses wenigstens anderen Berufsarten zugute kommen, so lässt sich, insofern die Bedeutung der letzteren die der ersteren übertrifft und sonst aus der Geschichte der Tarifbestimmungen sich Gründe für die Aenderung beibringen lassen, ein solches Vorgehen verstehen. Betrachtungen über diese Vorkommnisse im jetzigen Stadium der Sache werden kaum mehr zu einer anderen Stellungnahme Veranlassung geben, sie werden aber einzelne Berufszweige wenigstens davor warnen, sich wegen des neuen amtlichen Warenverzeichnisses allzu grossen Illusionen hinzugeben. Man wird gut thun, den Wortlaut des neuen Verzeichnisses abzuwarten. Allerdings soll nicht verkannt werden, dass sich die Mehrzahl der vorgenommenen Aenderungen als zweckmässig herausstellen wird. Nur kann die Besorgnis nicht unterdrückt werden, dass bei einzelnen Warengattungen die eingehenden Unterscheidungsmerkmale, welche den Zollbeamten im neuen Verzeichnis an die Hand gegeben werden sollen, die Abfertigungen an der Grenze verzögern werden. Jedoch alle diese Schwächen wird man in den Kauf nehmen müssen. Nur muss man für die Zukunft eine grössere Beweglichkeit des Bundesrats bei der Anpassung der einzelnen Bestimmungen des amtlichen Warenverzeichnisses an die thatsächliche Entwickelung verlangen. Es ist durchaus nicht zweckmässig, erst immer eine Reihe von Jahren nach der Neuredaktion des Verzeichnisses verlaufen zu lassen, um dann eine Umgestaltung von Grund aus vorzunehmen. Man könnte, sobald sich Aenderungen bezüglich einer einzelnen Warengattung nötig machen, dieselben auch sogleich vornehmen. Erst dann wird das Warenverzeichnis zum Zolltarif seinen Zweck völlig erfüllen.

D. Ein Abonnent hat uns das folgende Rezept für Brause-Limonadepulver eingeschickt:

8 Kilo gemahlener Zucker wird gefärbt und mit Himbeer-Aroma parfümiert und getrocknet. Dann werden damit
4 Kilo reines doppeltkohlensaures Natron und
4 Kilo pulverisierte Weinsteinsäure oder Zitronensäure

vermischt. — Das ist alles! Versuchen Sie es! —

B. Schweiz. Sie fragen, was man unter Cacaoschalenbutter versteht? Ja, das wissen wir nicht, denn so etwas giebt es nicht. Wie kommen Sie zu dieser Frage? Will Ihnen jemand ein solches Produkt verkaufen? Dann bitten wir, uns die Offerte und event.

eine Probe einzuschicken. — Woher der Fehler rührt, dass bei den Batons à la Crême der Crême herausdringt oder ausschwitzt? Welche Art der Behandlung des Fondanteinfüllens die richtigste ist? — Sie lassen Ihren Fondant für Einlagen entweder zu schwach kochen, es bleibt also zuviel Wasser darin oder Sie lassen zuviel Sirup nehmen. Beides können Sie leicht ändern lassen.

Die bequemste Art der Herstellung aller Crêmetafeln ist die, dass die Crêmeeinlagen nach einer Gipsform, die genau der Blechform angepasst ist, in Puder gegossen werden und dann in die mit Kouvertüre angefüllten Tablettenformen gedrückt werden. Die Kouvertüre quillt zu beiden Seiten heraus und bedeckt auch die Rückseite der Crêmeeinlage. Was davon zuviel ist, wird mit einem langen Messer in den Kouvertürenkasten zurückgestrichen. Ein schnelles Abkühlen bei 10—15° + C. giebt den Tabletten einen schönen dauernden Glanz.

W. W. Solche Anzeigen lehnen wir ab; wir nehmen sie weder umsonst auf weil Sie Abonnent sind, noch gegen Bezahlung. Das Misstrauen, das viele haben gegen die unter Buchstaben angebotenen sogenannten Rezepte haben wir auch, und wir wollen nicht das Mittel sein, dass unsere Leser Geld los werden ohne Gegenwert. —

H. Wir wissen es nicht, wer dem Herrn Theodor Reichardt in Halle Cacao liefert. Wenn es uns mitgeteilt wird, wollen wir es Ihnen schreiben. Die Reklamen sind geschickt abgefasst; sie lassen auf Leipziger Ursprung schliessen, aber wie gesagt, wir wissen nichts bestimmtes.

L. Um diese Frage zu erörtern, ist eine Broschüre von 64 Seiten erschienen. Darin finden Sie über Kouvertüren alles wonach Sie fragen; sie kostet 1,50 Mk. bei Boysen & Maasch in Hamburg, aber auch Ihre Buchhandlungen können sie Ihnen liefern. Der Titel ist »24 Monate vor dem Breslauer Strafrichter«. Zunächst möchten wir diese Sache ruhen lassen, wir wollen einstweilen eine abwartende Stellung einnehmen. Auch von den gefärbten berliner Vanillenpudern, die als »garantiert« reine Ware verkauft werden, ist darin die Rede.

P. Zu 112 Mk. pr. 50 Kilo frei an Bord Amsterdam könnten wir ihnen sogar Cacaobutter nachweisen, wenn Sie von dort kaufen wollen. Wenn Sie aber das Geld im Lande lassen können, ohne Opfer zu bringen, dann ist es natürlich besser, Sie kaufen hier. Sie haben doch gelesen, dass vom 1. Juli an der Zoll für Cacaobutter 45 Mark für 100 Kilo beträgt; bis jetzt war er nur 9 Mark. —

B. B. Sie quasseln! Kommen Sie endlich einmal zu sich! Aber, wenn Ihnen das geglückt ist, dann kommen Sie nicht gleich wieder zu uns. Wir können keine Werkführerstellen aus dem Aermel schütten und ebensowenig haben wir »Kapitalisten« auf Lager, die sich mit Ihnen verheiraten wollen. —

Cacao-Automaten will man in den Verkehr bringen. Das sind Dinger, die gegen den üblichen Nickel eine heisse Tasse Cacao verabreichen. Wer sich für diese allerneueste Neuigkeit interessiert, dem wollen wir die Adresse des Patentinhabers aufgeben,

Die gräflich Nostitz'sche **Zuckerfabrik** in Mratin soll, nach einer Meldung des »Prager Zuckermarkt«, von der Zuckerfabriksfirma Schöller & Co. auf zwölf Jahre gepachtet worden sein; nach derselben Quelle stehen auch einzelne Rohzuckerfabrikanten wegen Austausches ihrer Fabriken in Verhandlung.

Holländische Schwindelfirmen. Der »Geschäftsfreund« (Konfektions-Zeitung) warnt vor jeder Verbindung mit Christian de Vries, Helsteg 3 in Arnheim, der nach Verbüssung einer längeren Gefängnisstrafe soeben seine Thätigkeit wieder aufzunehmen beginnt. — Wijnveldt & Co. und Johs. Hendr. Degens in Rotterdam, deren Briefe offenbar von derselben Hand herrühren, die auch für die gleichwertige, schon früher besprochene »Firma« M. Visser & Co. korrespondiert; ferner Gustave Wufst & Co., Leuvehaven 32 in Rotterdam, der angeblich als Gustave Wufst, Comptoir commercial, rue du Billard 42 in Brüssel ebenfalls domiziliert und intime Beziehungen zu dem berüchtigten David Stockvis unterhält. Dieser trotz seiner Jugend wohl zu den Matadoren der schwarzen Bande zählende »Grosshändler« ist übrigens vor einigen Tagen, nachdem die Polizeibehörde schon längere Zeit auf ihn gefahndet hatte, in Rotterdam verhaftet worden, so dass ihm und seinem unmittelbaren Anhang einstweilen wohl das Handwerk gelegt sein dürfte.

Eine Ausstellung von Erzeugnissen für Kinderpflege, Ernährung und Erziehung wird unter dem Protektorate der Frau Prinzessin Friedrich August vom 15. Mai bis 31. August d. J. in den Saalbauten des Gewerbehauses zu Dresden abgehalten. Mit der Ausstellung sind Vorträge verbunden, welche den Besuchern frei geboten werden. Jede Woche sollen mindestens zwei Vorträge stattfinden. Bis jetzt haben folgende Herren sich zu Vorträgen erboten: Polizeiarzt Dr. med. Buch, Hofrat Büttner, Direktor der Kgl. Landesblindenanstalt Dr. med. Flachs (zwei Vorträge), Schuldirektor Kunath, Dr. med. Meinert, Oberlehrer am Königl. Lehrerinnenseminar Netsch, Stadtbezirks-Assistenzarzt Dr. med. Nowack, Bürgerschullehrer Otto, Schulrat Eichenberg, Augenarzt Dr. med. Schanz (zwei Vorträge), Schuldirektor Schindler, Dr. med. Schmaltz, Oberarzt an der Diakonissenanstalt, Dr. Schweissinger, Besitzer der Johannes-Apotheke, Dr. med. Sei-

fert und Dr. med. Sprengel, Oberarzt am Kinderhospital. Die Themas der Vorträge bewegen sich natürlich in dem Rahmen, welcher von der Art der Ausstellung vorgeschrieben ist, sind aber so umfassender Art, dass sie das allgemeine Interesse der Besucher fesseln werden. Sie betreffen die Pflege des Kindes und seine Ernährung, den Schutz vor Ansteckungen, die Kindernährmittel etc. in ihrer chemischen Zusammensetzung, die Augenkrankheiten der Kinder, hygienische Winke über die Haltung des Körpers, die Kleidung, Jugendspiele, Jugendliteratur, Haushaltungs-Unterricht in der Schule, die Behandlung der Knochenerkrankungen, Schulbäder etc. Für diese Vorträge ist ein Saal innerhalb der Ausstellungsräume vorbehalten, welcher ca. 200 Personen Platz bietet.

Die Handelskammer zu Hannover hatte zu ihrer Sitzung am 3. Mai Vertreter der Zuckerfabriken des Bezirks geladen, um sich über die Lage der Zuckerindustrie und die Mittel zur Abhülfe der bestehenden Notlage Bericht erstatten zu lassen. Die Kammer stellte sich durchaus auf den Standpunkt der Zuckerindustriellen, indem sie die allgemeine Abschaffung der Prämien durch internationale Vereinbarung für das Erstrebenswerteste erklärte, solange dies aber nicht möglich, die Erhöhung der jetzigen unzureichenden Prämien unter gleichzeitiger entsprechender Erhöhung der Verbrauchsabgabe und des Zuckerzolles befürwortete. — Eine mit dieser Stellungnahme übereinstimmende Resolution hat auch die nationalliberale Landesversammlung am letzten Sonntag gefasst; die Resolution ist dem Bundesrate übersandt und auch dem Landwirtschaftsminister mitgeteilt worden.



Neue Röster.

Im »Gordian« Nr. 2 hatten wir mitgeteilt, dass eine Crefelder Maschinenfabrik in ihren Fabrikräumen eine Ausstellung von neuen Röstapparaten veranstaltet habe. In grösseren Tageszeitungen wurden die Interessenten aufgefordert, dort praktische Röstversuche vorzunehmen. —

Da wir nicht blos das Interesse, sondern auch die Pflicht haben, uns über alles neue zu informieren, das in diesem Fache erscheint, so ersuchten wir die Crefelder Maschinenfabrik uns durch Wort und Bild über ihre neuen Röster zu belehren. Wir wiederholten das Ersuchen — aber wir haben bis heute keines von beiden vernommen. —

Ein Herr aus dem Maschinenfache hat sich darauf für uns die neuen Röster angesehen, aber er will nichts neues, das auch gleichzeitig besser wäre, gefunden haben.

Daneben aber hat auch Herr Altgeld in Crefeld als Cacaofabrikant die Liebenswürdigkeit gehabt, auf unsere Veranlassung eine Cacaoröstung dort vorzunehmen. Hierüber schreibt er uns das folgende, womit wir diese Neuheit einstweilen zu den alten thun.

»Durch Reise verhindert komme ich erst heute zu dem gewünschten Bericht über die Ausstellungs-Rösterei, die hier am Platze stattfand.

Wie Sie mir mitteilten, hat bereits ein Fachmann von Ihnen die Ausstellung besichtigt, ich glaube aber, dass er Ihnen nicht viel Neues berichten konnte. Wohl hat er vielleicht Kaffee dort rösten gesehen, der eine ziemlich lange Röstdauer und grossen Gasverbrauch in Anspruch nahm, denn Cacao habe ich den ersten dort geröstet.

Wie Ihnen bereits mitgeteilt, ist dieser Patentbrenner durchaus nichts neues. Die Trommel hat die Grundidee des Salomon & Gotlo'schen Rösters, ist also nur eine umgestaltete Bauart. Für Cacao ist der Brenner in seiner jetzigen Konstruktion überhaupt nicht geeignet, indem die Bohnen fast nicht hinein zu befördern sind. So brauchte ich z. B. zum Beschicken für 80 Pfund Cacaobohnen 45 Minuten; das Rösten dieser 80 Pfund nahm eine Zeit von ca. 75 Minuten in Anspruch; die Bohnen hatten ein ganz eingezehrtes (?) Aussehen, wie alle fetthaltigen Röstprodukte, die eine zu langsame Röstung erhalten. Der Verlust war dadurch ein hoher, weil die Frucht total ausgeschwitzt war. Die lange Röstdauer war aber hauptsächlich auf die schlecht konstr. Feuerung zurück zu führen, indem solche wohl übergross war, aber es wurde von einer Stelle unter den Roststäben die Luft eingeblasen, wodurch das Feuer naturgemäss auch nur auf einer Stelle glühte und die so erzeugten Heizgase zum Teil noch in die Arbeitsräume förderte, anstatt zur Trommel. Dieses hat seinen Grund in der schlechten Verbindung, die zwischen der Feuerung und dem Röstkasten lag. Die Feuerung wurde mittels Koks unterhalten, die mit Gas eignet sich garnicht für Cacao. Ich bin zum Entschluss gekommen, dass dieser Röster ungeeignet für Cacao ist und halte von den jetzt konkurrierenden Röstern die Emmericher und Gotlo'schen als die geeignetsten für unsere Fabrikation.«



Vom Zucker.

Wer bis über die Ohren im süssen Zucker steckt, dem rinnen bittere Thränen über die Wangen und sauer sind die Mienen, die er zeigt, wenn man ihn fragt, wie's geht und wie's steht. Der ganze Markt ist verstimmt,

keiner hat eine Freude an ihm; alle Neuigkeiten, die herankommen, tragen den schwarzen Stempel des Herrn Hiob.

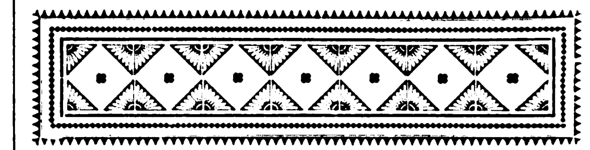
In den letzten Wochen hat man allerlei hinausgetragen in die Winde; erst leise, dann lauterer wurde verkündet, die Kalamität in der Zuckerproduktion würde nun gehoben werden, denn alle Länder hätten so und so viel Rüben weniger gepflanzt. Bald würden die grossen Läger sich räumen, bald würde wieder die Nachfrage grösser sein als der Vorrat, und bald, dann würden wir wieder dahin kommen, dass die Zuckerfabriken den gewohnten anständigen Dividendensatz austeilen könnten. —

Aber es ist alles eitel! Anfangs hiess es, in Europa wären um mindestens 15 Prozent weniger Rüben angebaut als im vorigen Jahre. Dann kam die internationale Umfrage und aus dieser ging hervor, dass nur 12,74 Prozent weniger Rüben auf den Aeckern stehen als 1894; dazu kam das schöne Wetter. Die Rübenfelder anzuschauen, ist eine wahre Freude — für den, der keine hat; aber gerne billigen Zucker isst! — Und wenn in vier Wochen noch einmal eine internationale Umfrage gehalten wird, und wenn die Rübenbauern an Eidesstatt ihre Angaben machen sollen, dann wollen wir abwarten, um wieviel dann der Minderanbau aufs neue sinkt. Man müsste unsere Landwirte und müsste die nicht kennen, die sich nun einmal auf den Rübenbau eingerichtet haben und rechnen können. Ja, schaffte man ihnen einen besseren Korn- oder Mehlpreis, dann würden sie das Rübenbauen wohl sein lassen; aber Roggen und Weizen bringen gar nichts mehr, Rüben bringen immer noch etwas, also wird das produziert, was immer noch besser ist als garnichts. —

In Handelskreisen durchschaut man diese Umfrageresultate nur zu leicht. Im Februar glaubte man überhaupt nicht an einen Minderanbau; schliesslich, weil man immer wieder mit Beweisen ankam, liess man es gelten, dass vielleicht in ganz Europa um zehn Prozent weniger Rüben in der Erde steckten. Aber man rechnet aus, dass diese zehn Prozent noch nicht imstande sein können, die Ueberproduktion verschwinden zu lassen oder wohl gar den Bedarf grösser erscheinen zu lassen, als es die Zuckervorräte sind. —

Noch heute liegen 840,000 tons fertiger Ware da und warten, weggekauft zu werden; heute noch hält man sich hier und da, wo man das Geld nicht so nötig braucht, in reservierter Stellung, aber jede Woche bringt uns der neuen Kampagne näher und mit altem Zucker in die neue Zeit zu gehen, das ist immer schon ein missliches Ding gewesen. In den letzten Wochen wird und muss sich dann ein Rennen und Jagen um den Verkauf entwickeln, so dass die Käufer Herr der Situation sein werden. Man hüte sich also wohl über den September/Oktober hinaus zu kaufen! —

In England haben die Preise der letzten Woche um $1^1/_2$ d bis 3 d weiter weichen müssen. In Frankreich konnte man auch $^3/_8$ bis $^5/_8$ Francs billiger kaufen. In Oesterreich war Todesgeruch im ganzen Zuckerhandel und wer unter der Forderung bot, hat kaufen dürfen; in Russland war es ebenso. In Amerika gingen die Preise um $^1/_{16}$ c zurück. —



Glossen zu Van Houten'scher Reklame.

Siehe Nr. 2 Seite 20. Schluss.

Julius Hensel ist Privatgelehrter. Von ihm sind verschiedene Bücher erschienen und am bekanntesten ist er in gewissen landwirtschaftlichen Kreisen, wo man ihn den Mineralmann nennt, weil er die »Lehre vom Mineraldünger« am lautesten verkündet hat. Mit verkleinertem Gestein will Hensel den Acker gedüngt haben und so soll der Stein zu Brot werden. Mehrere Fabriken sind damit beschäftigt, diesen Hensel'schen Steindünger herzustellen. Da Hensel es nun einmal mit den Mineralien hält, so liegt es nahe, dass er sie am liebsten überall angebracht sieht und einer solchen Vorliebe fällt es nicht allzuschwer, Stellen zu entdecken, wo sie nach der Theorie fehlen oder doch gut angebracht wären. — Hensel nennt den Cacao, so wie er wächst, ein unvollkommenes Nährmittel, weil ihm die 3—4 % Mineralstoffe, die durchschnittlich in ihm enthalten sind, nicht gefallen. Sie sind ihm zu einseitig; sie bestehen zu 93 % aus phosphorsaurem Kali nebst Magnesia und das ist nicht hübsch. Sie müssten — nach Hensel — haben: Kali, Natron, Kalkerde, Bittererde, Eisenoxyd, Manganoxyd gebunden an Phosphorsäure, Schwefelsäure, Kieselsäure, Kohlensäure, Fluor und Chlor, dann erst wäre der Cacao ein Nahrungsmittel mit idealrationellen Nährstoffen.

Diese mineralischen Nährstoffe sollen aber nicht etwa den Menschen sättigen im Sinne täglicher Fütterungen, sondern sie sollen

vielmehr nur die Nerven und das Blut versorgen mit dem, was ihnen nach Hensel'scher Theorie fehlt. Die Herren Knape & Würk in Leipzig werden es erlauben, dass wir Herrn Hensel hier seinen Standpunkt selbst verteidigen lassen: Er schreibt:

›Wäre der Gesichtspunkt der bisherigen Nahrungsmittel-Chemiker richtig, dass Kohlehydrate, Fett und Eiweiss (ohne auf die Art der Mineralstoffe Wert zu legen, die dem Eiweiss organisch zu eigen sind) alles liefern, was zur Ernährung nötig ist, so müsste Chocolade das unübertroffenste Nährmittel darstellen, denn sie enthält ja ausser der Cacaobutter und dem Zucker sehr beträchtliche Mengen Pflanzeneiweiss, mithin Fett, Kohlehydrate und Proteïn, und obenein ist die Cacaobohne eine durch Reichtum an Mineralstoffen (Aschensubstanz) bevorzugte Frucht, da sie durchschnittlich 3½ Prozent davon enthält. Aber leider besteht diese Aschensubstanz in höchst einseitiger Weise zu etwa $^{93}/_{100}$ aus phosphorsaurem Kali nebst Magnesia. Nur $^{3}/_{100}$ davon ist Kalkerde, der übrige kleine Rest von $^{4}/_{100}$ verteilt sich auf Schwefelsäure, Kieselsäure, Chlor, Natron und Eisen. Hieraus ist zu erkennen, dass Cacao ein unvollkommenes Nährmittel ist, wennschon er durch seinen reichen Gehalt an phosphorsaurem Kali und vegetabilischem Eiweiss gleichzeitig Muskelfleisch und Nervensubstanz zu produzieren im stande ist, denn im Muskelfleisch bildet phosphorsaures Kali, an die Fleischbase Kreatin gebunden, das mineralische Aschengerüst, und was die Nervensubstanz betrifft (Lecithin genannt), die im wesentlichen aus Leimsüss, Fett und phosphorsaurem Ammoniak besteht, so geht dieselbe direkt aus Muskelfleisch hervor. Die Anatomen sprechen das nur etwas anders aus, weil sie blos mit dem Skalpell und dem Mikroskop umgehen. Sie sagen: Die letzten Endigungen der feinsten Nervenverzweigungen, die in Muskeln eingehen, entziehen sich unserm Blick und unserer Kenntnis. Das ist ganz richtig! Der Uebergang der Nervenfaser in Muskelfleisch ist mit dem sinnlichen Auge nicht zu beobachten, wohl aber mit dem chemischen. Nämlich die Fleischbase Kreatin, die sich durch Barythhydrat aus ihrer Verbindung mit phosphorsaurem Kali isolieren lässt, ist eine ganz eigenartige Atomengruppe. Sie enthält sowohl Kohlenwasserstoffe als Grundlage der Fettsubstanz, wie Kohlensäure, Ammoniak und entwässertes kohlensaures Ammoniak (= Cyansäure). Das Gesamtmaterial des Kreatin-Moleküls wird durch nachstehende Einzelgruppen repräsentiert, die man sich in einer Kreisscheibe geordnet zu denken hat: *NHHH, COO, CHH, NHHH, CHH, CNHO*. So ist denn das Kreatin durch seinen Gehalt an Leimsüss *(NHHH, COO, CHH)* einerseits und durch die in ihm steckenden Kohlenwasserstoffe *(CHH)* anderseits, in Verbindung mit phosphorsaurem Kali gewissermassen die ›Spinndrüse‹, aus der ein neuer Nervenfaden gesponnen werden kann; ja, durch Kohlenwasserstoff, Ammoniak und Phosphorsäure ist es schon zur Hälfte seines Moleküls wirkliche Nervensubstanz, unter der Voraussetzung, dass es sich noch eine weitere Anzahl von Kohlenwasserstoffen aggregiert, die ja in Gestalt von Fettsubstanz im gesunden Muskelfleisch ausreichend zugegen sind. So wird es verständlich, dass des Nervenfadens letztes Ende ungesehen im Muskelfleisch verschwindet.

Hiernach komme ich zurück auf die Thatsache, dass Cacao ein vortreffliches Material ist, um Muskelfleisch und Nervensubstanz neuzubilden, und man könnte nun sagen: ›Ja, was braucht es denn noch weiter zu unserer Ernährung? Darauf kommt es doch vor allem an, unsere Nerven- und Muskelkraft zu ergänzen und zu erhalten‹. — Aber diese Anschauung wäre nicht richtig. Es fehlt nämlich noch ein drittes, und das ist das Blut. Nehmt das denkbar solideste Nervenmaterial samt Muskelmaterial, beispielsweise eines Ochsen. Was ist dieses kolossale Haufwerk für die Lebensthätigkeit noch wert, wenn wir dem Ochsen die Halsschlagader öffnen und ihn verbluten lassen? — Die Sache liegt so, dass im Blut nicht blos das Material für Nerven und Muskeln, sondern noch viel anderes beisammen ist. Um nur eins hervorzuheben, enthält das Blut, abgesehen von dem Chlornatrium, welches wesentlich die Mission erfüllt, die Blutröhrenwandung leitungsfähig zu machen für den elektrischen Strom, der die spiraligen Windungen der sympathischen Nervenfibrillen durcheilt, welche den Blutröhrenwandungen als grundlegendes Gerüst dienen, — ich sage: neben dem Chlornatrium, welches mehr als die Hälfte der Blutsalze ausmacht, sind im gesunden Blute zirka doppelt so viel schwefelsaure wie phosphorsaure Salze vorhanden. Ohne diesen Umstand wäre das Blut gar nicht im stande, neues phosphathaltiges Nervenfett zur Abscheidung zu bringen. Auf den Gegensatz zwischen schwefelsaurem und phosphorsaurem Salz beruht wesentlich das Streben der beiden Substanzen, sich von einander zu trennen, wie dies erkennbar wird, wenn man eine Lösung von phosphorsaurem Natron, welche schwefelsaures Natron beigemischt enthält, zur Kristallisation bringt. Schon dieser eine Umstand, dass im Cacao die phosphorsauren Alkalien und Erden gegen die schwefelsauren um mehr als das fünfzigfache prävalieren, während im gesunden Blute vielmehr die letzteren überwiegen, würde hinreichen, den Cacao für sich allein als unzureichend zu bezeichnen, um das veratmete, der Ausscheidung anheimgefallene Blutmaterial wieder zu ergänzen. Ausserdem ist unser Bluteiweiss im wesentlichen eine Kalkerde-Natron-Verbindung, unbeschadet dem gleichzeitigen Gehalt des Blutserums an phosphorsaurem Kali. Und endlich noch verlangt gesundes Bluteiweiss zirka ¼ pro mille an Eisen. Aber Eisen, Kalkerde, Natron, Schwefel u. s. w. sind dem Cacao in nur verschwindender Menge zu eigen, und deshalb verspüren wir bald genug seine Unzulänglichkeit als Nährmittel, wenn wir den Versuch machen, uns auf längeren Reisen mit Chocolade zu behelfen. Sie reicht eben nicht aus, um für die veratmete Körpersubstanz vollen Ersatz zu liefern. Instinktiv verlangen wir nach ergänzendem Nährmaterial, das statt der Unbefriedigtheit, die der Genuss von Chocolade hinterlässt, Behagen und Zufriedenheit im Gefolge hat. Unser Nervensystem ist begreiflicherweise das dirigierende Prinzip, aber es funktioniert nur dann normal, wenn ihm Blut von normaler Beschaffenheit zur Seite steht. In diesem Sinne darf man sagen: Die Nerven sind wie der ganze Mensch. Wenn sie bekommen, was sie haben wollen und zu ihrer Funktion haben müssen, nämlich kraftvolles Blut, dann sind sie zufrieden, und unsere Seele ist heiter. ›Mens sana in corpore sano‹.

Von wie tiefer und ernster Bedeutung der Gegenstand für das Gemeinwohl ist, möchte ich hier durch den Hinweis auf eine bisher wenig verstandene Thatsache erläutern.

Wer hätte nicht schon von der ›Mordgier‹ des Marders gehört? Diese Mordgier gilt überall für eine unumstössliche Thatsache. Erst kürzlich erzählte mir ein Gutsbesitzer, dass er eines Morgens im Fasanenhaus sämtliche vierzehn Vögel vom Marder ›abgeschlachtet‹ fand. Wohl jedermann ist nun geneigt zu fragen: ›Hat denn das kleine Tier nicht an einem Vogel genug? Mag es ihn doch vollständig verzehren! Warum denn die ganze Gesellschaft abschlachten? — Das kann man doch vernünftigerweise nicht anders als mit ›Mordgier‹ bezeichnen.‹ Aber die Sache ist nicht ganz so wie sie scheint. Das graziöse, gelenkige

Tier, das ein so bewegliches Nervenmaterial besitzt, bedarf zu diesem Zweck schwefelsaure Salze im Blut. Im Fleisch sind diese nicht enthalten, wohl aber im Blut, und deshalb ist der Marder nach letzterem so gierig. Da nun Vogelblut schnell gerinnt, so kann er dem einzelnen Vogel, dem er das Halsnervenmark durchbiss, nur sehr wenig Blut aussaugen, und deshalb benutzt er so viele, als er erlangen kann, nicht aus Mordgier, sondern aus Durst, aber er ist sonst auch mit dem Blut von Ratten und Mäusen zufrieden. Unter diesem Gesichtspunkt betrachtet, verstehen wir das jämmerliche Bild, das in den zoologischen Gärten eine Wildkatze durchschnittlich darbietet. Man giebt ihr Fleisch, und sie bedarf Blut. Wie siechen infolge des gleichen Mangels die Löwen in Menagerien dahin. Wie kläglich, wie trübselig und melancholisch sehen die Tiger aus gegen das Bild der Kraft, das sie in der Heimat darbieten. Das ist nicht allein der Freiheitsverlust, der dies verursacht. Und wieviel von den in Menagerien oder zoologischen Gärten geborenen Raubtieren gehen zu Grunde! Warum werden die jungen Löwen bei uns selten von den Löwinnen ernährt? — Diese können es eben nicht, weil es in deren Blut an schwefelsaurem Salz mangelt, welches Kraft und Saft bedeutet. Sie haben für die Jungen nichts davon übrig. Man sollte in Menagerien hierauf Rücksicht nehmen, indem man dem Trinkwasser schwefelsaures Salz nebst Kochsalz und phosphorsaurem Natron in dem Verhältnis beigiebt, wie sich diese Salze im Blute der Säugetiere vorfinden. Marder, Wildkatze, Löwe, Tiger, Wolf etc. müssen schwefelsaures Salz für ihr Blut haben. Könnten sie dies auf andere Weise erlangen als in Gestalt des Blutes von anderen Tieren, so würden sie mutmasslich auf letztere nicht so erpicht sein.

Die physiologische Thatsache, dass im Blut- und Lymphsaft der Säugetiere die schwefelsauren Salze gegen die phosphorsauren Verbindungen vorherrschen, ist längst bekannt; man hat nur bisher versäumt, die Bedeutung dieses Umstandes zu studieren. Wenn nun die Notwendigkeit, mehr schwefelsaure als phosphorsaure Verbindungen im Blute zu haben, den Marder blutdürstig macht und rücksichtslos gegen andere Existenzen; wenn ferner, wie wir beobachten, das Temperament modifizierbar ist, da der Löwe im gesättigten Zustand nicht mordgierig ist, so glaube ich, dass es sich lohnt, darüber nachzudenken, inwieweit unsere seelische Manifestation als die Resultante von physikalisch-chemischen Faktoren zu beurteilen sei. Es giebt Leute, die der Ansicht sind, dass in einer grossen Zahl menschlicher Individuen ein Stück »Bestie« schlummere, das bei gegebenem Anlass hervorbreche. Sollte sich nun nicht der Versuch lohnen, durch eine den physiologischen Forderungen entsprechende Ernährungsweise Gemütsbefriedigung zu erzielen und in solcher Weise auf die allgemeine Mortalität verbessernd einzuwirken? —

Angenommen, dass wir im Laufe eines Tages ca. 150 Gramm unserer Leibessubstanz veratmen, so käme es, um dafür Ersatz zu schaffen, weniger auf ein grosses, vielen Ballast mit sich führendes Quantum von Speise, als vielmehr auf ein gewisses Quale an. Damit betreten wir ein bisher noch völlig brach liegendes Gebiet der Hygiene.

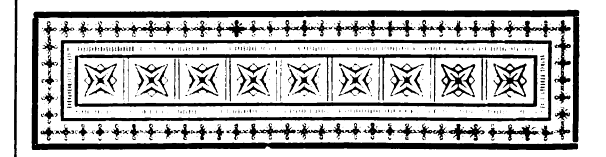
Die prinzipielle Richtigkeit des Gesichtspunktes, dass unser seelischer Zustand zu gewissem Teil abhängig ist von der Beschaffenheit des Nährstoffes, möchte ich daraus folgern, dass ich nach Genuss des phosphatreichen Cacaos stets Unruhe verspürte, während ich jetzt, nachdem ich den in meiner Haushaltung verwendeten Cacao mit solchen Mineralstoffen in leicht assimilierbarer Gestalt verbesserte, die in ihm fehlen, philosophisches Behagen nach dem Genuss empfinde. Um zu erforschen, ob dies individuell sei, liess ich die Wirkung auch von anderen erproben, und siehe da, alle stimmten in ihrem Urteil überein.

Hier sind soviel Theorien aufgestellt, dass man zehnmal mehr schreiben müsste, wollte man aus der Praxis, aus dem täglichen Leben beweisen, dass alle Theorie eben Theorie bleibt. —

Wenn der seelische Zustand zum gewissen Teil abhängig ist von der Beschaffenheit des Nährstoffes, wenn man also seelische Verstimmung, Trauer, Kummer, Trübsal, Furcht, Angst, Schrecken, sich durch die Zusammensetzung seiner Nahrung von der Seele bringen kann, ja, dann her mit dem Rezept dazu! Aber es muss etwas anderes sein, als eine Flasche alten Rüdesheimer oder Kupferberg-Gold; diese Trübsalhetzer sind bekannt. —

Wir, vom Cacaostandpunkt aus, können dieses Betreten der wissenschaftlichen Bahnen nicht besonders preisen; die meisten derartigen Produkte können nur durch sehr kostspielige Reklame hoch gehalten werden. Zwanzigtausend Mark gehen in ein paar Monaten drauf, das Produkt wird über alle Maassen dadurch belastet und der Abnehmerkreis bleibt ein kleiner. Wird die Reklame sistiert, schrumpft der Absatz von Monat zu Monat mehr zusammen und schliesslich hört der Bezug auf. Die Detaillisten aber bleiben in der Regel mit einem Rest sitzen und da ihnen das mit holländischem Cacao, mit losem Cacao nie passiert, so geht das Schelten hinterdrein los. »Sehen Sie doch meinen Cacaoschrank an, wieviel Sorten ich stehen habe, die alle nicht gehen. Soll ich nun noch eine neue Sorte hinzukaufen? — Nein, ich danke!« —

Nach unserm Gefühl stehen die Cacaofabriken in Deutschland augenblicklich an einem Wendepunkt; die billigen Preise der Cacaobohnen gestatten es heute mehr wie je, den Konsumenten ein preiswertes reines Cacaopulver zu liefern, ohne alle Floskeln, und dadurch den Verbrauch zu heben und die Einfuhr vom Ausland zu beschränken.



Lipton
in the Cocoa and Chocolate Trade.

Lipton, der Londoner Theehändler, der mit grossen Kosten vor einiger Zeit auch in Deutschland mit seinem Ceylon-Thee einen Vorstoss gemacht hat, ist nun auch Cacao- und Chocoladenfabrikant geworden.

In der Cayton street, City road, in London E. C. hat er seine Fabrik errichtet und seit vierzehn Tagen sind die ersten Fabrikate daraus auf dem Markt. Man sieht sie in London nur erst in wenigen Geschäften ausliegen; Van Houten's Cacao, Cadbury's, Fry's Fabrikate überwiegen dort. Da aber Lipton für seinen Thee eine weit ausgedehnte und gute treue Kundschaft hat, so wird es ihm nicht schwer fallen, auch seine Cacaofabrikate einzuführen, wenn sie gut sind. Lipton ist Cacaofarmer; er hat, nach den Berichten der in Ceylon erscheinenden Zeitungen: »The Ceylon Independent«, »The Ceylon Times«, »The Ceylon Observer« eine der besten Cacaoplantagen angekauft, die Karandagalla heisst.

Ob Lipton alle seine Fabrikate nur aus Ceylon-Cacao wird herstellen wollen, das wird abzuwarten sein, ebenso, ob er auch nach Deutschland damit kommen wird. Er kündigt zunächst in englischen Blättern an, dass er die feinsten Sorten zur Hälfte des bisher üblichen Preises verkaufen wird. Die daneben gesetzten Preise stimmen aber nicht ganz mit dieser Anzeige. Reiner Cacao, sog. »Cocoa Essence«, the finest made, guaranted absolutely pure, wird in 1/4 Pfund tins à 6 d each verkauft; das ist also zwei Mark für das englische Pfund. Das englische Pfund ist bekanntlich 50 gr. leichter als das deutsche. Da England keinen Zoll auf Cacaobohnen zahlt, so ist für zwei Mark aus Ceyloncacao wohl ein gutes Cacaopulver zu liefern.

Weitere Sorten von Lipton sind ein »Homeo Cocoa«, der mit 10 d das Pfund, das sind 80 Pfennig, verkauft wird. Woraus der aber besteht, wissen wir nicht, aber wir werden es zu erfahren suchen.

Von Chocoladen bietet er ein »Oriental Chocolate Powder« zu 7 d das halbe Pfund-Packet an, das ist also 1.12 Mark für ein englisches Pfund und ein »Pearl Chocolate Powder« zu 3 d per 1/2 Pfund-Packet, das ist ungefähr 50 Pfennig per englisches Pfund.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania.
Russland: Carl Ricker, Petersburg.

Gesucht ein durchaus selbständiger, in feinen Karamels und Rocks erfahrener solider Arbeiter.

Louis Sautter, Hildesheim,
Zuckerwarenfabrik.

Suche per sofort einen jungen Bonbonkocher, welcher auch Erfahrung in Fondants, Gelee, Ueberziehen und Eintafeln von Chocolade besitzt.

Offerten mit Gehaltsansprüchen bei Station ausser dem Hause werden erbeten an **F. Vorbeck, Lübeck.**

Erster franz. Laborant, in ff. Fondant, Frucht-Mark, Bonbons, Chocolade, Praline, Creme-Stangen bewandert, wird gesucht. Die Stellung ist dauernd und kann auf Wunsch Kontrakt auf Jahre gemacht werden. Reise wird zurückvergütet.

M. Scheuer, Dragees- und Bonbonfabrik,
Dornach-Mülhausen, Elsass.

Ein Sohn achtbarer Eltern, welcher Lust hat die Bonbonkocherei und Pfefferküchelei zu erlernen, findet dazu bei guter Behandlung Gelegenheit in der Zuckerwaren- und Honigkuchen-Fabrik von

Fiedler & Viehweger, Glauchau, Sachsen.

Engl. Cakes und Bisquits.

Tüchtige, selbständige Arbeiter werden bei hohem Lohn, dauernder und angenehmer Stellung per sofort event. 15. Juni oder 1. Juli aufgenommen.

Alexander Theiner, Zuckerwarenfabrik,
Prag, Vavragasse Nr. 6.

Tüchtiger franz. Laborant für Chocolade-Bonbons, zuverlässiger und selbständiger Arbeiter, welcher auch im Anfertigen und Dekorieren von Chocolade-Figuren gewandt ist und gute Zeugnisse aufweisen kann, wird zum sofortigen Eintritt gesucht.

Theodor Häutle, Chocoladefabrik,
München, Theatinerstr. 39.

Walzen, Gerätschaften zur Bonbonfabrikation kauft

A. Hamburger jr.,
Breslau, Poststr. 3, a. d. Ohlauerstr.

Eine gebrauchte, gut erhaltene Mandelschälmaschine zu kaufen gesucht.

Franko Offerten unter **J. D.** hauptpostlagernd Köln.

Wo kauft man am besten

Blecheier

zum Füllen mit Chocolade und Bonbon?

Gefl. Offerten an **Aug. Corvey, Bielefeld.**

Zu kaufen gesucht:

Eine Rollwalze, System Lichtenberg für Malzzucker, ferner eine eiserne Platte und ein Rollapparat, sowie Liliput-Quodlibetwalze nebst verstellbarer Maschine.

Off. mit Preisangabe an **G. G. Nr. 1000** postlagernd Ulm a. D.

Japanesenflöten

per Mille 19 Mark offeriert die

Lüdenscheider Zuckerwaren-Fabrik
Heinrich Eklöh jr., Lüdenscheid.

Bindfaden,

per Kilo von 90 Pfg. an.

Mechanische Bindfaden-Fabrik
Alexander Mendelssohn & Comp.
in Berlin C., Neue Friedrichstr. 37.

Paschasius & Buchholz,

Speyer (Rheinpfalz),

offerieren Saftfarben in bis jetzt kaum erreichter Intensivität wie folgt:

Purpurrot (bei Abnahme von mindestens 10—20 Kilo	per	Kilo	Mk.	1,—
Himbeerrot	»	»	»	1,25
Mandelbraun	»	»	»	1,25
Orange	»	»	»	1,50
Tiefschwarz	»	»	»	1,25
Citronengelb	»	»	»	1,25
Quittengelb	»	»	»	1,50
Grün	»	»	»	2,—
Weingrün, neue hochfeine Nüance	»	»	»	2,50
Bengal rosabläulich, neue hochf. Nüance	»		»	2,50

exclusive Emballage ab Speyer.

Ia. Tafelerdbeeren.

Regelmässige Abnehmer gesucht.

J. J. Hardt Sohn,
Trier, Neuerweg.

Frisch geschälten

Calmus

zum Candieren empfiehlt preiswert

A. Wirth,
Königswartha in Sachsen.

Brust-Karamel-Papier,

farbig, Gold und Silber (geschnitten) gesucht.

Offerten erbittet die **Amsterdamsche Fabrik** von Drops-, Chocolade- und Suikerwerken, **Amsterdam, Barndesteeg 8.**

Vakuum-Apparate

zur Bonbonfabrikation neuester Konstruktion, auch für kleine Geschäfte geeignet, zu Dampf-, Feuer- und Gasheizung, sowie auch Elektrizität liefert billig und unter weitgehendster Garantie.

Fr. Ullner, Stuttgart.

Es werden Offerten verlangt für

Cacaopulver

gut entölt bei einer Abnahme von 15—20 Pud monatlich.

Offerten und Muster laut Adresse: **Gebrüder Kahan,** Dampf-, Bonbons- und Chocolade-Fabrik in **Schaulen, Russland.**

Ia. Spritzpapier

empfiehlt
in dem grossen Format von 54 × 67½ cm.

Preis per 1 Ries Mk. 14,—
» » ½ » » 8,—
» » ¼ » » 4,50

gegen Nachnahme.

A. Schwanenberger,
Düren (Rheinpr.)

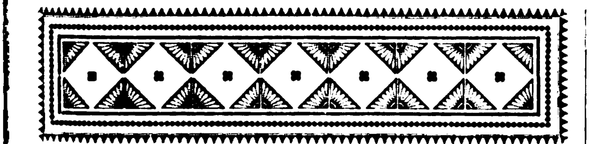
Jahrgang 1895. Nr. 5. Hamburg, 1. Juli 1895.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania.
Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Lehrreiche Zahlen.

Siehe Nr. 3 Seite 36. Schluss.

Zwei Wege giebt es im wirtschaftlichen Leben, die zu dem Ziele führen, den Verbrauch einer an sich nützlichen Ware zu steigern.

Den einen möchten wir den rechten, den geraden, den sittlichen nennen, den andern den linken, den künstlichen, den unsittlichen.

Der erste ist der beste; er führt gerade aus und sicher auf sein Ziel; der zweite schlängelt und windet sich durch dickes, schmarotzendes Gestrüpp, und meist geht es den Wanderern auf diesen Wegen so, dass ihnen kurz vor dem Ziele ein anderer eine Bretterwand davor schiebt, so dass sie es doch nicht ganz erreichen können.

Der erste Weg macht es denen, die ihn gehen wollen, zur Bedingung, ihren Rucksack nicht bis obenan mit Egoismus zu füllen, sondern Platz zu lassen für den Sinn aufs Gemeinwohl. Dem allerschlauesten Kaufmann, der nicht einzusehen vermag, dass in dem Wohlergehen aller auch sein eigenes liegt, dem fehlt doch noch eine gehörige Portion Schlauheit und Scharfsinn, und ihm kann nur geraten werden, sich nach beiden besser umzusehen! —

Es tragen die Cacaofabrikanten z. B. ganz wesentlich zum Wohlergehen aller bei, wenn sie geschlossen dahin streben, die aus den Cacaobohnen herzustellenden Nahrungs- oder Genussmittel so preiswert als nur irgend möglich in den Besitz des Konsumenten zu bringen. Dass dies heute schon geschieht, muss bestritten werden.

Ohne es verhindern zu können, drängen die Konsumenten immer mehr zur Herstellung des entölten Cacaopulvers für Koch- und Trinkzwecke. Das hat zur Folge, dass die Verwendung von getafelten Chocoladen — besonders die besserer Qualität — immer mehr zurückgeht. Dieses Drängen hat einen gesunden Grund und deshalb wird man mit künstlichen Mitteln dagegen keine Dämme errichten wollen, — es auch garnicht können. Das Pfund entöltes Cacaopulver kostet heute soviel im Handel als das Pfund gute Tafelchocolade; es hat im Gebrauch für die Frau, für den Konsumenten aber einen fast dreifachen Wert an geschmack- und aromagebenden Bestandteilen. Und da die Frau und jeder verständige Kon-

sument das spürt, so wendet er sich von dem Verbrauch der Chocolade ab und dem entölten Cacao zu.

Je bequemer die Zubereitung eines Nahrungsmittels ist, je besser es schmeckt, je preiswerter es ist, desto höher steigt der Verbrauch.

Diese drei Eigenschaften: preiswert, gutschmecken, bequem zuzubereiten, sind im stande, dem entölten Cacao die ganze Liebe der Konsumenten zu gewinnen und ihm den Weg selbst in die ärmste Hütte zu bahnen. So lange wir in Deutschland eine Cacaoindustrie haben, im wirklichen Sinne des Wortes, haben die Fabrikanten nicht mit so günstigen Verhältnissen für die Ausdehnung ihres Absatzes im eigenen Lande zu rechnen gehabt wie heute. Die Cacaobohnen sind so billig wie nie zuvor, der Zucker ebenfalls; die konkurrierenden Kaffeebohnen aber sind das nicht und für Thee hat man in Deutschland nur abendliche Neigungen. Darum sollten die deutschen Fabrikanten durch volkstümliche Belehrungen über den Wert und die heutige Preiswürdigkeit des Cacaos als Früh- und Frühstückstrunk dafür sorgen, dass in jedem Hause einmal am Tage Cacao getrunken wird. Alle mögen ihn gern, besonders die Kinder trinken ihn viel lieber als immer und immer Milch.

Die deutschen Fabrikanten aber sollten auch dafür sorgen, dass die hohe Belastung aufhört, die heute durch den Konkurrenzkampf der einzelnen Fabriken und das dadurch hervorgerufene Konzessionenmachen an den Zwischenhandel hervorgerufen wird. Diese hohe Belastung ruht nicht etwa, wie es anfangs scheint, auf den Schultern des Konsumenten, nein, die ruht in mindestens gleicher Schwere auch auf den Schultern des Produzenten, also hier des Cacaofabrikanten! Wird das Cacaopulver auf dem Wege von der Fabrik zum Konsumenten von dem Produktionspreise, der heute 1.— bis 1.20 Mark fürs Pfund heisst, durch Reisespesen, Gehalte der Reisenden, Provisionen der Agenten, Nutzen der Grossisten, Aufschlag des Detaillisten auf 2.40 Mark fürs Pfund gebracht, so ist das das beste Mittel, den Verbrauch einzuschränken!

Das aber wollen die Cacaofabrikanten in Deutschland ganz gewiss nicht, denn die meisten aller deutschen Fabriken sind im stande, noch einmal soviel Cacaopulver zu produzieren als heute, wenn sie ihre technischen Einrichtungen dafür voll ausnutzen wollten. Sie wollen vielmehr den Verbrauch von Cacaopulver steigern — und das ist eben nur möglich, wenn die Hauptbedingung erfüllt ist: Preiswerte Verteilung an den Konsumenten, Wegräumung aller preissteigernden Hindernisse! —

Ein jeder wird uns zugeben, dass von Monat zu Monat der Verbrauch an Cacaopulver steigen würde, wenn z. B. ein gutes Fabrikat aus gesunden, reinschmeckenden Bohnen den Konsumenten mit Mark 1.20 bis 1.40 das Pfund geliefert würde, und wenn, besonders in ärmeren Klassen, für Belehrung gesorgt würde, dass nunmehr der Cacao so billig geworden sei, dass auch der Aermste ihn täglich trinken könne. Thatsächlich ist dann eine Tasse Cacao nicht teurer als »Kaffee« aus Zichorien!

Dieses Ziel ist zu erreichen! Wir denken an folgende geschäftliche Vereinigung: Es treten fünfzig oder mehr deutsche Cacaofabrikanten zusammen und schaffen sich ein Verkaufssyndikat, vielleicht mit dem Hauptsitze in Berlin und mit Nebenstellen in München und Hamburg; es entsteht also eine Vereinigung oder ein »Verband deutscher Cacaofabrikanten« und dieser Verband bringt unter einem Eigennamen*) ihr Verbandsfabrikat auf den Markt. Dieses Verbandsfabrikat wird zu den denkbar niedrigsten Preisen im Markte gehalten; alle sonst auf dem Verkauf von Cacaopulver liegenden Spesen werden erspart; alles Sinnen der Fabrikanten und der Vertreter im Syndikat geht nur darauf hin, das fertige, gute deutsche Cacaofabrikat bei Aufwendung der kleinsten Zwischenkosten zum denkbar niedrigsten Preise an den Konsumenten zu bringen, — um Millionen Deutsche fähig zu machen, Cacao verbrauchen und ihn an die Stelle von Zichorien- oder noch weit schlimmeren Brühen setzen zu können.

Das wäre ein gerader Weg; die Wegweiser wären »Sparsamkeit und Selbsthilfe« und das Ziel wäre: Erhöhung der Cacaoproduktion in Deutschland mit gesunden Mitteln zum Besten aller. —

Hat sich ein solches Verkaufssyndikat festgesetzt, und ist es hineingewachsen in die deutschen Verhältnisse, so wird es 1) die Einfuhr ausländischer Cacaofabrikate in ganz kurzer Zeit bis auf wenige Zentner zurückbringen, und 2) ein wirksames Mittel sein, die Widerwärtigkeiten des Konkurrenzkampfes zu mildern und ihn später ganz verschwinden zu lassen.

Beides wird angestrebt, so versichern uns viele; man möge nun aber auch einmal be-

*) Deutscher Verbandscacao.
Nr. 1 zu 1.40 das Pfund.
» 2 » 1.20 » »

denken, dass man es ganz in der Hand hat, wirtschaftliche Schäden zu mildern und wirtschaftliche Fortschritte zu machen.

Dass unser ganzes wirtschaftliches System nur in einer Vereinigung aller produktiven Kräfte, und was dasselbe sagen will, in einer Erziehung aller Menschen zu produktiver, nützlicher Arbeit endigen kann — (siehe die letzte Rede des Fürsten Bismarck vom 9. Juni an den Bund der Landwirte), das haben alle die längst eingesehen, die sich um die Schäden schon länger kümmern, die unsere heutige zersplitterte Ordnung hervorruft. Hat man doch alle Tage vielfältig den Beweis vor Augen, wie in allen wirtschaftlichen Dingen die den besten Strang ziehen, die sich zusammenthun und mit vereinten Kräften das anstreben, was dem einzelnen schwer wird.

Eine ganze grosse Gruppe deutscher Cacaofabrikanten, die sich gebildet hat zu dem Zwecke, den deutschen Konsumenten ein gutes, reines, vernünftig hergestelltes Cacaopulver zum denkbar billigsten Preise zu liefern, ist nach einem ein- oder zweijährigen Bestehen unbesiegbar. Das heisst so lange, als sie diesen Zweck wirklich immer verfolgt. Sie fällt aber in demselben Augenblicke, in dem sie es sich gelüsten lassen wollte, die Konsumenten auszubeuten, d. h. höhere Preise zu erlangen, als ihre Ware fordern darf.

So lange sie das nicht thut, verschafft sie sich ein Schutzmonopol für die einmal dem Verbande angehörenden Fabrikanten, dass ihnen der Wert ihrer Ware, also auch der Wert ihrer Arbeit und der Lohn ihrer Arbeiter nicht herabgedrückt werde in sinnlosem, widerwärtigem Kampfe um den Groschen.

Wir bitten diesen Vorschlag, zu dem wir zum Teil angeregt worden sind, einmal ernstlich zu erwägen — und wenn er beachtenswert gefunden wird, möge man über unklare Punkte Fragen stellen. —

Es kommen diese Erörterungen nicht aus dem losen Aermel geflogen. Die in den ersten Sätzen (siehe Nr. 3, Seite 36) dieses Aufsatzes vorgeführten Zahlen haben sie vielmehr hervorgeholt.

Bis zu dieser Stunde hat sich die deutsche Chocoladen-Industrie z. B. noch nicht unabhängig machen können Cacaofabrikate vom Auslande zu beziehen.

Das ist ja zu bedenken! Cacaobutter ist ein Cacaofabrikat so gut wie das Cacaopulver. Und von Cacaobutter hat die deutsche Chocoladeindustrie im vorigen Jahre rund 159200 Kilo aus Holland beziehen müssen. Vom 1. Juli an werden die Bezüge daher um 36 Mark die 100 Kilo verteuert; man wird also nun mit allen Mitteln dahin streben, diese 159200 Kilo — oder wenn die Einfuhren so weiter gegangen wären, wie in den ersten drei Monaten dieses Jahres, sogar rund 308000 Kilo Butter — in Deutschland zu produzieren. Werden aber in Deutschland 308000 Kilo Butter mehr gepresst, dann werden auch zu gleicher Zeit 700000 Kilo Cacaopulver mehr fertig. —

Das bitten wir zu rechter Zeit zu bedenken. Was wird's ein Jagen nach Absatz, was wird's ein Drücken der Preise werden!

Ehe die Fabrikanten, die sonst nicht viel Cacaopulver zu pressen pflegten, für die Butter ständig Mark 1.40—1.50 per Pfund bezahlen — und die Preise bekommen wir! — pressen sie doch lieber selber Cacao und verkaufen das Pulver zu jedem Preise. Wir werden dahin kommen, dass das Gewinnen der Butter als Hauptsache angesehen wird, dass also Butter das Hauptprodukt und Cacaopulver das Nebenprodukt wird. Sonst war's umgekehrt. Bei Cacaopreisen von 40—45 Mark, ohne Zoll, kostet die Cacaomasse 85 bis 90 Mark. Aus 100 Pfund Cacaomasse kommen mindestens 30 Pfund Butter: stehen diese, à 1.40, mit 42 Mark im Preise, dann kosten die übrig bleibenden 70 Pfund Cacaopulver 43—48 Mark. Also

70 / 43 giebt 60 Pfennig, oder
70 / 48 » 70 »

als Einkaufspreis für das Pfund Cacaopulver. —

Es wird nun genug Fabrikanten geben, die, wenn sich die Vorräte gar zu sehr sammeln, den Zentner Cacaopulver für 70 oder 80 Mark, wenn nicht gar für 60 Mark losschlagen müssen, nur um das Pulver zu Geld zu machen und doch unabhängig von anderen Fabriken dadurch zu bleiben, dass sie soviel Butter selber pressen, als sie für Kouvertüren verwenden müssen.

Wohin wollen aber dann wohl die Fabriken mit ihrem Cacao, die heute noch immer sich bemühen, künstlich einen Cacaopreis von drei Mark fürs Pfund zu erzielen? Es wäre eine Unvorsichtigkeit, wenn auch die ältesten Firmen diesen kommenden Verhältnissen entgegengingen, ohne sich, so lange es Zeit ist, nach Mitteln umzusehen, die regelnd, schützend und nützend wirken können! Soviel steht fest, verbindet sich eine grössere Zahl — es wäre zu bedauern, wenn nicht alle deutschen Fabrikanten zusammenhielten — zu einem allgemeinen »Verband deutscher Cacaofabrikanten«, und schaffte sich dieser Verband eine Verkaufszentrale und sorgte er dafür, dass diese gut geleitet würde, dann entsteht allen denen, die auf eige-

nen Füssen den zweiten, den linken, den künstlich angelegten Weg wandeln wollen, ein so mächtiger Konkurrent, dass es auch für den ältesten ein Sehnen nach Vereinigung geben wird.

Wir für unser Teil würden einer solchen gesunden Vereinigung mit allen nur möglichen Mitteln förderlich sein; wir würden auch in der uns befreundeten Presse dafür sorgen können und würden es gerne thun, dass ohne allzu hohe Kosten der Zweck eines solchen Verbandes richtig verstanden werde.

Mit dem bestehenden Verbande deutscher Chocoladefabrikanten würde ein neuer Verband deutscher Cacaofabrikanten ganz und gar nicht kollidieren oder konkurrieren. Dieser Cacaoverband hat als einziges Ziel die Erweiterung des Absatzgebietes zunächst im eigenen Lande, dadurch, dass er zu einem zwar gerechten, nicht gedrückten, aber doch niedrigen Preise eine oder zwei mittlere Qualitäten entölten Cacaos an den Konsumenten liefert, und sich für den Weg aus der Fabrik bis in den Kochtopf der grösstmöglichen Sparsamkeit befleissigt.

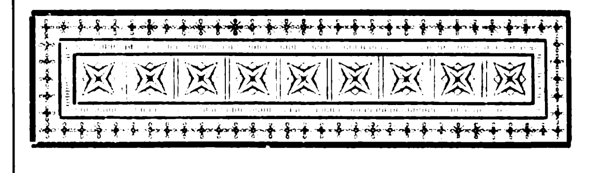
Alles was er im ersten Jahre an sog. Verkaufsspesen aufwenden muss, darf nur dafür dienen, die Volksklassen, die den Cacao nur dem Namen nach kennen, über seine Sparsamkeit im täglichen Gebrauch zu belehren und die Volksklassen, die immer noch in dem Wahne leben, dass alles gute aus dem Auslande kommen müsse, dahin zu erziehen, dass sie auch deutsche Ware mehr schätzen oder doch wenigstens zunächst vorurteilslos prüfen lernen. —

Man prüfe immer wieder die auf den vorigen Seiten niedergeschriebenen Zahlen und man ziehe aus diesen die Lehre für das, was nach dem 1. Juli aus dem Geschäft mit Cacaopulver in Deutschland wird. Lässt man alles gehen wie es geht, dann wird es so werden, dass der Gewinn bei der Herstellung des Cacaopulvers auf eine Stufe zu stellen sein wird mit dem Gewinn bei Quodlibet, Malzzucker oder Konsum-Chocolade.

Wie man heute von dem Notstand der Landwirtschaft spricht, weil ihr für ihre Produkte nicht die Preise gezahlt werden, die sie für die aufgewandte Arbeit haben muss, so wird man in zwei bis drei Jahren von einem Notstand der Cacao- und Chocoladefabriken sprechen. Nur ein gewaltiger Unterschied ist dabei: Die deutsche Landwirtschaft kann nicht mit dem Auslande konkurrieren; die deutsche Cacaoindustrie aber kann das sehr wohl, sie wird durch hohe Einfuhrzölle geschützt, sie hat es also viel eher in der Hand, sich den Wert der eignen Arbeit zu sichern als die Landwirtschaft.

Hoffentlich sieht man es an recht vielen Stellen ein, dass grosse Erfolge auch im wirtschaftlichen Leben nur durch Vereinigungen zu friedlichem Schaffen errungen werden können.

Getrennt marschieren, vereint schlagen, das war Moltke's Leitspruch; auf den hier besprochenen Fall angewendet, wird man sagen müssen: getrennt fabrizieren, vereint verkaufen. —



Strafprozesse en gros.

Uns wird mitgeteilt, dass augenblicklich gegen ca. dreissig Firmen der Chocoladenbranche Anzeige erstattet ist, weil diese zur Herstellung billiger, ordinärer Chocolademassen und Kouvertüren, sowohl Cacaoschalen als auch andere Fette als aus der Cacaobohne, verwendet haben. Unter diesen dreissig Firmen sollen bis jetzt sechs Verbandsfirmen sein; es sollen aber weitere Ermittelungen im Gange sein, die erwarten lassen, dass die Zahl noch eine weit grössere wird. Einigen Firmen ist die Anzeige bereits zugestellt, andere wissen davon noch nichts.

Wir begnügen uns für heute mit dieser kurzen Mitteilung; wir werden darauf zurückkommen, wenn wir genug Materialien in Händen und diese ganze Bewegung erst richtig verstanden haben.

Dringend aber bitten wir im Interesse aller, jede falsche Scham von sich zu thun und ruhig uns Mitteilung davon zu machen, wo unklare Vorschriften, die man jahrzehntelang anders aufgefasst hat als sie nun auf einmal ohne vorherige, allgemeine, eingehende Erörterungen verstanden sein wollen, zu Anklagen führen.

Eine merkwürdige Erscheinung doch ist es, dass Anklagen wegen Verfälschung von Cacaomassen oder Cacaopulver garnicht vorkommen, und diese Erscheinung muss doch wohl so verstanden werden, dass eben jeder weiss, was Cacaomasse und was Cacaopulver ist. Bei ordinären Kouvertüren und ordinären Chocoladen aber ist nicht klar, wie weit diese von gesetzlichen Bestimmungen umgrenzt sind. Da sich bei Cacaomasse oder Cacaopulver das »Fälschen« doch noch besser

»lohnen« würde, als bei den ordinären Artikeln, so müsste man doch eigentlich erwarten, dass hierbei erst recht Verstösse gegen das Gesetz vorkämen, wenn man annehmen will, viele deutsche Chocoladefabrikanten hätten den Hang, ihre Fabrikate zu verfälschen.

Da das nicht zutrifft, dagegen aber männiglich bekannt ist, dass zu den ordinären Fabrikaten in sehr vielen Fabriken die Cacaobutter in anderen vegetabilischen und animalischen Fetten Ersatz findet, dass auch feine und grobe Schalen der Cacaobohnen zu ordinären Massen, wenn auch nur in geringen Mengen, wieder verwendet worden sind, so muss doch selbst der eifrigste Jäger auf Verfälschungen zugestehen, dass hier weniger aus vollem Wissen als aus alter Gewohnheit oder aus mangelnder Kenntnis neuerer Verabredungen gehandelt oder gar gefehlt worden ist. Soviel steht fest, dass diese Bewegung und diese Erstattung von einigen Dutzend Anzeigen zur Klärung führen muss. Ob das Ende davon denen angenehm sein oder werden wird, die den Stein ins Rollen gebracht haben, das muss bezweifelt oder doch abgewartet werden. Es werden schon jetzt von Dresden aus sehr schwere Anklagen gegen den Vorsitzenden des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten erhoben, die wir nicht hier abdrucken möchten. In einem Rundschreiben behauptet eine Dresdener Chocoladefabrik, dass in einer Verhandlung vor dem Dresdener Landgericht am 21. Mai d. J. eidlich ausgesagt sei, dass früher in der Chocoladefabrik von Otto Rüger in Lockwitz bedeutende Quantitäten Bolus, Eicheln und Talg zur Verarbeitung gekommen wären.

Und noch schlimmere Dinge stehen in diesem Rundschreiben, die wir einstweilen auf sich beruhen lassen wollen.

Im Interesse des Ansehens, das der Verband deutscher Chocoladefabrikanten für seine Bestrebungen beansprucht, ist es zu wünschen, dass der Verbandsvorsitzende frank und frei erklärt, dass er nie

Bolus, Eicheln oder Talg

für Chocolade oder Kouvertüre hat verarbeiten lassen, und dass er gegen den, der unter Eid die obige Aussage gemacht haben soll, vorgeht mit allen Mitteln, die das Gesetz dem bietet, der verdächtigt oder verleumdet wird.

Geschieht das nicht, und bringen die neu eingeleiteten gerichtlichen Untersuchungen zu tage, dass man sowohl innerhalb wie ausserhalb des Verbandes Sesamöl oder Talg oder Schalen zu ordinären Massen verwendet hat, dann wird auch eine andere Verdächtigung an Wahrscheinlichkeit gewinnen, die in diesem Rundschreiben über die Motive, die zum Eintritt in den jetzigen Verband veranlassen, ausgesprochen sind. Wenn Verbandsmitglieder gegen die eigenen, zu Recht gesetzten Vorschriften handeln, so ist das dreimal so schlimm, als wenn Andere Verstösse aus Unkenntnis oder aus alter Gewohnheit begehen. Jenen ist das Gewissen im Verkehr mit dem Verbandsvorsitzenden und den Verbandsmitgliedern geschärft worden, diesen nicht. Jene haben sich zu den neueren Verkehrsauffassungen bekannt, die im Schosse des Verbandes entstanden sind, und sie haben mit diesem Bekenntnis die Verpflichtung übernommen, auch danach zu handeln. —



Neue Cacao-Patente.

Die Firma P. W. Gaedke in Hamburg hat am 18. Februar 1895 ein neues Verfahren zum Aufschliessen und Löslichmachen von Cacao zum Patent angemeldet. Der Patentanspruch lautet: Verfahren zum Aufschliessen und Löslichmachen von Cacao, dadurch gekennzeichnet, dass die fertig gerösteten und enthülsten Cacaobohnen vor dem Mahlen mit geringen Mengen Alkalien (bis zu 2 %) Aetzalkalien, kohlensauren Alkalien, Ammoniak, die in Wasser — mindestens 20 % vom Gewicht der Bohnen — gelöst sind, durchfeuchtet, erwärmt und dann ohne Nachrösten getrocknet werden, wobei die angewandten Temperaturen 100° Celsius nicht überschreiten dürfen.

In der näheren Beschreibung dieses zum Patent angemeldeten Verfahrens wird die Herstellungsweise dann weiter bekannt gegeben. Wir sind von einigen Seiten aufgefordert worden, unsre Meinung über dieses Verfahren abzugeben, und wir wollen uns deshalb eingehend damit beschäftigen.

Gaedke beschreibt es wie folgt: Zuerst werden die Cacaobohnen von allen Unreinlichkeiten, von Sand, Staub, Steinen, Bändern u. s. w. befreit und dann in Röstern wie gewöhnlich bei mässiger Temperatur (120 bis 150° C) vollkommen fertig geröstet, bis die Feuchtigkeit und die sauren Gase entwichen sind, und an ihrer Stelle sich das bekannte Aroma fertig gerösteter Cacaobohnen

zeigt. Hierauf werden die Bohnen gekühlt, gebrochen, geschält. Die Zerkleinerung soll aber nur soweit getrieben werden, als zum Entfernen der Schalen und Befreien von Staub unbedingt erforderlich ist.

Die so gewonnenen Cacaokerne werden dann mit einer wässrigen Lösung der Alkalien getränkt. Soviel als sie alkalisches Wasser aufnehmen wollen, wird ihnen gegeben. In der Regel wird man auf 100 Pfd. Cacaokerne 20—30 Pfd. Wasser nehmen, worin bis zu 2 % Alkalien gelöst sind. Es ist für eine gleichmässige Durchfeuchtung der Bohnenstücke zu sorgen. Gut ist es, wenn die Flüssigkeit den Bohnenstücken unter fortwährendem Rühren beigefügt wird und wenn sie dann kalt etwa eine Stunde in diesem alkalischem Wasser stehen. Hierauf erhitzt man die durchfeuchteten Bohnen auf eine Temperatur von 50—70° (nie über 100° C); dann kommen sie in eine Trockenanlage, deren Temperatur 100° C nicht übersteigt, damit die den Kernen zugeführten 20—30 % Wasser wieder verdampfen können. Ist dies geschehen, dann werden die Kerne zu flüssiger Cacaomasse vermahlen und diese wird entweder zum Auspressen oder zur Chocoladenfabrikation genommen.

Offen gestanden, sind wir einigermaassen verwundert, dass die Firma P. W. Gaedke, die doch allen Alkalien jahrelang bittere Fehde angesagt hatte, sich nun auf einmal zu ihnen bekennt. Damit hat diese Firma alle ihre mit hohen Kosten hereingeholten Gutachten und Analysen umgestossen, und sie muss nun entweder darauf gar keinen Wert mehr legen oder von neuem damit beginnen.

Neues an diesem patentierten Verfahren zu entdecken, dessen Wirkungen auffallend sein könnten und im stande wären, dem fertigen Fabrikate die angekündigten »wesentlichen« Vorzüge zu geben, ist nicht möglich. Nach diesem selben Verfahren arbeiten die meisten Fabriken in Holland und Deutschland, nur mag die Reihenfolge der einzelnen Arbeiten hier etwas verschoben worden sein. Ob zum Besten des zu erzielenden Fabrikates, das kann man billig bezweifeln; beinahe kurz und bündig wäre das Gegenteil zu beweisen. —

Bei der Alkalienverwendung kennen wir drei verschiedene Arten der Herstellung; diese drei Arten sind im Hefte II des Fachwerkes »Die deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie von Adolf Gordian« auf den Seiten 128—132 ausführlich besprochen. Einiges davon hierher zu setzen scheint uns nützlich zu sein:

»Man kann auf dreierlei Art, oder richtiger, zu dreierlei verschiedenen Zeiten die Vermengung der Alkalien mit dem Cacao vornehmen, einmal beim Rösten, dann vor dem Pressen, dann auch noch nach dem Pressen. —

Beim Rösten, und das ist die van Houten'sche und holländische Art, werden die in Wasser gelösten Alkalien mit den vorher halbgar gerösteten (und dann geschälten) Cacaokernen vermischt, und die Kerne werden nun mit der alkalischen Flüssigkeit bis zur Röstreife, d. h. bis zur Entwickelung des Cacaoaromas, also bis zur völligen Verdampfung des alkalischen Wassers, weitergeröstet. — Direkt vom Röster kommen die nun fertig »präparierten« Cacaokerne zur Mühle und von dieser zur Presse. —

Die zweite Art ist das Präparieren des Cacaos als flüssige Masse. Hierbei wird die Alkalienlösung mit der Cacaomasse vermischt; in erwärmter Maschine sorgt man durch tüchtiges Durcheinanderwirken dann dafür, dass das hineingebrachte Wasser wieder verdampft. Diese Art des »Aufschliessens« oder »Präparierens« ist viel umständlicher, erfordert viel mehr Zeit und Arbeit als das Präparieren im Röster und hat absolut keinen Vorzug.

Beim Verwenden des Ammoniaks hat man diese Methode besonders lieb; man hat sich besondere Misch- oder Rührwerke ausgesonnen und ist stolz auf diese. —

Die dritte und wieder einfachere Art ist das Vermischen der Pressblöcke oder des entölten Cacaos mit den Alkalien, nach dem Abpressen der Butter. Und dies ist eigentlich die allervernünftigste Art, denn nun ist schon die Hälfte des Oeles weg, mir also nicht mehr im Wege. Hierbei verfährt man so, dass man die Alkalien in heissem Wasser löst — in so wenigem Wasser wie nur eben nötig — und damit die zerbrochenen Presskuchen oder Bröckel imprägniert. Man würde also dabei so verfahren, dass man 100 Pfd. Cacaopresskuchen in den Melangeur würfe, darauf die Alkalienlösung (1½, 2 oder 3 Pfd. Pottasche in wenig Wasser gelöst) gösse, und dann das ganze in den Wärmschrank brächte, um das Wasser vor dem Feinmahlen und Sieben völlig verdampfen zu lassen.

Denn das ist für die Haltbarkeit des Cacaopulvers ganz besonders wichtig, dass keinerlei Feuchtigkeit in ihm bleibt. Und darum sind die neuen hydraulischen Tellerpressen so sehr viel besser als die älteren Topfpressen, bei denen die Cacaomasse in Tücher gewickelt und vorher mit Wasser verdickt werden musste.

Mögen sich alle nur immer das vergegenwärtigen, dass es sich bei diesem ganzen grossen, braunen Geheimnis um nichts weiter

handelt, als um eine innige Vermengung der Alkalien ($1^1/_2$, 2 oder 3 Pfd. pro Zentner) mit dem Cacaopulver, und dass Alkalien nichts weiter können und nichts weiter sollen, als die durch Pressen nicht zu entfernenden 28—30% Fett des Cacaopulvers zu verseifen, d. h. eine Verbindung des Fettes mit dem Wasser beim Aufgiessen möglich zu machen«.—

Dieses neue von Gaedke zum Patent angemeldete Verfahren gleicht der hier zuerst angeführten Art, die als »van Houten'sche« oder als »holländische« schlechtweg bezeichnet wird. Der Unterschied, der zwischen beiden liegt, ist so klein, dass »wesentliche« Vorzüge weder das holländische vor dem Gaedke'schen noch das Gaedke'sche vor dem holländischen haben kann.

Wann ist ein Vorzug »wesentlich«? Was heisst »wesentliche« Vorzüge haben? Doch nichts anderes, als das ganze Wesen dieses Neuen ist so zu seinen Gunsten verändert, dass jeder diese Veränderung an dem »Wesen« des Cacaopulvers finden und preisen muss. Ist dies aber nicht der Fall, dann muss man die Charakteristik »wesentlicher Vorzüge« immer für eine Phrase halten, die unbedacht ins Volk geworfen wird, nur weil doch etwas gesagt werden muss.

Einen »wesentlichen« Vorzug hat z. B. der Schnellzug vor dem Bummelzug für den der schnell weiter will; für den aber, der gerne Land und Leute in Ruhe betrachten will, hat der Bummelzug wieder »wesentliche« Vorzüge vor dem Schnellzug! Das elektrische Licht hat »wesentliche« Vorzüge vor dem Lichte eines Mondviertels, für den, der genau sehen und gesehen werden will; für ein Liebespärchen aber hat wieder das Mondviertel wesentliche Vorzüge, denn es will weder gesehen werden noch selber sehen! — Das alte plattdeutsche Sprichwort: Den Eenen sin Uhl is den Annern sin Nachtigall« behält immer seinen rechten Wert.

Auf unsern besondern Fall hier angewendet, müssen wir es, wollen wir die Interessen der ganzen deutschen Cacaoindustrie vertreten, für unschicklich halten, wenn zu dem Zwecke, sich neue Käufer zu schaffen auf Kosten der ruhig vorwärts arbeitenden Fabrikanten, mit Worten gearbeitet wird, die unberechtigt sind.

Wird eine Lokomotive gelb oder knallrot angestrichen, so hat sie keinen wesentlichen Vorzug vor den andern, die in ihrem schwarzen Alltagsgewand ihre Arbeit thun. Die gelben oder knallroten kommen nicht deshalb früher an ihr Ziel weil sie gelb oder rot sind. Sie haben also keinen »wesentlichen« Vorzug. — Aber, will ich, der Konsument, die Hausfrau, die Köchin, Trink-Chocolade kochen, so hat für diesen Zweck der entölte Cacao einen »wesentlichen« Vorzug vor der getafelten Chocolade! Das wird jeder gerne gutheissen, wenn einer so annoncieren würde; das kann nicht bestritten werden, das sieht jeder ohne Mühe auf den ersten Blick ein. Nicht aber wird einer, sei er was er wolle, Chocoladefabrikant, Mediziner, Chemiker, Pharmazeut, Krämer oder Koch, zu finden sein, der, wenn ihm von allen in Deutschland und Holland kursierenden Cacaomarken Proben vorgelegt würden, sich die Fähigkeit zutrauen ein Urteil abzugeben, welcher Marke das Prädikat der »wesentlichen« Vorzüge zuerteilt werden könnte.

Den Herren Medizinern ist in diesen Dingen nicht über den schmalsten Weg zu trauen; unter 100 ist immer höchstens einer, der im stande ist, eine Analyse zu machen. Den Herren Chemikern aber werden wir so lange ein gelindes Misstrauen entgegenbringen, als wir sehen müssen, dass hier die Wissenschaft nach Brot geht. Hat dies einmal ein Ende, haben wir einmal verstaatlichte Chemiker für den Zweck, Rat und Auskunft und Belehrung den Industriellen zu erteilen ohne Ansehen der Person und des Honorars, dann wollen wir gern wieder den Ernst und den Wert anerkennen, der in dem Fundament dieser Wissenschaft liegt.

So wären wir denn aus der Praxis wieder einmal bei der Wissenschaft angelangt, und da wir wissen, dass aus diesen Kreisen mit nicht geringem Interesse auf die hier hörbaren Worte der Praxis gehorcht wird, so wollen wir einige Augenblicke bei der Wissenschaft bleiben. Es hat besonders Professor Stutzer in Bonn in den letzten Jahren den Cacaoacker recht gepflügt; es darf ihm nicht bestritten werden, dass er der Mann ist, der hier und da Anregungen gegeben hat, die zu nützlichen Dingen geführt haben; es ist ihm ja aber auch im Gordian nicht verschwiegen worden, dass man im Kreise unserer Industrie wohl versteht, den Schein von dem Sein zu trennen, und wo diese Herren sich anmaassen, über solche Fragen, die mit der Wissenschaft nichts zu thun haben, zu Gericht zu sitzen, da werden wir auch in Zukunft ein Halt zu rufen wissen. —

Vernünftig und vorurteilslos über den Wert jedes Cacaopulvers als Nahrungsmittel gedacht und gesprochen, muss man doch eingestehen, dass er es garnicht verdient, überall mit einem Brimborium versehen zu werden, der aus wissenschaftlichen Werkstätten stammt. Was sollte aus den alltäg-

lichen, als Nahrungsmittel weit wichtigeren Produkten werden, wie Milch, Butter, Brot, Fleisch, Eiern, wenn wir hierbei dieselben Exerzitien machten, die immer mit dem Cacaopulver angestellt werden. Von Milch kann ein Individuum am Tage literweise zu sich nehmen müssen, von Fleisch oder Kartoffeln oder von Brot muss jeder Mensch am Tage das zehn- oder zwanzigfache verbrauchen als er von Cacao nur irgend hinunter bringen kann. Kommt ja einmal irgendwo ein cacaowütiger Konsument im Cacaoverbrauch sehr hoch, so wird er, das wird jeder nachrechnen können, doch nie über 20—25 Gramm am Tage kommen. Nun bitten wir diese 20 bis 25 Gramm nach ihrem wirklichen Wert zu betrachten, die sie haben im Verhältnis zu der andern täglichen Nahrung. Und wenn aus diesen 25 Gramm Cacaopulver nun wirklich alles Fett (6 Gramm), alle eiweisshaltigen Stoffe (6 Gramm) und alle stickstofffreien Extraktstoffe verdaut würden, so würde aus den ganzen 25 Gramm für den Organismus doch kein höherer Wert sich ergeben, als z. B. in einer einzigen Buttersemmel liegt. —

Wir haben es doch beim Cacaopulver nicht mit einem konzentrierten Nahrungs- oder Genussmittel zu thun, wie es z. B. peptonisiertes Fleisch ist! Es ist weder möglich, allein durch Cacao den Menschen zu ernähren, noch durch ihn allein einen höheren Nähreffekt zu erzielen, als man ihn durch alle fett- und eiweissreichen Produkte erzielen kann.

Diese doch jedem ganz klare Bedenken gegen die künstliche Bewertung des Cacaopulvers sollte man sich immer vorhalten, wenn man mitten in der Fabrikation steht, und man sollte garnichts darauf geben, wenn irgendwo verkündet wird, ein Chemiker hätte gefunden, dass der Cacao des X oder des Y ein, zwei oder drei Prozent mehr verdauliches Eiweiss hätte.

Ganz abgesehen davon, dass jede neue Partie Cacao andere Zahlen in der Zusammensetzung zeigt, als die vor Jahr und Tag einmal analysierte, so ist es doch ohne Belang, ob von 20 Gramm Cacaopulver heute 1 Gramm mehr verdaut wird als gestern. Jeder isst und trinkt so lange bis er satt ist, und wenn er am Cacao nicht satt geworden ist, dann wird er's am Brot oder am Fleisch werden. — Es wird also dem, der ohne Brille die Vorzüge des einen Cacaos gegen die des andern abwägen soll, recht schwer werden, »wesentliches« zu entdecken.—

Professor Stutzer hat in einem Aufsatze in der Zeitschrift für angewandte Chemie auch noch ganz ausführliche Mitteilungen über analytische Ergebnisse gemacht, aus denen hervorgeht, dass im ganzen sich die organischen Stoffe der Cacaobohne durch die verschiedenen Herstellungsarten wenig von einander unterscheiden. Stutzer hat diese Mitteilungen gemacht als er über den Salomon'schen Röster berichtete. Er hat dabei den Cacao von Wittekop in Braunschweig, der ohne Alkalien hergestellt war, mit einem holländischen (anscheinend mit van Houten'schen) und zwei deutschen (worunter No. III jedenfalls von Gaedke stammt) verglichen, und er hat gefunden, dass

> das Fett, also die zurückgebliebene Cacaobutter, ihren Nährwert nicht verändert durch eine verschiedene Verarbeitungsweise der Cacaobohnen.

Damit hat Professor Stutzer alle früheren Einwendungen gegen die Verwendung von Alkalien als zu unrecht geschehene bezeichnet, soweit diesen ein ungünstiger Einfluss auf die Verdaulichkeit des Fettes nachgesagt wurde. Zahllos sind die Fälle, wo Chemiker und Mediziner und andere Männer behauptet haben, dass gerade in dem mit Alkalien behandelten Cacaopulver das Fett schwerer verdaulich gemacht würde.

So liegt uns z. B. aus einer Kritik des Gordian'schen Fachwerkes, die ein Herr Lutz, Feuerversicherungsagent in Teplitz, veröffentlicht hat, der folgende Satz vor:

»Ferner: Durch den Zusatz von Pottasche bildet sich durch die eingehende Verbindung mit dem zurückgebliebenen Fett eine Art Seife oder Emulsion, welches die Verdauung des Fettes erschwert, der Geschmack wird laugenartig, und dadurch wurde der reine feine Cacaogeschmack dem Konsumenten entfremdet«. — — »Durch diese eintretenden Veränderungen ist konstatiert, dass durch das holländische Verfahren der Cacao gefälscht wird, deshalb sollte Cacao nach diesem Verfahren bereitet, nach dem Wortlaute des deutschen Nahrungsmittelgesetzes, straffällig sein. Dass das Gesundheitsamt nicht eingreift, haben die holländischen Fabrikanten nur dem Entgegenkommen der Vertreter der Cacao- und Chocoladen-Industrie bei der im März 1887 im Reichsschatzamte abgehaltenen Enquête zu danken«.

(Die Sache liegt nun zwar ganz anders, aber wir wollen heute hierauf nicht näher eingehen.)

Auch hier beim Abwägen und beim Wählen zwischen den verschiedenen Ansichten wird man gut thun, das Ding von der praktischen Seite zu besehen.

Gesetzt, das Fett im Cacaopulver würde wirklich durch Beimengung von Alkalien schwerer verdaulich gemacht als ohne sie. Wie gross kann dann wohl die Belästigung sein, die es dem Menschenmagen zufügen könnte? Zu einer Tasse Cacao werden 5—10 Gramm Cacaopulver genommen; in diesen 5—10 Gramm Cacaopulver hat der Konsument 2—3½ Gramm Fett zu verzehren. Das ist soviel als auf der Spitze eines Messerchens sitzt. Na, und das ist wohl nicht im stande, Verdauungsbeschwerden hervorzurufen, selbst wenn es feststände, dass die Alkalien die Verdauung des Fettes aufhielten.

Wenn Herr Lutz seiner Verwunderung Ausdruck giebt, dass das Gesundheitsamt gegen die holländische Art der Cacaoentölung, und die Verwendung von Alkalien nicht »eingreift«, so ist dieses Verwundern in der Praxis nicht zu teilen. So lange es ausser den Alkalien kein Mittel giebt, Fett mit Wasser zu verbinden, so lange sind sie nicht zu entbehren, denn der Konsument will auf der Oberfläche der Tasse die frei herumschwimmenden Oeltropfen weder sehen, noch will er mit den ersten paar Schluck die ganze, weichlich schmeckende Schicht abtrinken.

»Das soll entölter Cacao sein«, sagt der Konsument, »und obenauf schwimmen die blanken Fetttropfen! Nein, da ist der holländische viel besser entölt, da schwimmen keine Fettaugen oben drauf«!

Der Konsument weiss das nicht, dass im holländischen Cacao genau so viel Fett ist, als in jedem andern, er sieht es nicht und schmeckt es nicht, und deshalb glaubt er an die Abwesenheit des Fettes. Dass das Fett durch Alkalien verhindert worden ist, sich vom Wasser abzusondern und einzeln auf der Oberfläche zu erscheinen, das weiss er nicht. Und dieses ist die wichtige Wirkung der dem entölten Cacao beigemengten Alkalien. Was sonst immer von der »aufschliessenden« Wirkung, von der Lockerung der Zellstoffe verkündet wird, das ist fast immer Phrase.

Man denke sich, 2—3 Pfund Pottasche oder Natron oder Ammoniak sollen so scharf wirken, dass 100 Pfund Cacaokerne »aufgeschlossen«, »gelockert«, leichter löslich gemacht werden! —

Ja, wäre das der Fall, hätten diese Alkalien eine so scharfe auflösende Wirkung, dann allerdings wehe unsern Magenwänden und den Därmen! Aber das ist, wie jeder weiss, gottlob nicht der Fall! Die Alkalien sind ganz harmloser Natur; sie thun dem Menschenmagen nichts — aber sie thun auch der Cellulose nur wenig, und dass aus den Eiweissstoffen der Bohnen durch die Alkalien eine neue chemische Verbindung entsteht, die man Alkalialbuminate nennt, das ist auch eine an sich gleichgültige Sache.

Professor Stutzer führt in seinen vergleichenden Analysen in der Zeitschrift für angewandte Chemie den Beweis, dass ein ohne Alkalien behandelter Cacao in seinem verdaulichen Eiweissgehalt nicht zurücksteht hinter den mit Alkalien oder mit Ammoniak behandelten. Und darin liegt der Wert, wenn der Cacao als Nahrungsmittel angesehen werden soll. —

Wie aber vorhin schon gesagt, kommt ihm diese Bezeichnung eigentlich nicht recht zu, weil der einzelne Mensch zu wenig von ihm am Tage verbrauchen kann. Viel höher steht er aber im Range bei den Genussmitteln. Und deshalb sollte man bei der Herstellung auch das Prüfen und Forschen und das wissenschaftliche Untersuchen und das Zerlegen der organischen Bestandteile endlich einstellen und die Faktoren sprechen lassen, die allein bei Genussmitteln gehört werden sollen. Das sind das Auge, die Nase, die Zunge.

Sieht man von diesem Standpunkt aus das neue Gaedke'sche Verfahren an, dann muss man befürchten, dass es sicher nicht dasjenige ist, das am schonendsten mit dem Aroma der Cacaobohnen umgeht. Gaedke lässt die Alkalien und das Wasser bei einer Temperatur von 50—70° C auf die völlig reif gerösteten, das schöne Aroma also schon besitzenden Kerne wirken. Bei 100° C kocht das Wasser; eine Temperatur von 50—70° C muss unbedingt das Aroma ungünstig beeinflussen, denn die Kerne werden darin halbgar gekocht.

(Man vergleiche übrigens dieses neue patentierte Verfahren mit dem in Gordian, Heft II Seite 131, und mit dem von Dr. Zipperer, Seite 137, beschriebenen Verfahren. Bei Zipperer steht:

»Da man über Einzelheiten des holländischen Verfahrens im Unklaren ist, so wird der Cacao von Fabrikanten, die das Alkalienverfahren einschlagen, manchmal einer ganz barbarischen Behandlung ausgesetzt, um durch Alkalien eine »Lösung« zu erreichen. So z. B. kocht man die gebrannten Cacaobohnen mit der wässrigen Alkalienlösung, trocknet, entfettet und macht nachher das Aufschliessungsprodukt. Oder aber man röstet, entölt, pulvert und kocht das Cacaopulver mit alkalienhaltigem Wasser. Beide Manipulationen greifen höchst zerstörend in die Körper ein, die die Bestandteile des Cacaos bilden. Insbesondere ist es das Cacaorot, das angegriffen wird, und mit ihm

schwindet auch das Aroma, weshalb man nachträglich parfümieren muss. Im Eiweiss aber tritt durch eine solche drastische Behandlung eine Zersetzung ein, wodurch es völlig unlöslich wird«.)

Man wird in diesen beiden Verfahren, d. h. in dem im Gordianheft und dem ersten von Zipperer eine grosse Aehnlichkeit mit dem neuen Gaedke'schen finden; ja, das von Zipperer angegebene aus dem Jahre 1889 gleicht dem Gaedke'schen neuen aus dem Jahre 1895 fast wie ein Ei dem andern, und das Patent wäre wohl nicht verliehen worden, wenn Jemand Einspruch dagegen erhoben hätte. —



Der Kaiser-Wilhelm-Kanal.

Hamburg und Kiel haben ihre Festtage hinter sich. Hier wie dort haben hunderttausende mitgeholfen, den Tagen ihren festlichen Charakter zu geben — denn was würde aus allen Festen werden, wenn die grosse Masse des Volkes dabei fehlte?

Man nannte und kannte besonders in Hamburg die Tage nicht anders als »Kaisertage«; wer nicht wusste, dass es sich um die Einweihung eines durch preussische Provinzen gegrabenen Kanals durch den preussischen König und deutschen Kaiser, als Vertreter seines Volkes und vieler geladenen Fürstlichkeiten, handelte, der musste denken, dass entweder ein Kaiser gekrönt oder dass das erste regelrechte Kaiserjubelfest gefeiert werden sollte. Selbst die Zeitungen der »freien« Hansastadt Hamburg gaben den Festtagen kurzweg den Namen Kaisertag; es ist aber wohl anzunehmen, dass sie damit nicht sagen wollten, die ganze Feier gelte nur dem augenblicklich die deutsche Kaiserwürde tragenden Monarchen. Es galt doch ein Fest zu feiern, das der eine dem andern, das Volk den Fürsten, und die Fürsten dem Volke gaben!

Sucht man nach einem Parallelismus, dann würde man treffend auf die Erntefeste auf dem Lande hinweisen können. Wie sich nach vollendeter Ernte der Gutsherr mit seinen Knechten und Mägden vereinigt, um in einigen frohen Stunden die harte Arbeit zu vergessen und, wo der Glaube an einen Gott noch fest im Menschenherzen wurzelt, auch wohl ein Dankgebet vom Pastor für den Lohn der Arbeit sprechen zu lassen, so muss man es auch hier wohl gutheissen, dass sich Fürst und Volk zusammenthun, um das Gelingen einer achtjährigen Arbeit zu feiern.

Wenn hierzu von einigen Seiten gemurrt wird, dass das Festgeräusch nach aussen hin gar zu laut gewesen sei, und dass die Kosten, die sich das Volk für die Bewirtung der Fürsten auferlegt hat, gar zu hoch seien im Verhältnis zu dem Nutzen, den der Kanal dem Volke bringen würde, so kann man ein solches Murren wohl verstehen. Man kann es auch verstehen, dass man sich wundert, das nur bei einer Gelegenheit ein »Nun danket alle Gott« erklungen ist.

Wir leben doch in einer Zeit, in der viele die Ursachen aller Unzufriedenheit darin zu finden glauben, dass der Sinn für den Gottesdienst immer mehr im Abnehmen ist. Wenn es auch unmöglich ist, materielle Not durch fromme Lebensweise zu hindern, so müsste doch angeraten werden, dass man auf der Höhe der Menschheit so denkwürdige Feste nicht vorübergehen lassen sollte, ohne recht eindringlich bewiesen zu haben, dass über der irdischen Grösse ein noch Grösserer anerkannt bleibt.

Man hat auch nichts davon gehört, dass denen, die die harte Handarbeit beim Ausschachten der künstlichen Wasserstrasse gethan haben, ein Wort oder ein sichtbares Zeichen der Anerkennung gegönnt worden ist. Und man kann es wohl verstehen, dass diese tausende auch das Verlangen in sich tragen, die harten, schwieligen Hände einen Tag ruhen zu lassen und sich mit den Fürsten freuen zu dürfen, dass die Arbeit gelungen und vollendet ist. Wir in Hamburg haben eine und eine halbe Million dafür übrig gehabt, mitten in die Alster hinein eine Insel zu schaffen, die so schön geworden ist, dass jeder seine Freude daran haben muss. Dass sie ihren Zweck nicht hat erfüllen können, dass sie sich denen, für die sie erbaut worden ist, nicht hat in ihrer ganzen Pracht zeigen können, das ist Pech.

Aber die 1 500 000 Mark sind weg; »hätte man die lieber unter die Arbeiter verteilt, die nun alle entlassen sind« — den Wunsch hörte man an den Festtagen oft. Doch vorbei ist vorbei, was man in die Alster trägt, ist verloren.

Welchen Nutzen wird nun das deutsche Volk wohl vom Kanal haben? Das ist eine Frage, die auf aller Lippen liegt. Die Antwort kann noch keiner geben. Die ersten Wirkungen wird man in Arbeiterentlassungen in den Schifffahrts- oder Bahnbetrieben verspüren. Der Weg aus der Nordsee in die Ostsee und umgekehrt ist um eine, viel Zeit ersparende, weite Strecke abgekürzt worden,

wozu früher 100 Schiffe nötig waren, das können heute 80 leisten. Zwanzig Prozent aller Schiffe mitsamt der Besatzung werden also ausser Thätigkeit gebracht, weil andere um soviel leistungsfähiger geworden sind. Das schon heute so grosse Heer der Arbeitslosen wird also wieder zunächst eine Verstärkung erfahren Aber dieselbe Wirkung haben seit 50 Jahren alle Errungenschaften der Kultur, wie die Eisenbahnen, Telephone und jede Dampfmaschine ausgeübt. Rücksichten auf den einzelnen können nicht genommen werden, wenn es gilt, grosse Thaten auszuführen.

Später muss es sich ja zeigen, ob der Kanal das, was sich unser Kaiser von ihm verspricht, erfüllen wird·

Unsere Industrie wird von ihm weder Nutzen noch Schaden haben. Die paar in Ostseestädten wohnenden Chocoladefabrikanten werden, wenn die Hamburger Rheder erst ihre regelmässigen Fahrpläne veröffentlicht und ihre Frachtsätze angezeigt haben, ihre Rohprodukte Cacao, Mandeln, Nüsse etc. aus den westlich gelegenen Hafenplätzen Hamburg, London, Amsterdam, Lissabon ja hoffentlich um einige Pfennige billiger und um ein oder zwei Tage früher beziehen können, als es bisher um Skagen herum und durch das Kattegat möglich gewesen ist. Das wird aber wohl alles sein, was an Nutzen zu verzeichnen wäre. Dass die im Westen wohnenden Fabrikanten sich, durch den verbilligten und abgekürzten Transportweg, im Osten Deutschlands, in Russland, in Finnland oder Schweden neue Absatzgebiete für Stapelwaren eröffnen könnten, daran ist garnicht zu denken, da die Einfuhrzölle das verbieten.

Im Osten bei uns aber sitzen die Fabriken auch schon so aufeinander und sind die Preise so gedrückt, dass neue Touren dorthin für uneingeführte Firmen wenig Erfolg haben werden. —

Man muss doch eigentlich einen Widerspruch finden in den Worten, die von hoher Stelle an die Vertreter aller Länder gerichtet worden sind: Einmal sperrt sich durch hohe Zölle jedes Land vom andern ab; jedes sucht die Wareneinfuhren aus dem anderen Lande so scharf wie nur irgend möglich zu beschränken, und das andere mal baut man mit eigenen Kosten quer durch fruchtbare Marschlande eine neue Wasserstrasse, um »dem friedlichen Verkehr der Nationen untereinander die Schleusen zu öffnen« und »den neuen Weg fruchtbar zu machen zur Hebung der Wohlfahrt aller Völker«. —

Es steht nun aber ganz fest, dass die internationale Schifffahrt einen viel grösseren Nutzen von der Eröffnung des Kanals haben wird, als die deutsche, Graf Moltke hat behauptet: »Wir bauen diesen Kanal vor allem für Schweden, Russland, Amerika, Frankreich«, — und nach den bis jetzt aufgestellten mutmaasslichen Schätzungen werden $^{3}/_{4}$ der durchfahrenden Schiffe nicht die deutsche Flagge tragen.

Aber wie der Verkehr sich gestalten wird, das hängt in erster Reihe natürlich von dem Kanaltarif und von der Gestaltung der Versicherungsprämie ab. Wenn wir auch nichts wissen, so dürfen wir doch das beste hoffen, vor allem wegen der Massenhaftigkeit des Nord-Ostseeverkehrs. Hierdurch wird dem Kanal, der sonst in wirtschaftlicher und kultureller Beziehung wegen des verhältnismässig kleinen Vorteiles, den er verschafft, sich mit dem Suezkanal nicht im entferntesten messen könnte, eine wesentlich erhöhte Bedeutung zuteil. Die Schiffe, die zur Zeit der Eröffnung des Suezkanals um Afrika herumfuhren, hatten nicht die Hälfte des Raumgehaltes, den die Schiffe des Nord-Ostseeverkehrs heute zusammen besitzen. Nach sechszehnjährigem Bestehen (1885) erst hatte der Suezkanal einen Verkehr ($6^{1}/_{2}$ Millionen Tonnen), wie man ihn jetzt schon für den Nord-Ostseekanal berechnen zu dürfen glaubt; erst 1891 stieg der Suezkanal-Verkehr auf ca. 12 Millionen Tonnen, also auf einen Verkehr, der erst dem durchschnittlichen Nord-Ostseeverkehr der siebziger Jahre entspricht. Auch der Panamakanal kann nicht im entferntesten auf die Massenhaftigkeit des Verkehrs rechnen, die bei unserem Kanal in Betracht kommt. Denn auf mehr als zwei Millionen Tonnen glauben kühle Beurteiler des Panamakanal-Projektes für den Anfangsverkehr nicht rechnen zu dürfen. Der Grund für diese Massenhaftigkeit des Verkehrs ist darin zu suchen, dass es sich hier um die Verbindung alter Kulturländer untereinander handelt, dann auch wieder um die nächste Verbindung hoch entwickelter Kulturgebiete mit solchen Ländern, die überwiegend Rohprodukte erzeugen und bereits der Peripherie des Weltmarktes angehören. In dieser Beziehung wird ausserdem, je weiter die russische Kultur nach Nordosten vordringt, das Hinterland der Ostsee sich noch sehr erweitern können, da das Eismeer doch nicht inbetracht kommt.

Nicht in demselben Maasse wie die Ostseeländer stehen die deutschen Ostseestädte im Verhältnis zum Nord-Ostseeverkehr. Die deutsche Ostsee-Schifffahrt geht vielmehr zurück oder stagniert wenigstens, und die Ostseegebiete werden in entsprechend erhöhtem Maasse Hinterland der Nordseestädte und

anderer westlichen Städte. Das Gegenteil steht freilich in den Schriften über den Nord-Ostseekanal, die auf Grund einiger Ziffern beharrlich auch von der stets wachsenden Bedeutung der deutschen Ostsee-Schifffahrt sprechen. Während Hamburg, dem Zuge der Zeit folgend, in fünf Jahren seine Dampferflotte verdoppelt und die alten hölzernen Segelschiffe durch eiserne ersetzt, während auch Bremen in ähnlicher Weise fortschreitet, ist die deutsche Ostsee-Segelflotte von 2006 Schiffen mit 439000 Tonnen im Jahre 1870 auf 863 Schiffe mit 186000 Tonnen im Jahre 1890 zurückgegangen.

Gleichzeitig entwickelte sich die deutsche Nordsee-Segelflotte von 2366 Schiffen mit 461000 Tonnen 1870, auf 1894 Schiffe mit 523000 Tonnen 1890. Die Dampferflotte der deutschen Ostseehäfen stieg von 76 Schiffen mit 10734 Tonnen 1870 auf 378 Schiffe mit 149130 Tonnen 1890, die der Nordseehäfen dagegen von 71 Schiffen mit 71260 Tonnen 1870 auf 518 Schiffe mit 574522 Tonnen 1890. Die Segelschiffsflotte der deutschen Ostseehäfen hat nicht einmal die Durchschnittsgrösse vom Jahre 1871, nämlich 219 Tonnen, behaupten können; sie ist auf 216 Tonnen gesunken, während das Segelschiff der Nordsee im selben Zeitraum von durchschnittlich 195 Tonnen auf durchschnittlich 276 Tonnen gewachsen ist. Namentlich in den letzten zwölf Jahren ist der Rückgang der deutschen Ostseeflotte ein ganz betrübender gewesen und heute sind wir so weit, dass die eine Stadt Bremen eine grössere Flotte besitzt als sämtliche deutschen Ostseestädte zusammen! In dem Maasse erst, wie die deutschen Ostseestädte das Bestreben und die Kraft haben werden, Versäumtes nachzuholen, werden sie später auch einmal befähigt werden, an den Vorteilen des neuen Kanals teilzunehmen.

Ein neuer Verkehrsweg ist ein zweischneidiges Instrument. Im allgemeinen wird man sagen dürfen, dass eine Erleichterung des Verkehrs zwischen zwei Gebieten den stärkeren Teil, in unserem Falle also die Nordsee, noch mehr stärkt, den schwächeren, hier also die deutschen Ostseestädte, in ihren schwachen Seiten noch mehr schwächt.

Von den Festtagen hier in diesen Blättern zu berichten würde unnütz sein. Die Tageszeitungen, und hinterdrein die illustrierten Hefte, werden alle die unterrichten, die davon unterrichtet sein wollen, aber die Rede des Kaisers, die er in Kiel beim Festmahl in der Festhalle am 21. Juni gehalten hat, möchten wir an dieser Stelle gerne niedergeschrieben haben. Sie lautete:

»Mit Freude und Stolz blicke ich auf diese glänzende Festversammlung und, zugleich im Namen meiner hohen Verbündeten, heisse ich Sie, die Gäste des Reiches, herzlich willkommen. Innigen Dank sprechen wir aus für die Teilnahme, die uns bei Vollendung eines Werkes geworden, welches, in Frieden geplant und in Frieden gebaut, heute dem allgemeinen Verkehr übergeben ist. Nicht erst in unseren Tagen ist der Gedanke, die Nord- und Ostsee durch einen grossen Kanal zu verbinden, entstanden; weit zurück, bis in das Mittelalter hinein, f. den wir Vorschläge und Pläne zur Verwirklichung dieses Unternehmens, und im verflossenen Jahrhundert ward der Eiderkanal gebaut, der, ein rühmliches Zeugnis für die Leistungsfähigkeit der damaligen Zeit ablegend, doch nur für den kleineren Schiffsverkehr bestimmt, den gesteigerten Anforderungen der Jetztzeit nicht zu genügen vermochte. Dem neubegründeten deutschen Reiche blieb es vorbehalten, die grosse Aufgabe einer befriedigenden Lösung entgegenzuführen. Mein verewigter Herr Grossvater, Kaiser Wilhelm des Grossen Majestät war es, der in richtiger Erkenntnis der Bedeutung des Kanals für die Hebung des nationalen Wohlstandes und für die Stärkung unserer Wehrkraft nicht müde wurde, dem Plane des Baues einer leistungsfähigen Wasserstrasse zwischen Nord- und Ostsee seine fördernde Teilnahme zuzuwenden und die mannigfachen Schwierigkeiten zu beheben, welche sich seiner Ausführung entgegenstellten. Freudig und vertrauensvoll folgten die verbündeten Regierungen des Reiches nicht minder wie der Reichstag der kaiserlichen Initiative, und rüstig ging es vor nunmehr acht Jahren an das Werk, das mit seiner fortschreitenden Ausführung in immer höherem Grade das öffentliche Interesse erweckte. Was die Technik von dem hervorragenden Standpunkte ihrer Entwickelung heraus hat schaffen können, was an Eifer und Arbeitsfreudigkeit möglich war, was endlich an Fürsorge für die zahlreichen an dem Bau beteiligten Arbeiter nach den Grundsätzen der humanen Sozialpolitik des Reiches gefordert werden konnte, es ist an diesem Werke geleistet worden; und deshalb darf mit mir und meinen hohen Verbündeten das Vaterland des Werkes sich freuen. Aber nicht nur für die heimischen Interessen haben wir gearbeitet. Der grossen Kulturaufgabe des deutschen Volkes entsprechend, öffnen wir dem friedlichen Verkehr der Nationen untereinander die Schleusen des Kanals und zu freudiger Genugthuung wird es uns gereichen, wenn seine fort-

schreitende Benutzung Zeugnis dafür ablegt, dass die Absichten, von welchen wir geleitet worden sind, nicht allein verstanden, sondern auch fruchtbar werden zur Hebung der Wohlfahrt der Völker. Die Teilnahme an unserer Feier seitens der Mächte, deren Vertreter wir unter uns sehen, und deren herrliche Schiffe wir heute bewundert haben, begrüsse ich um so lebhafter, je mehr ich darin die volle Würdigung unserer auf Aufrechterhaltung des Friedens gerichteten Bestrebungen zu erblicken das Recht habe. Deutschland wird auch das heute inaugurierte Werk in den Dienst des Friedens stellen und sich glücklich schätzen, wenn der »Kaiser-Wilhelms-Kanal« in diesem Sinne allezeit unsere freundschaftlichen Beziehungen zu den übrigen Mächten fördert und befestigt. Ich leere mein Glas auf das Wohl der uns befreundeten Souveraine und Mächte! Hurrah! Hurrah!«

Wir nehmen die Rede hier auf, weil wir glauben, dass man den festen Willen des Kaisers, mit allen Völkern in Frieden und Freundschaft zu leben, nicht oft und nicht laut genug weiter verkünden kann. —



Allerlei.

Der Dresdener Chocoladefabrikant Lobeck, Inhaber der Firma Lobeck & Co. in Dresden, ist gestorben.

»In origineller, dabei aber auch von gutem Geschmack zeugender Weise hat die bekannte Malzkaffee-Firma Kathreiner in München die Eröffnungsfeier am Nord-Ostseekanal zur Inszenierung einer Reklame im grössten Stile benutzt. Sie hat zwei Dampfer gechartert, diese mit Riesen-Reklame-Aufschriften versehen und sie ihren Hamburger Kunden zwecks Passagierbeförderung zur Verfügung gestellt. Gleichzeitig hat sie in einer hübsch adjustierten Mappe, die bei Constabel & Knackstedt in Hamburg im Verlag erscheint, den Kanal in sehr klar gearbeiteten Lichtdruckaufnahmen geschildert und ein Blatt dem hübschen Büchlein beigelegt, dass nebst Karte und Festprogramm eine Farbenerklärung aller seefahrenden Nationen bietet. So anscheinend völlig dem Zwecke des Tages gewidmet, vergisst die spendide Firma nicht, was für sie bei ihren kostspieligen Arrangements schliesslich doch die Hauptsache ist — die Anpreisung ihres Malzkaffees.«

So verkünden die Zeitungen.

Wie wir darüber denken, dass durch Aufwendung solcher und ähnlicher kostspieliger Mittel den ärmeren Volksklassen die Nahrungs- und Genussmittel verteuert werden, wissen unsere Leser. —

Zuckerproduktion Oesterreichs. Die Zuckerkampagne ist im Wesen beendet. Jetzt liegt die Produktions- und Verbrauchsstatistik für die ersten Monate von August 1894 bis Mai 1895 vor. Die Erzeugung dürfte in den noch erübrigenden zwei Monaten der Kampagne kaum eine wesentliche Steigerung erfahren, dagegen werden sich die Ziffern des Exports und des Verbrauchs im Inlande erhöhen. Die folgende Zusammenstellung zeigt die wesentlichen Daten der Zuckerstatistik im Vergleiche mit dem Vorjahre:

	August bis Mai 1894/95	1893/94	1893/94
	Meter-Zentner Rohzuckerwert:		
Anfangsvorrat	1081828	790747	+ 291081
Nettoerzeugung	10070716	8065768	+ 2004948
Zusammen	11152544	8856515	+ 2296029
Export	3710676	4115081	— 404405
Inländisch. Konsum	3655461	2612444	+ 443017
Endvorrat	4386408	2328990	+ 2257417

Die österreichischen und ungarischen Zuckerfabriken haben um zwei Millionen Meter-Zentner Zucker mehr produziert als im Vorjahre. Der Export ist um 404000 Meter-Zentner gesunken, was mit der gesteigerten Produktion Deutschlands und der Ueberfüllung der Weltmärkte im Zusammenhang steht; dagegen hat sich der Zuckerkonsum im Inlande, wohl auch unter der Einwirkung der niedrigeren Preise, erfreulicherweise um 443000 Meter-Zentner gehoben, wodurch der Ausfall im Export vollständig hereingebracht wird. Die verbleibenden Zuckervorräte sind jedenfalls bedeutend, dürften aber bis zum Beginn der neuen Kampagne wohl auf den normalen Stand zurückgeführt sein.



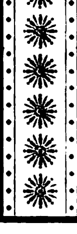
Waltons Chocolate Machinery



P. M. WALTON, Philadelphia, PA.

1023 & 1025 Germantown Avenue.

Manufacturer of all kinds Chocolate Machinery.



Zur Herstellung der so beliebten **Fliederbonbons** und **Veilchenbonbons** empfehle ich

Flieder-Aroma, concentr., pr. Kilo 14 Mark

Veilchen-Aroma, concentr., pr. Kilo 14 Mark

In Flaschen à 100 und 500 Gramm; an mir unbekannte Firmen unter Nachnahme.

Robert Jürges, Hamburg, Grimm.

Paul Franke & Co.

Maschinen-Fabrik

Leipzig-Plagwitz.

Specialitäten:

Maschinen für sämmtliche Arten feiner Schweizerbonbons.

Maschinen für gewöhnliche Karamelbonbons.

Gravierte Rotgusswalzen

und **Stahlwalzen (Marke „Diamant“.)**

Wärmtische und Kühltische verschiedener Konstruktionen.

Bonbonausstecher, Küchelmaschinen etc.

Ganze maschinelle Einrichtungen für Bonbonfabriken.

Jahrgang 1895. Nr. 6. Hamburg, 15. Juli 1895.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania
Russland: Carl Ricker, Petersburg.

Am 25. Juli, bei Versendung der ersten Augustnummer des Gordian, werden wir den Abonnementsbetrag für das erste Semester 1895 von den Abonnenten einziehen, die diese Art der Regulierung gutgeheissen haben.

Lieber aber wäre es uns, und es würde uns dadurch nicht blos eine gehörige Arbeit abgenommen, sondern es würden uns auch die Kosten der Erhebung durch Postaufträge erspart werden, wenn die Herren uns bis zum 25. Juli die zehn Mark fürs halbe Jahr oder noch besser die zwanzig Mark fürs ganze Jahr einzahlten. Wir legen zu diesem Zwecke unserer heutigen Nummer eine Postanweisung bei und bitten sie eventuell zu benutzen; besonders die ausländischen Abonnenten würden uns durch eine direkte Regulierung zu Dank verpflichten.



Cacao-Auktionen in London.

In der letzten Cacao-Auktion in London, die nach einem Berichte von Justus & Co. am 2. Juli stattgefunden hat, sind 2141 Sack Trinidadbohnen angeboten worden. Davon fanden 1055 Sack Käufer. Geringe Qualitäten erzielten zwischen 47—50 Mk., mittlere zwischen 50—55 Mk. und die besten wurden mit 60—61 Mk. bezahlt. Von Grenadabohnen wurden 663 Sack angeboten und 291 Sack zu Preisen zwischen 41—48 Mk. verkauft. Von 382 Sack Ceyloncacao gingen 193 Sack zu 46—62 Mk. in den Konsum über. Für andere Sorten, selbst nicht für Guayaquil, waren keine Käufer zu finden; die angebotenen Partien wurden wieder zurückgezogen.

Auch 350 Kisten Cacaobutter (von Cadbury) wurden angeboten und zu 117/10 d pr. cwt. verkauft. Nach Deutschland würde sich durch den am 1. Juli erhöhten Zoll die englische Butter auf 140—142 Mk. per Zentner stellen.

Man munkelt hier und da von festerer Stimmung im Cacaomarkt. Das ist aber nicht sehr ernst zu nehmen, denn das Angebot ist und bleibt ungeheuer gross, und vor uns stehen die stillen Monate, in denen die Nachfrage träge schleicht. Wollen die portugiesischen Herren für Thomé und andere afrikanische Cacaos künstlich die Preise anschrauben, dann wird sich der Konsum anderen Sorten zuwenden, und gar bald wird ma

wieder kleinbeigeben. In vier Wochen kommen in Bahia neue Ernteprodukte an, und in weiteren vier Wochen werden aus allen Provinzen sich neue Zufuhren anmelden. Dann werden die grossen Läger in London, Amsterdam und Hamburg sich immer mehr füllen, und es wird ohne Einfluss bleiben, wenn ein paar Eigner mit den Verkäufen zurückhalten.

Es waren am 2. Juli d. J. in London vorhanden 144652 Sack gegen 94628 in 1894 und 65137 in 1893.

Von Trinidad-Cacao allein liegen dort gegen 52000 Sack; von Guayaquil gegen 30000 Sack, von Grenada gegen 20000 Sack.

Der Verkauf unter der Hand, d. h. nach privaten Bemusterungen und Offerten, ist auch in London noch immer grösser, als der Umsatz in den Auktionen. Wollte man nach den Auktionsverkäufen sich ein Bild verschaffen über den englischen Konsum, so würde man ein falsches bekommen. In den letzten Auktionen z. B. sind von Guayaquil-Cacao rund **3400** Sack angeboten worden und **nur 170** Sack gekauft. Dagegen sind von Trinidad-Cacao **8049** Sack angeboten und **4395** Sack verkauft; von Grenada **2301** Sack angeboten und **1263** Sack verkauft.

Man müsste also glauben, nähme man die Auktionsresultate als Maassstab, in England würde weder viel Guayaquil-Cacao verarbeitet, noch wäre diese Sorte dort gut zu kaufen.

Das wäre aber unrichtig, denn in derselben Zeit, in der die letzten zwei Cacao-Auktionen abgehalten worden sind, und einen Verkauf von rund 3850 Sack erzielten, sind in London unter der Hand 9650 Sack verkauft worden, worunter zweifellos die Guayaquilsorten eine hübsche Zahl stellen. Von diesen 9650 Sack blieben 6000 in England und 3650 Sack wurden ausgeführt. —



Cacaobutter und Cacao aus Amsterdam.

Aus Amsterdam erhalten wir von unserem Herrn ○-Korrespondenten den folgenden Bericht:

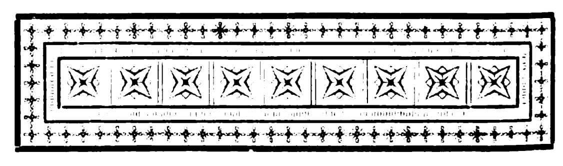
Im Mai wurden hier in öffentlicher Auktion 70000 Kilo Cacaobutter zu 67 cents, im Juni 70000 Kilo zu 65 cents und im Juli 30000 Kilo zu 68 cents, erste Kosten, verkauft. Heute, nach der Auktion sind die Preise wesentlich fester und bedeutend höhere Preise werden gezahlt.

(Das haben wir vorausgesagt, und wer auf unsere Warnung gehört hat, der hat sich hoffentlich auf einige Zeit versorgt. Aber auf lange wird das nicht vorhalten und in der nächsten Auktion im August, wird man den holländischen Fabriken für ihre Butter weit über den höchsten Preis der letzten Jahre (das war 1893 73 cents) bezahlen. Dann wird, wie wir es erst soeben geschildert haben, mit aller Gewalt in Deutschland Butter gepresst und Cacaopulver verschleudert werden; wir malen nicht gerne schwarz, aber, dass wir binnen drei bis vier Monaten eine grossartige Schleuderei in Cacaopulver in Deutschland haben werden, das ist ganz zweifellos. Wir haben in Nr. 5 gewarnt und einen Weg gezeigt, der dies verhindern kann. Soll die in Deutschland benötigte Cacaobutter in Deutschland hergestellt werden, dann werden jeden Tag 30—40 Zentner Cacaopulver mehr fertig als heute und die wollen verkauft sein!)

Von Cacaobohnen sind hier Vorräte in erster Hand: Surinam, sozusagen Nihil, und vorkommende Kleinigkeiten finden koulante Nehmer zu festen Preisen.

Java. Die Zufuhren werden etwas grösser, zumal die ersten Sendungen der neuen Ernte eintreffen. Etwa in der ersten Hälfte des August wird eine Auktion abgehalten werden über ca. 2500 Sack. Feine Sorten begehrt und heute aus zweiter Hand käuflich.

Andere Cacaosorten spielen hier keine grosse Rolle, sind aber aus zweiter Hand hier immer käuflich. —



Einfuhren.

In Nr. 3 auf den Seiten 38 und 39 haben wir über die Einfuhr ausländischer Cacaofabrikate in den ersten drei Monaten dieses Jahres berichtet. Unter »Cacaofabrikaten« fassen wir fünf verschiedene Gruppen zusammen, die bis auf weiteres es nicht zulassen, aus jeder einzelnen die Gattung genau zu erkennen. Es ist, wie hier auch schon mitgeteilt worden ist, aber zu erwarten, dass eine bessere, deutliche Bezeichnung in nicht allzuferner Zeit vom statistischen Amte vorgenommen wird.

Kurz resumiert hatten wir mitgeteilt, dass die Einfuhren vom Januar bis März 1895 819200 Kilo betragen haben, die einen Wert von 77800 Mark hatten.

Hierzu sind getreten im April:

11100 Kilo Chocolade, davon
5800 » aus Frankreich,
3800 » » der Schweiz;

ferner

10600 Kilo Cacaopulver aus Holland;

ferner

48400 Kilo Cacaomassen u. Chocoladesurrogate, davon
41700 Kilo aus Holland,
6400 » » der Schweiz;

ferner

32200 Kilo Cacaobutter, davon
20400 » aus Holland.

Im Mai 1895 kamen aus dem Auslande nach Deutschland:

8900 Kilo Chocolade, davon
4100 » aus Frankreich,
3800 » » der Schweiz;

ferner

17600 Kilo Cacaopulver aus Holland;

ferner

38600 Kilo Cacaomassen u. Chocoladesurrogate, davon
37500 » aus Holland,
900 » » der Schweiz;

ferner

14300 Kilo Cacaobutter, davon
14000 » aus Holland.

In den ersten fünf Monaten dieses Jahres sind die Einfuhren von Chocoladen, Cacaopulver, Cacaomassen und Cacaobutter bereits um **110100** Kilo grösser als im Jahre vorher, was ausserordentlich zu bedauern ist.

Die genauen Zahlen lauten:

	1895	1894
Chocolade	56200 Kilo	75500 Kilo
Cacaopulver	89300 »	47900 »
Cacaomassen	197000 »	143100 »
Cacaobutter	121100 »	87000 »
	= 463600 Kilo gegen	353500 Kilo

Nimmt die Einfuhr in den nun kommenden sieben Monaten im Verhältnis nicht ganz bedeutend ab, dann werden in diesem Jahre mehr als 1100000 Kilo ausländische Cacaofabrikate nach Deutschland kommen, und damit würden wir dann die höchste Einfuhrziffer aus den letzten Jahren erreichen. Denn

1892 kamen 875500 Kilo,
1893 » 931800 »
1894 » 887200 »

Cacaofabrikate in Deutschland aus dem Auslande an. —

Die Einfuhr von Chocoladen aus Frankreich und aus der Schweiz ist in den ersten fünf Monaten dieses Jahres niedriger, als im vorigen Jahre; dafür ist aber die Einfuhr von Cacaopulver um beinahe 40000 Kilo höher; die Einfuhr von Cacaomassen und Chocoladesurrogaten ist um 54000 Kilo höher; von Cacaobutter sind 34000 Kilo mehr eingeführt worden, als in denselben fünf ersten Monaten des vorigen Jahres.

Wie leicht könnten die deutschen Fabrikanten die Herstellung dieser Mengen übernehmen, wenn das Vorurteil der Konsumenten sich brechen liesse.

Wie ist das zu erreichen?

Von rohen Cacaobohnen sind in diesem Jahre vom 1. Januar bis 31. Mai nach Deutschland 4056000 Kilo gekommen. Im vorigen Jahre in derselben Zeit 3372900 Kilo. Der Verbrauch ist also um ca. 700000 Kilo grösser geworden.

Nach den liefernden Ländern geordnet erhalten wir die folgende Tabelle.

Es lieferten Cacaobohnen nach Deutschland in den Monaten Januar bis Juni 1895:

Ecuador	1661700 Kilo,
Portugal	396600 »
Brasilien	449200 »
Haiti	298700 »
Westafrika	210400 »
Venezuela	233100 »
Grossbrittannien	175800 »
Britisch-Westindien	163100 »
» Ostindien	99000 »
Niederländisch-Ostindien	46500 »
Dänisch-Westindien	75800 »
Frankreich	69300 »
Niederländisch-Westindien	38700 »
Niederlande	45200 »
Vereinigten Staaten	2200 »

Von Cacaoschalen ist so gut wie nichts eingeführt worden. Aber unter der Position 660 der statistischen Nachweise werden immer Konditorwaren aufgeführt, für die ein Zollsatz von 50 und 60 Mark bezahlt wird. Von diesen Waren sind vom Januar bis Mai d. J. 217700 Kilo eingeführt worden, und zwar:

aus Frankreich	25500 Kilo
» Grossbrittannien	49100 »
» Italien	37300 »
» der Schweiz	66600 »

Da diese Waren ohne Zweifel zu unserer Industrie gehören, wird man auch diese beachten müssen.





Ausfuhren.

Deutschland hat im **Monat Mai**
Cacaobohnen gar nicht ausgeführt,
Cacaoschalen 1100 Kilo,
Chocolade **44000** Kilo, davon nach Grossbrittannien 21000 Kilo, nach den Vereinigten Staaten 12900 Kilo,
Cacaopulver 300 Kilo,
Cacaomasse und Chocoladesurrogate 600 Kilo,
Cacaobutter 800 Kilo. —

Im **April** zeigte die Ausfuhr die folgenden Zahlen:
Cacaobohnen gar nicht ausgeführt,
Cacaoschalen ebenfalls nicht,
Chocolade **57500** Kilo, davon nach Grossbrittannien 20900 Kilo, nach den Vereinigten Staaten 28600 Kilo,
Cacaopulver 800 Kilo, davon nach Oesterreich 100 Kilo,
Cacaomasse und Chocoladesurrogate 900 Kilo, davon nach Oesterreich 100 Kilo,
Cacaobutter 3200 Kilo.

Im ganzen sind in den ersten fünf Moten dieses Jahres ausgeführt worden:
Cacaobohnen gar keine,
Cacaoschalen 2400 Kilo, davon nach Holland 1300 Kilo,
Chocolade **213700** Kilo, davon nach Grossbrittannien 90200 Kilo, nach den Vereinigten Staaten 81000 Kilo (ca. 9000 Kilo weniger als 1894),
Cacaopulver 3800 Kilo (ca. 2100 Kilo mehr als 1894),
Cacaomasse und Chocoladesurrogate 3200 Kilo (1500 Kilo mehr als 1894),
Cacaobutter 14700 Kilo (1200 Kilo weniger als 1894).

Man sieht aus dieser Zusammenstellung, dass **England** und **Amerika** für Chocolade und Cacaobutter die beiden Länder sind, die am meisten aus Deutschland beziehen, und es muss deshalb den deutschen Fabriken empfohlen werden, sich um die Lage des Geschäftes in diesen Ländern zu kümmern.



Allerlei.

Zur Beachtung!

Es liegen uns Mitteilungen, Berichte, Anfragen von deutschen und ausländischen Firmen unserer Industrie vor, die uns als Abonnenten unserer Zeitung unbekannt sind. Da nun sehr viele Firmen den Gordian durch den Buchhandel beziehen, so möchten wir diesen empfehlen, sich bei ihren Einsendungen auf ihr Abonnement beim Buchhändler zu beziehen, und eventuell die Stadt und den Namen des Buchhändlers zu nennen. —

Wenn wir auch solche Fragen, die uns ein allgemeines Interesse zu haben scheinen, ganz gern erörtern, so müssen wir es doch selbstverständlich ablehnen, uns Kosten durch chemische Untersuchungen oder durch zeitraubende Arbeiten beim Herstellen oder Herausschreiben von statistischen Tabellen, Nachschlagen ganzer Bände literarischer Werke zu machen, wenn wir nicht wissen, die anfragende Stelle hat durch ihr Abonnement einen Gegenwert geleistet. Es ist ja eine gewisse Portion Idealismus die Triebfeder mit gewesen, die diese Zeitschrift ins Leben gerufen hat, aber kein verständiger Mensch wird erwarten, dass sich zu der nicht so leichten Arbeit auch noch Opfer an barem Gelde gesellen sollen. Wollen die Angehörigen der Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie aus einer Fachzeitschrift Nutzen ziehen, so müssen sie auch bedenken, dass die Druckkosten und Portoauslagen von ihnen zu tragen sind. —

Kurz, Anfragen, die uns von Leuten zugehen, die hier nicht als Abonnent eingetragen sind, wandern in den Papierkorb.

W. Nein, aber der dänische Zoll für Chocolade ist laut Gesetz vom 1. April 1891 auf 10½ Øre fürs Pfund herabgesetzt worden. Das sind rund zwölf Pfennige und es würde der deutschen Industrie nichts im Wege sein, sich Dänemark als Absatzgebiet zu sichern, wenn — dort die geschäftlichen Verhältnisse nicht genau so schwer lägen, wie bei uns und überall. Das Hauptgeschäft

liegt in der ordinärsten Sorte Tafelchocolade, die rein sein muss. Diese aber kann der dänischen Konkurrenz gegenüber keine zwölf Pfennige Zoll tragen. Kopenhagen und Odense haben einige ganz grosse Fabriken, die fleissig das ganze Königreich bereisen lassen und ausserdem auch noch durch Kolonialwaren-Grossisten ihre Kundschaft versorgen lassen. Früher machten einige Hamburger Chocoladefabriken einen sehr bedeutenden Umsatz mit dänischen Kaufleuten »Urtekramers«, aber das ist mit jedem Jahre weniger geworden. Auch in Karamels ist früher von Deutschland und besonders von Hamburg ein grosses Geschäft nach Dänemark und Schweden und Norwegen gemacht worden. Das aber ist auch zu Ende gegangen, denn im Lande arbeiten die Herren unter günstigeren Bedingungen und, was besonders mitspricht, sie haben die Kundschaft vor Augen und sind dadurch besser vor Verlüsten bewahrt. Die dänischen Fabriken arbeiten genau so wie die deutschen; deutsche Arbeiter findet man fast in jeder, deutsche Maschinen und deutsche Formen sieht man überall, so dass wir wirtschaftlich auf einem und demselben Boden stehen. Die Dänen sind durchweg als liebenswürdige und gastfreundliche Leute bekannt und nehmen die Deutschen ohne 64er Groll auf. Sie werden überall offene Thüren und liebenswürdiges Entgegenkommen finden — ob Sie aber geschäftliche Erfolge erzielen werden, das bezweifeln wir.

H. Wir warten noch etwas, ehe wir weiter uns darüber auslassen. Den Dresdener Angeklagten haben wir gebeten, er möge uns die Akten einschicken; wir haben aber bis heute weder eine Antwort noch die Akten bekommen. Das macht keinen guten Eindruck, und man bekommt das Gefühl, als wäre hier doch wohl nicht alles so lauter wie man sich giebt. Diese Sache liegt auch etwas anders als die Breslauer. Wir wundern uns, dass nicht mehr Kouvertürenprozesse angestrengt worden sind; vor Weihnachten und vor Ostern lagen die Handhaben dafür auf der Strasse.

Die betroffene Dresdener Fabrik behauptet, ihre Fabrikate, die nicht garantiert rein aus Cacao und Zucker bestehen, mit der Bezeichnung »mit Zusatz« versehen zu haben. Der Sachverständige behauptet, das »mit Zusatz« genüge nicht. Für den hier verhandelten Fall wird man allerdings versucht zu sagen, die Bezeichnung »mit Zusatz« genügt nicht, denn es sollen Chocoladen verkauft worden sein, die ohne ein Pfund Cacao hergestellt waren. So wenigstens steht es in der Begründung des Urteils, das der Verband deutscher Chocoladefabrikanten seinen Mitgliedern in Nr. 8 der Verbandsmitteilungen kund giebt.

Mache ich aber ein braunes Gemisch beispielsweise aus

20	Pfd.	pulv. Cacaoschalen,
30	»	braunen Farin,
10	»	Mehl,
10	»	Johannisbrot,
15	»	Talg (Sebin),

so habe ich kein Recht, eine solche Mischung als »Chocolade mit Zusatz« zu verkaufen. Man versteht unter der Bezeichnung Chocolade auf jeden Fall ein Gemisch, dem das Produkt Cacao als Basis dient. Fehlt dieses Produkt, fehlt die Basis, dann fehlt auch das Recht für die Namensführung. Anders aber steht die Sache z. B. dann, wenn ich eine »Chocolade mit Zusatz« herstellen lasse aus

15	Pfd.	Cacaomasse,	»Rein«
40	»	Zucker,	
3	»	Cacaobutter,	
5	»	Mehl,	»Zusatz«
3	»	Oel.	

Dieses Gemisch enthält Cacao und Zucker, also Chocolade **als Basis**, es hat aber Zusätze, und nach der bestehenden Verkehrsauffassung darf ich dieses Gemisch als Chocolade **ohne** nähere Deklaration nicht verkaufen. Das weiss jeder und das muss jeder wissen. Aber das hierbei die Deklaration »mit Zusatz« fernerhin nicht mehr genügen soll, das weiss **nicht jeder.** Das scheint uns wieder ein Abkommen aus **neuerer Zeit** zu sein, das dem Vorstande des Verbandes heute bequem zu sein scheint, und das er deshalb den Mitgliedern vorgeschlagen und anscheinend bei diesen durchgesetzt hat. Hier ist dann wieder die Stelle, wo wir nicht denselben Strang ziehen mit dem Verbandsvorsitzenden. Sucht man, wie das in solchen Streitfragen oder bei unklaren Behauptungen immer geschehen muss, nach einem Analogon, so trifft man zuerst den Kaffee. Wer »Kaffee« liefert, muss wissen, dass er nicht Gerste, Feigen, Zichorien, Roggen oder dergl. als »Kaffee« verkaufen darf; brennt und mahlt und mischt er die Röstprodukte aus Kaffeebohnen und aus Getreide miteinander, so darf er diese Mischung nicht als Kaffee verkaufen. Er darf es aber, wenn er sie »Kaffee mit Zusatz« nennt und sie so deklariert. Ob es schon vorgekommen ist, dass einer wegen Nahrungsmittelverfälschung angeklagt worden ist, der

25	Pfd.	gemahl. Kaffee,
75	»	gemahl. Getreide

als eine Mischung unter dem Namen »Kaffee

mit Zusatz« verkauft hat, wissen wir nicht, bezweifeln es aber. Wir glauben, dass kein Richter und kein Sachverständiger gegen eine solche Deklarierung etwas zu sagen haben würde. Anders aber könnte und müsste es kommen, wenn einer **nur** Kaffeehülsen nähme, also vielleicht aus

25 Pfd. Kaffeehülsen und
75 » gemahl. Getreide

eine Mischung herstellte, und diese Mischung als »Kaffee mit Zusatz« verkaufen wollte. Hier würden Richter und Sachverständige eine Nahrungsmittelverfälschung konstatieren müssen. Und so glauben wir, soll und muss auch der in dem Dresdener Prozesse besonders hervorgetretene streitige Punkt beurteilt werden.

Wir wollen aber heute nicht näher darauf eingehen; vielleicht sendet der Dresdener Fabrikant uns doch noch seine Akten ein, so dass für eine freie vorurteilslose Beurteilung dieser Sache uns das ganze Material vorliegt. Ein Altonaer Chocoladefabrikant hat »garantiert reine Chocoladen« mit Margarine verarbeitet, was natürlich gegen die Verkehrsauffassung verstösst, weil eine »garantiert reine Chocolade« eben nur Cacao und Zucker enthalten soll, was jedem deutschen Chocoladenfabrikanten bekannt sein muss. Dass, besonders im Winter, einige Fabriken ihren Massen vor dem Einformen 1—2 % reines Provenceöl oder gutes Sesamöl beimischen lassen, um einen besseren Bruch und eine glänzende Rückseite der Tafeln zu erzielen, wird kein Mensch als eine Nahrungsmittelverfälschung ansehen. Das ist ein technischer Kniff, der an sehr vielen Stellen ausgeübt wird, wie ja auch das Alkalisieren des Cacaopulvers mit 2—4 % Alkalien ein undeklarierter technischer Kniff ist — nichts weiter! — und es keinem einfällt die Cacaofabrikanten deshalb der Nahrungsmittelverfälschung zu beschuldigen.

Dr. Zipperer, auf dessen Meinung der Verbandsvorsitzende anscheinend einen hohen Wert legt, sagt in seinem Chocoladenbuche auf Seite 170: »Hier sei nur noch einer unschädlichen Beimischung Erwähnung gethan, welche der Chocolade zugesetzt wird um einen schönen Bruch zu erzielen. Es sind dies kleine Mengen (nicht über 4 %) Sesamöl«.

Es wäre ja auch sonst die Bezeichnung Vanillen-Chocolade eine falsche Deklaration, denn die meisten Fabriken arbeiten gar keine Vanille in die Chocolade hinein, sondern Vanillin. Aber in allen solchen Fällen spricht nicht der tote Buchstabe, sondern die Erfahrung und der Gebrauch.

○ Recht viele Anfragen kommen nach der besten Verwendung der Cacaoschalen und leider können wir darauf immer nur antworten, dass sie augenblicklich fast wertlos sind. Wertlos aber nur deshalb, weil die Käufer fehlen; im Gebrauch für die ärmeren Volksklassen sind sie nicht wertlos. Deshalb wäre allen Fabrikanten zu empfehlen, sich zu bemühen, sie nicht als wertlosen Abfall, sondern als verwertbares Nebenprodukt anzusehen und den Versuch in allen Gegenden Deutschlands zu machen, sie zur Theebereitung für einen billigen Preis anzubieten. Wir sind sicher, wenn einer damit beginnt, die Schalen in abgesiebter Ware leicht mit Gewürz und ein wenig Vanille zu parfümieren und sie dann in ein Pfundbeuteln den Detaillisten mit fünfzehn Mark pro Zentner anböte, so dass sie mit zwanzig Pfennig pro Pfund an den kleinen Mann kommen, dass dann ganz sicher sich die Vorrate räumen werden, die jetzt überall liegen. Man muss den Leuten auf den Düten eine Gebrauchsanweisung geben: Die Schalen müssen mit kochendem Wasser übergossen werden, dann müssen sie darin an heisser Stelle fünf bis zehn Minuten stehen. Mit etwas Milch vermischt und mit Zucker gesüsst schmeckt das Getränk ganz gut und man kann den Leuten ehrlich versichern, dass sie ein gesundes und anregendes Getränk finden. In den Schalen sind im Mittel 0,35—0,40 Proz. Theobromin enthalten; das ist der Stoff, der dem Koffein ähnlich ist, und dem man die anregenden Wirkungen zuschreibt, die im Kaffeegenuss liegen. —

J. M. »Welche Länder sind für Cacaopulver und welche für Tafel-Chocolade heute am meisten zugänglich, resp. wohin wird heute am meisten davon exportiert? Welcher Eingangszoll kommt in Betracht und wodurch bekommt man am besten Anknüpfungspunkte?«

Wir haben schon einige male und so auch wieder in der heutigen Nummer 6 des Gordian unter »Ausfuhren« die Länder bekannt gemacht, die zuerst in Betracht kommen. Das sind England und Amerika. Wie Sie an anderer Stelle nachlesen können, haben in diesem Jahre, also von Januar bis Mai, die Vereinigten Staaten 81 000 Kilo und England 90 200 Kilo Chocolade aus Deutschland bezogen. Der nächste Weg, um Absatz in diesen Ländern zu finden, ist der, in Hamburg oder Bremen einen Agenten anzunehmen, der die Exporteure besucht; der zweite Weg ist, dasselbe in London und Newyork, Chicago und Philadelphia zu thun. Sie erlassen in geeigneten Zeitungen ein Agentengesush. Die Zeitungen schlägt Ihnen

Mosse vor und besorgt auch die Uebersetzung ins englische. Verlangen Sie deutsche Referenzen, und bevor Sie Mustersendung machen, lassen Sie sich von dem Agenten einen ausführlichen Bericht über die Lage des Geschäftes an seinem Platze, über die Qualität und die Preise, die Einfuhrvorschriften, Zölle, Spesen, genau informieren. Glauben Sie danach mit Nutzen Gegenofferte machen zu können, dann müssen Sie eine kleine Mustersammlung in Originalpackungen riskieren.

Treten aber Exporteure an Sie heran mit der Aufforderung ihnen gratis Mustersendungen von 5 oder 10 Kilo zu machen, so lehnen Sie dies entschieden ab oder machen Sie diesen das Angebot, sie herzustellen und zu liefern, wenn der Exporteur den halben Fakturenwert der Muster in baar bezahlt. Es kommt vor, dass Muster von Chocolade und Cacao bestellt werden, ohne die feste Absicht zu haben damit zu arbeiten, und das darf niemand unterstützen.

Wir nennen Ihnen folgende Zollsätze.

Amerika.

1 Dollar = 100 cents = 4,20 Mk.

Zuckerwerk, das unter 12 cents kostet, zahlt	5	cents	pr.	Pfd.
Chocolade	» 2	»	»	»
Cacao	» 2	»	»	»
Cacaobutter	» $3^1/_2$	»	»	»

Alles andere 50 % vom Werte.

Grossbrittanien.

1 £ à 20 s à 12 d = 20,40 Mk.

Cacao	zahlt 1 d = also 8 Pf. pr. Pfd.
Cacaohülsen	zahlen 2 s pr. Zentner.
Cacaomassen u. Chocolade	zahlen 2 d pr. Pf.

Frankreich.

1 Franc à 100 centimes = 80 Pf.

Cacaobohnen	zahlen 104 Frs.	pr. 100 Kilo.
Cacaomasse, Cacaobutter u. Cacaopulver	135 »	»
Chocolade	88 »	»
Konfitüren	26.25 Frs.	»

Russland.

1 Rubel à 100 Kopeken = 3,22 Mk.

1 Pud à 40 Pfd. à 32 Loth = 16,38 Kilo.

Cacaomassen, Chocolade und Cacaopulver	5,50 Rubel	pr. Pud.
Cacaobohnen	2,50 »	»
Konfekt	8 »	»

(Das würden also ungefähr 106 Mk. für 100 Kilo Cacao oder Chocolade und 154,50 Mk. für 100 Kilo Konfekt sein.)

Oesterreich.

1 Gulden à 100 Kreuzer = 1,70[5] Mk.

Cacao u. Chocoladen	zahlen 50 Gld.	pr. 100 Kilo.
Cacaobutter	zahlt 1 »	»

Niederlande.

1 Gulden à 100 cents = 1.70 Mk.

Chocolade, Cacao etc. zahlen 25 Gld. pr. 100 Kilo.

Norwegen.

1 Krone à 100 Øre = 1,12 Mk.

Chocoladen, Cacao etc. 40 Øre pr. Kilo.

Italien.

1 Lira à 100 Centesime = 80 Pf.

Chocolade u. Cacao	100 Lira	pr. Meterzentner.
Konfekt	70 »	»
Cacaobohnen	80 »	»

(Meterzentner, italienisch »Centarillo« oder »Centinajo« = 100 Kilo.)

Griechenland.

1 Drachme à 100 Lepta = 80 Pf.

Cacaobohnen	27 Lepta pr. Oka.
Cacaomassen, -pulver, Chocoladen und Zuckerwaren	2,66 pr. Oka.

(1 Oka hat 1280 Gramm, 44 Oka sind 50 Kilo.)

Rumänien.

1 Lëu à 100 Bani = 80 Pf.

Cacaobohnen	15 Lëu	pr. 100 Kilo.
Cacaobutter	60 »	»
Cacaomassen etc.	22 »	»
Chocolade u. Bonbons	20 »	»

alles mit 15 % Aufschlag.

So, damit haben Sie eine ganze Liste voll Zollsätze. Bedenken Sie dabei, dass Sie bei der Ausfuhr 37,30 Mk. pr. 100 Kilo Cacao und 23,40 Mk. pr. 100 Kilo Chocolade vergütet bekommen!

R. Racahout des arabes wird heute an den meisten Stellen aus Puder-Cacao, Kartoffelmehl, Staubzucker, Vanille hergestellt, ist also nichts weiter als eine Puderchocolade. Wenn es aus der Reihe der Fabrikate verschwände, würde niemand unglücklich werden. Es stammt aus Frankreich; ein Fabrikant Bourlet d'Amoise liess sich 1830 und sein Nachfolger Hulot liess sich 1832 ein Patent darauf geben. Sie liessen Eicheln keimen (rotten) um ihnen ihre Schärfe zu nehmen, gelinde rösten, mahlen und mit Zucker und Gummi verbinden. Das Rezept hiess so: 4 Lot Eichelpulver, 6 Lot Eichelstärkemehl, 18 Lot Zucker, 2 Lot Cacao, 2 Lot Reismehl, Vanille. Oder nach dem letzten Patent des Bourlet aus dem Jahre 1832: 1 Lot Salep, 4 Lot Cacao, 4 Lot Eichelmehl, 3 Lot Kartoffelstärke, 4 Lot Reismehl, 16 Lot Zucker, 10 Gramm Vanille.

Es wurde von jeher für Racahout ein unberechtigt hoher Preis gefordert; wir glauben, dass man noch heute 3 oder 4 Mark für dieses Gemisch fordert, das höchstens 50—60 Pf. im Einkaufe kostet. —

D. Sie haben recht, die Firma P. W. Gaedke lässt auf der Lübecker Ausstellung noch heute Prospekte über ihren Cacao verteilen, die die Empfehlungen und Analysen tragen, die sie vor 10 Jahren mit ihrem nichtalkalisierten Cacao hereingeholt hat. Da sie jetzt mit Alkalien arbeitet, darf sie das nicht thun, und wir wollen annehmen, die Verwendung der alten Prospekte, in denen es noch weidlich über die Alkalien hergeht, geschieht aus Versehen. Auch auf den Etiketten steht noch die erste Stutzer'sche Analyse, nach der nur 5,26 % Mineralstoffe gefunden worden sind. Das stimmt doch heute auch nicht mehr? Wenn auf 100 Pfd. Kerne 2 % Alkalien jetzt genommen werden, dann müssen statt 5,26 % Mineralstoffe, davon 7 % mindestens im fertigen Fabrikat zu treffen sein. Es ist wohl anzunehmen, dass dieses Versehen gutgemacht wird.

L. O ja, wir kennen verschiedene ältere Schriften über Cacao und Chocolade. Aber sie haben eigentlich nur Liebhaberwert und sind schwer aufzutreiben.

Im Jahre 1687 ist schon von N. Blegny in Lyon ein Buch erschienen, das »du bon usages du Thé, du Café et du Chocolat« heisst. Und ca. 80 Jahre früher und zwar 1609 hat ein Spanier ein Schriftchen herausgegeben unter dem Titel »Cardenos, del Chocolate, que por vechos haya y si es bebida saludable o no«.

1707 ist in Leipzig eine Broschüre erschienen unter dem Titel: »Vom Missbrauch hitziger Speisen und Getränke, sonderlich aber des Cafes und der Chocolade«.

1776 in Naumburg: »Bemerkungen über den Cacao und die Chocolade aus dem Französischen«. — 1841 ist bei C. Leuts & Co. in Nürnberg ein Büchelchen erschienen, dessen Verfasser ungenannt geblieben ist. Der Titel heisst: »Die Chocoladefabrikation nach den neuesten Verbesserungen«. —

Wie diese neuesten Verbesserungen aussehen, mag folgende Vorschrift zeigen:

»Als neue sehr leistungsfähige Reibmaschine wird die sogenannte spanische Maschine empfohlen, wie sie in Barcelona gebräuchlich ist. Das Reiben geschieht durch 6 eiserne abgestutzte Kegel, die sich im Kreise auf einem zirkelförmigen Steine herumrollen, und durch das Gewicht eines anderen Steines dagegen angedrückt werden. Die Axen der Kegel kann man sich als Halbmesser des Reibsteins vorstellen. Der Stein, auf dem die Kegel laufen, liegt auf einem Backstein-Gemäuer, das durch Kohlen warm gehalten wird. Ein Maulesel treibt das Ganze und mahlt in 2½ Stunden 22 bis 24 Pfd. Cacao oder täglich 115 Pfd., während ein Mensch nur 22—25 Pfd. täglich mahlt«.

In diesem Nürnberger Büchelchen sind auch Preislisten von Chocoladefabrikanten abgedruckt, so eine von dem Nürnberger Chocoladefabrikanten Heinrich Lorenz Birkner. Seine beste Chocolade kostet 1 fl. 48 kr., er empfiehlt aber auch schon Sorten zu 42 kr. — Cacaobutter kostete 30 kr. pr. Pfd. Auch viele Vorschriften sind darin, wie man Chocolade mit Eicheln, mit Kastanien, mit Wall- oder Haselnüssen, mit Mandeln, Erdmandeln, Reis, Sago etc., vermischen kann. —

„Cacao“. Was wir in Nr. 2 Seite 23 unter dem Buchstaben A gesagt haben, das passt meist Wort für Wort auch auf Ihren Cacao. Sie haben die Masse nicht fein genug walzen lassen vor dem Pressen und Ihre Siebmaschine ist auch mit zu grobem Seidentuch bespannt. Sie haben auch die Kerne vor dem Vermahlen nicht scharf genug — wenn's überhaupt geschehen ist — absieben lassen, denn es finden sich feine Sandkörnchen, die im Munde knirschen. Also 3 Arbeiten müssen Sie noch besser ausführen lassen: Nach dem Entschälen, Brechen der Bohnen, müssen Sie die Kerne ganz scharf auf einem feinmaschigen Handsieb absieben lassen, damit aller feiner Staub und aller Sand, der besonders an den Cacaobohnen sitzt, entfernt wird. Geben Sie dem Mann einen Handfeger oder eine grössere Bürste, womit er im Sieb ordentlich herumwirtschaften kann. Dann muss die Cacaomasse feiner gewalzt werden. Ihr Pulver sieht aus, als ob die Masse garnicht gewalzt, sondern nur auf einer einfachen Cacaomühle gemahlen worden wäre. Haben Sie eine Zwillingsmühle, dann ist sie zu grob gestellt gewesen. Wegen Ihrer Siebmaschine müssen Sie sich einmal mit Ihrem Lieferanten in Verbindung setzen, damit Ihr Siebcylinder mit feinerer Seidengaze bespannt wird. Oder wenden Sie sich an die Firma Wilh. Landwehr in Berlin, Mariannen-Ufer Nr. 5; die wird Ihnen die richtigen Sorten Seidengaze liefern.

Sonst ist gegen ihren Cacao nichts zu sagen; Sie haben an dem Rohprodukt nichts gespart und darum ist es schade, dass Sie sich in der Verarbeitung nicht alle Vorteile zu nutze machen. Recht dunkelrot ist die Farbe; sie haben das Pulver wohl im warmen Melangeur gemahlen? —

G. Sie schreiben, Sie hätten einem Kunden lange Zeit hindurch eine garantiert reine

Chocoladen-Kouvertüre zu 1,80 Mk. pr. Kilo geliefert. Jetzt kauft er wo anders, da eine andere Fabrik ihm zu 1,30 Mk. eine Kouvertüre unter »Garantie der Reinheit« liefere. Sie senden uns eine Probe hiervon ein und bitten um unser Gutachten, ob die Ware wohl einen fremden Fettzusatz hat. — — Das hat sie allerdings, und wir zweifeln daran, dass eine Fabrik so kühn ist, eine solche Ware als »garantiert reine Kouvertüre« auszubieten und zu liefern. Von Cacao ist darin am wenigsten; gekocht giebt sie eine gebundene braune Suppe, die nur süss und nach Zimmt schmeckt; es ist auch Mehl darin. Unser Chemiker hält das verwandte fremde Fett für Kokosfett; er fand den Schmelzpunkt bei 24° C und den Erstarrungspunkt bei 14,5—15° C. Cacaoschalen fehlen natürlich auch nicht. —

Wissen Sie den Namen des Fabrikanten? Und wissen Sie bestimmt, dass diese Ware für 1,30 pr. Kilo als garantiert reine Kouvertüre verkauft und geliefert worden ist? Das heisst, haben Sie es schwarz auf weiss gesehen? Zu 1,30 Mk. pr. Kilo ist niemand im stande, eine gute, garantiert reine Kouvertüre zu liefern. Selbst bei den heutigen billigen Cacao- und Zuckerpreisen wird sich die ordinärste aber reine Chocoladen-Kouvertüre inkl. Fabrikspesen auf 66—68 Mk. im Einkauf stellen; sie wäre also bei dem bescheidensten Nutzen nicht unter 75—80 Mk. loco Fabrik abzugeben.

Die Kalkulation stellt sich heute ungefähr bei einem Zuckerpreise von 22 Mark, frei Fabrik, Cacaopreise (42 Mk. + 2 Mk. Fracht und 17,50 Mk. Zoll) von 90 Mk. für gemahlene Masse und 1,30 Mk. für Cacaobutter auf 66 Mk. —

Reine billige Kouvertüre:

25 Pfd.	Cacaomasse à 90 Pf.	22,50 Mk.
10 »	Nusskrokant à 50 Pf.	5,— »
50 »	Zucker à 22 Pf.	11,— »
15 »	Cacaobutter à 130 Pf.	19,50 »
Menschen- und Maschinenarbeit		5,— »
		63,— Mk.
	Amortisation 5 %	3,25 »
		66,25 Mk.

für 50 Kilo.

Mandeln. Die Herren Emil Fog & Söhne, Messina, berichten:

»Es wird immer klarer, dass die Ernte hier in Sicilien weit hinter der des Vorjahres zurückbleiben wird und kommen aus allen Teilen Siciliens, mit Ausnahme der Provinz Avola, Berichte, die den mutmasslichen Ernteertrag auf weniger wie die Hälfte des Vorjahres stipulieren. Obgleich die Notierungen von Bari unsern Markt für Monate von der Konkurrenz ausgeschlossen haben, hat derselbe nur ganz wenig nachgegeben und halten Besitzer ängstlich zurück, Verpflichtungen für Herbstlieferungen zu übernehmen. Schliesslich dürfte unser Markt durch die Notierungen von Bari reguliert werden, doch stellen sich auch die sinkenden Kurse unserer Valuta ähnlich billigen Notierungen, wie im Vorjahre, gebieterisch entgegen«.

Die Herren Amoruso & Co., Bari, berichten:

Nachdem unser Markt in Folge spekulativer Verkäufe für kürzere Zeit weichende Tendenz zeigte, haben sich Verkäufer für Herbstlieferung nunmehr gänzlich zurückgezogen. Es ist ein Faktum, dass unsere Ernte die des Vorjahres nicht annähernd erreichen wird und thut nasse Witterung und Sturm weiteren Schaden. Unsere Notierungen sind momentan höher, wie in Sicilien, doch bleibt die Situation gespannt und die Tendenz des Marktes eine sehr feste, sowohl für prompte, als auch für Herbstlieferung. Stocks sind durch die regen Verschiffungen der letzten Monate bedeutend reduziert.

Holländische Schwindelfirmen. Der »Geschäftsfreund« (Konfektions-Zeitung) warnt vor jeder Verbindung mit Abr. Fourdraine, Jaffa G. 110 in Rotterdam, sowie F. W. Zwitzer, Commission und Exporthandel, Ceintnurbaan 274 in Amsterdam. In einer mit Schreibmaschinenschrift gedruckten Postkarte ersucht letztere »Firma«, ihr »mit Engros-Offerten Ihrer Fabrikation näher zu kommen, Die Preise müssen sich verstehen loko Fabrik gegen Kassazahlunn innerhalb 30 Tagen dato factura«. Absender ist niemand anders als der berüchtigte W. Siehl, vor dem seit Jahren gewarnt wird und der gegenwärtig an derselben Adresse auch noch die »Firma« Siehl jr. & Co. angemeldet hat und innigste Beziehungen zu den meisten sonstigen Koriphäen der Schlittenfahrerzunft unterhält. Neuerdings giebt er als »Referenz« ausser dem früher bereits besprochenen C. Beste in Wien auch noch am selben Platze einen gewissen Gustav Gerhauser, VIII. Ledergasse 25, auf, weshalb auch dieser Name der Beachtung empfohlen sei.



Erhöhung des belgischen Zolltarifs.

Die deutsche Handelskammer in Brüssel verbreitet folgendes, Brüssel, den 28. Juni, datiertes Rundschreiben an die deutschen Handelskammern betreffs der angenommenen Erhöhungen des belgischen Zolltarifs: »Am 6. April d. J. beehrte sich die Handelskammer, Ihnen den Inhalt des belgischen Gesetzentwurfes vom 8. März d. J., betreffs Erhöhungen des belgischen Zolltarifs mitzuteilen, und bezeichnete diese Vorlage, wenn sie Gesetz würde, als eine voraussichtliche schwere Schädigung des deutschen Ausfuhrhandels nach Belgien.

Trotz aller Bemühungen der einheimischen Handelskammern, welche an die Bundesregierungen und an andere zuständige Behörden diesbezügliche Eingaben richteten, trotz der heftigsten Opposition der verbreitetsten belgischen Zeitungen, ist seit einigen Tagen

aus dem Entwurfe ein Gesetz geworden, welches nur noch der Zustimmung des Senates bedarf, um durch die Veröffentlichung im Staatsanzeiger (Moniteur Belge) sofort in Kraft zu treten.

Da einige der angenommenen Zölle von den in dem Entwurfe vorgeschlagenen abweichen, auch auf Vorschlag von Parlamentsmitgliedern noch weitere Artikel mit erhöhten Zöllen belegt worden sind, so scheint es uns angebracht, die nunmehr als definitiv anzusehenden Erhöhungen des belgischen Zolltarifs, soweit dieselben für Deutschland von Interesse sind, zusammenzufassen.

Zollerhöhungen auf Nahrungsmittel:

1. Cacao und Chocolade (mit Ausnahme der Rohprodukte) Fr. 50.— per 100 kg.
2. Konserven mit Zucker (einschliesslich der auch nicht zu Nährzwecken dienenden Präparate), wie Biscuit, eingemachte Früchte und Gemüse etc. Fr. 12.— per 100 kg, wenn dieselben nicht über 20 % Zucker enthalten; Fr. 30.— per 100 kg, wenn dieselben über 20 und bis 50 % Zucker enthalten; wenn der Zuckergehalt 50 % übersteigt, wird das Produkt als Zucker verzollt.
3. Konservierte Gemüse in Büchsen und Flaschen Fr. 15,— per 100 kg.
4. Wild- und Geflügelpasteten Fr. 30.— per 100 kg.
5. Fleisch- und Fischpasteten Fr. 15.— per 100 kg.
6. Gänseleberpasteten Fr. 60.— per 100 kg.
7. Geschlachtetes Geflügel Fr. 30.— per 100 kg.
8. Frische Früchte in Körben, Kisten oder anderen, weniger als 3 kg wiegenden Verpackungen Fr. 30.— per 100 kg.
9. Butter (frisch oder gesalzen) Fr. 20.— per 100 kg.
10. Margarine und jede andere Kunstbutter Fr. 20.— per 100 kg.
11. Mehl (inkl. Griesmehl) Fr. 2.— per 100 kg, Hafermehl Fr. 4. -- per 100 kg.
12. Malz Fr. 1.50 per 100 kg.
14. Maccaroni, Nudeln u. dergl. Fr. 4.— per 100 kg.
14. Honig Fr. 18.-- per 100 kg.
15. Pfefferkuchen Fr. 18.— per 100 kg.
16. Hefe Fr. 10.— per 100 kg.

Ausserdem wurde ein Eingangszoll von Fr. 3.— per 100 kg. auf Hafer genehmigt.





Aenderungen zum Zolltarif
und zum
statistischen Warenverzeichnis.

In Nr. 3 des »Gordian«, Seite 40, wurde davon gesprochen, dass die bis jetzt gebräuchlichen Warenbezeichnungen bei der Verzollung sowohl, als auch bei der Aufstellung der statistischen Tabellen nicht klar genug sind, um daraus den Charakter der ein- und ausgeführten Cacaofabrikate zweifellos erkennen zu können. So ist besonders die Position Nr. 673 für die genaue Berechnung wertlos. Dahinein werden gerechnet:

»Unentölte Cacaomasse und Cacaopulver, Chocoladesurrogate, gebrannter gemahlener oder sonstiger zerkleinerter Cacao.«

Für diese Waren wird ein Zollsatz von 80 Mark pro 100 Kilo bezahlt; im Monat Mai sind als eingeführt 38 600 Kilo, davon 37 500 Kilo aus Holland, verzeichnet. Was das aber für Chocoladesurrogate sein müssen, die 80 Pfennig Zoll per Kilo tragen können, das ist unklar. Zweifellos liegt hier eine irrtümliche Deklaration vor und das meiste der 38 600 Kilo ist als Cacaopulver anzusehen. —

Inzwischen hat der Bundesrat in seiner Sitzung vom 27. Juni d. J. die Aenderung vieler Positionen des amtlichen Warenverzeichnisses zum Zolltarif und zum statistischen Warenverzeichnis beschlossen und dazu die Zustimmung erteilt, dass die Aenderungen vom 1. Juli an gelten sollen.

Soweit sie mit der Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie in naher Verbindung stehen, lassen wir sie hier folgen, und geben anheim, danach selbst die Aenderungen in den alten Tabellen vornehmen zu lassen.

Zusammenstellung

der Aenderungen des amtlichen Warenverzeichnisses zum Zolltarif und des statistischen Warenverzeichnisses.

I. Amtliches Warenverzeichnis zum Zolltarif.

1. Der Artikel »Aether« erhält folgende Fassung:
»Aether:
1) Schwefeläther (Aethyläther) [*68c*] 5a 2 20 Mk.
2) andere einfache Aether (Amyl-, Methyl-, etc.-Aether); zusammengesetzte Aether (Ester), sowie Lösungen von Aether in Alkohol und Mischungen von Aether und Alkohol, z. B. Aetherweingeist,

Ameisen-, Baldrian-, Benzoe-, Buttersäure-, (Butter-), Essig-, Oenanth-, Salpeter-Aether (Salpetrigsäure-Aethyl-Aether, Aethylnitrit), Salpeterweingeist (versüsster Salpetergeist), Salpetrigsäure-Amyl-Aether (Amylnitrit), Salzätherweingeist (versüsster Salzgeist, Salzäther):

a. in Fässern . . . . [68a] 5a 1α 125 Mk.

b. in Flaschen, Krügen oder anderen Umschliessungen . . . . [68b] 5a 1β 180 Mk.

S. dagegen Petroleumäther.

Anmerkung. Verschiedene einfache und zusammengesetzte Aether, sowie Lösungen solcher in Alkohol kommen im Handel unter Benennungen vor, welche von ihrem Geruche oder ihrem Verwendungszwecke hergeleitet sind, z. B. unter der Sammelbenennung Fruchtäther oder unter besonderen Benennungen wie: Apfel-, Birnen-, Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer-, Melonen-, Pfirsich-, Quitten-, Reinetten-, Trauben- (Drusen-, Wein-, Weinbeer-), Weichsel-, Kognak-, Getreide-, Korn-, Rum-Aether. Diese Aether werden auch als Oele oder Essenzen bezeichnet.«

2. In den Artikeln »Aetherweingeist«, »Hoffmannstropfen« und »Liquor« ist am Schlusse statt »wie Branntwein« zu setzen »wie Aether«.

12. Der Artikel »Bayrum« erhält folgende Fassung: »Bayrum (Lorbeerspiritus, Destillat von Alkohol über Lorbeeren, Nelken und andere Ingredienzien, beziehungsweise Gemisch von Alkohol mit Lorbeer- (Bay-) Oel, Nelkenöl etc.) [796] 31 e 1 300 Mk.«

13. Im letzten Absatze des Artikels »Bienenkörbe und Bienenstöcke« und im ersten Absatze des Artikels »Waben« ist der Zollsatz »20 Mk.« abzuändern in »36 Mk.«

17. In den Artikeln »Kognakessenz« und »Rumessenz« ist statt »s. Branntwein« zu setzen »s. Aether«.

18. In den Artikeln »Kognaköl«, »Drusenöl« und »Weinbeeröl« ist nach Streichung der statistischen Nummer, der Tarifnummer und des Zollsatzes am Schlusse hinzuzufügen »s. Aether«.

21. Im Artikel «Essenzen« sind an Stelle des dritten Absatzes folgende Bestimmungen einzufügen:

»—, alkoholhaltige zum Genuss:

1) Mischungen von Alkohol und Aether (Kognak-, Getreide-, Korn-, Rum-, etc.-Essenz) wie Aether.

2) andere (Bischoff-, Punsch-, etc.-Essenz) wie Branntwein.

—, Fruchtessenzen (Fruchtäther) s. Aether«.

Der Hinweis am Schlusse des Artikels ist zu streichen.

22. In den Artikeln »Fechelwasser«, »Lavendelwasser«, »Orangenblütenwasser«, »Pfefferminzwasser«, »Pomeranzenblütenwasser« und »Rosenblätterwasser« ist statt »s. Wasser (wohlriechendes)« zu setzen »s. Wasser (nicht alkohol- oder ätherhaltiges)«.

26. Hinter »Früchte« ist folgender neue Artikel eineinzufügen:

»Fruchtöle (Fruchtessenzen, Fruchtäther) s. Essenzen.«

27. Der Artikel »Fuselole« erhält folgende Fassung:

»Fuselole:

1) Kartoffelfuselol . . . . [73] 5a 2 20 Mk.

2) andere wie Aether.

Anmerkung. Kartoffelfuselöl mit einem Gehalt an Aethylalkohol von acht Gewichtsprozent und darüber ist wie Branntwein zu verzollen.«

33. Der erste Absatz des Artikels »Honig« erhält folgende Fassung:

»Honig, auck künstlicher [651] 25 l 36 Mk.«

34. Im ersten Absatze des Artikels »Cacaoschalen« ist die statistische Nummer »657« abzuändern in »657a«.

40. Der Hinweis hinter dem Artikel »Oele, ätherische« erhält folgende Fassung:

»S. auch Aether, Harzöl u. s. w. wie bisher.

41. Der Artikel »Oele, fette« ist wie folgt zu ändern:

a. Unter Ziffer 1a ist bei 1 die statistische Nummer k717« abzuändern in »717a«, die Bestimmung unter Ziffer 2 als Ziffer 3 zu bezeichnen und vorher folgende Bestimmung einzufügen:

»2. Baumwollensamenöl [717b] 26b 10 Mk.«

b. Als Ziffer 2 ist einzufügen:

»2. Baumwollensamen (Cottonöl), in Fässern eingehend, amtlich denaturiert [719] 26b Anm. br. 4 Mk.«

c. Die bisherige Ziffer 2 erhält die Bezeichnung als Ziffer 3.

d. Die bisherige Ziffer 2 ist zu streichen.

e. Als Ziffer 8 ist einzufügen:

»8. Cacaoöl in flüssiger oder konsistenter Form (Cacaobutter) [657b] 25m 5 45 Mk.«

f. Die bisherige Ziffer 8 erhält die Bezeichnung als Ziffer 9.

In der statistischen Anmerkung zum Absatze a dieser Ziffer ist zu streichen »Cacaoöl (Cacaobutter) in konsistenter Form [725],« und flüssiges Cacao-,«.

g. In der Anmerkung 4 ist am Anfange zu setzen:

»4. Die Denaturierung von Baum-, Baumwollensamen- und Rizinusöl hat durch Zusatz von 1 kg Terpentinöl, 125 g Rosmarinöl, 250 g Lavendel-, Nelken-, Bergamott- Pomeranzen- oder Zitronenöl oder 5 kg gewöhnliches starkriechendes Brennpetroleum auf brutto 100 kg Baum- bezw. Baumwollensamen- oder Rizinusöl zu erfolgen. Die Denaturierung von Baumwollensamenöl kann auch mit den für Erdnuss- (Arachiden-) Oel zugelassenen Denaturierungsmitteln vorgenommen werden.

Auf besondere Erlaubnis u. s. w. wie bisher.«

h. Die Anmerkung 6 erhält folgende Fassung:

»6. Muskatbutter (Muskatbalsam, Muskatöl in konsistenter Form [Blöcken, Tafeln etc.]), in Kisten, Körben etc. eingehend, wird wie Muskatöl in Fässern nach Nr. 26f des Tarifs behandelt.«

53. Der dritte und vierte Absatz des Artikels «Wasser« erhält folgende Fassung:

»—, alkohol- oder ätherhaltiges zum Gewerbe- oder Medizinalgebrauche:

1) wohlriechendes (Kölnisches, Florida-, etc.-Wasser), sowie alles alkohol- oder ätherhaltige Kopf-, Mund- und Zahnwasser [796] 31e 1 300 Mk.

2) anderes (Fleck-, etc.-) Wasser [72] 5a 2 20 Mk.

—, nicht alkohol- oder ätherhaltiges, wohlriechendes (Fenchel-, Lavendel, Orangenblüten-, Pfeffermünz-, Pomeranzenblüten, Rosen-, Zimt- etc. Wasser):

1) in unmittelbaren Umschliessungen von mindestens 10 kg Bruttogewicht [794] 31d 20 Mk.

2) in kleineren Umschliessungen [797] 31e 2 100 Mk.



II. Statistisches Warenverzeichnis.

1) An die Stelle der Nummer 68 treten folgende Bestimmungen:

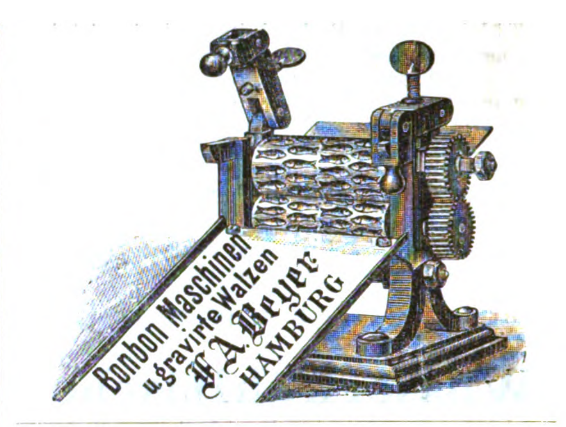
Spalte 1.	Spalte 2	Spalte 1.	Spalte 4.	Spalte 5/6.
»68a.	Aether aller Art mit Ausnahme des Schwefeläthers, in Fässern.	5a 1α	Hierher gehören auch alle Lösungen von Aether in Alkohol und alle Mischungen von Aether und Alkohol, z. B. Aetherweingeist (Hoffmannstropfen). Petroleumäther (Liquor) ist unter Nr. 765 nachzuweisen.	12 in Ueberfässern unter 300 kg, 8 in Ueberfässern von 300 kg und darüber.
68b.	—, in Flaschen, Krügen oder anderen Umschliessungen.	5a 13		24 Kst. 16 Kst.
68c.	Schwefeläther, Celloidin, Collodium.	5a 2	—	16 Kst. 9 Kb. 6 Bll.«

10. In der Nummer 651 erhält die Spalte 2 folgende Fassung:
    »Honig, auch künstlicher und Waben mit Honig.«
11. Die Nummer 657 erhält die Bezeichnung als Nummer 657a.

Unter Nummer 657 ist folgende Bestimmung einzufügen:
Spalte 2:
»Cacaoöl in flüssiger oder konsistenter Form (Cacaobutter).«
Spalte 3:
»25m 5.«
Spalte 4:
—.
Spalte 5/6:
»Für Cacaobutter:
16 Kst.
9 Kb.
2 Bll.«

12. Die Nummer 717 erhält die Bezeichnung als Nummer 717 a.
    Unter 717b ist folgende Bestimmung einzufügen:
    Spalte 2:
    »Baumwollensamenöl in Fässern, auch in Flaschen oder Krügen von mindestens 50 kg Bruttogewicht.«
    Spalte 3:
    »26b.«
    Spalte 4:
    »Amtlich denaturiertes Baumwollensamenöl in Fässern fällt unter Nr. 719.«
    Spalte 5/6:
    —.
13. Die Nummer 719 erhält folgende Fassung:
    Spalte 2:
    »Baumwollensamenöl (Cottonöl) in Fässern, amtlich denaturiert.«
    Spalte 3:
    »26b Anmerk.«
    Spalte 4:
    »Diese Nummer hat nur für die **Einfuhr** Bedeutung und bleibt für den Nachweis der Aus- und Durchfuhr ausser Betracht.«
    Spalte 5/6:
    —.
14. Die Nummer 725 ist zu streichen.
15. Bei der Nummer 727 ist in der Spalte 2 statt »Vorstehend« zu setzen: »Anderweit«; auch sind in der Bemerkung in Spalte 4 die Worte »flüssiges Cacao-,« zu streichen.





C. Neuberg, Grimma i. S.

35jährige erfahrungsreiche Praxis,

liefert in solider Ausführung:
Koch- und Vakuum-Apparate, feststehend und transportabel, für Dampf- und Wasserbad und direkte Feuerheizung, zum Darstellen von **Zucker-Bonbons, Tragant, Marzipanmasse, Marmelade, Gelée's** (mit und ohne Rührwerk).

Spezialität:

Wasserbadkoch-Apparate

besonders zum Dunsten von Früchten in Büchsen.

Empfehlungen erster Firmen.

Solide Arbeiten.

Deutsche Gelatine-Fabriken

in

Höchst a. Main und **Schweinfurt**

empfehlen ihre Fabrikate.

Gelatine in 1/1 Blättern und Bruch
sowie **Gelatine-Leime**
und **geruchfreie Leime**
für Zuckerwaarenfabriken.

Gorton's Hygropin

wird mit grossem Erfolge in der Bonbonfabrikation benutzt

1. Zum Verkochen saurer Abfälle,
2. Zum Verkochen mit höherem Syrupzusatz,
3. Um Syrup, Melis, Farin auf Kochfähigkeit zu prüfen,
4. Um schlechten Syrup und ordinäre Farine kochfähiger zu machen.

Genauere Anleitung und weitere Mitteilungen erfolgen gratis durch die alleinige Niederlage für Deutschland von

Robert Jürges
Hamburg, Grimm 23.

Cacaobutter.

Süddeutsche Chocoladenfabrik braucht monatlich

30-40 Ctr. reine Cacaobutter

und bittet um Offerte. Eventuell in festen Lieferungsvertrag auf 3—6 Monate.

Offerten mit Preisangabe unter **C. B. 17** an die Exped. d. G.

Jahrgang 1895. Nr. 7. Hamburg, 1. August 1895.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania
Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Die Lage der Zuckerindustrie.

Ueber die Lage der Zuckerindustrie berichtet die »N. Fr. Pr.«:

»Der Ruf nach der Staatshilfe ist unter den Zuckerfabrikanten allmälig verstummt. Die Zuckerpreise haben sich erholt und aus nahezu sämtlichen Produktionsgebieten laufen Meldungen über eine namhafte Einschränkung der Rübenproduktion ein. Heute liegen die offiziellen Daten über eine Umfrage vor, welche in sämtlichen Rüben erzeugenden Ländern Europas über den diesjährigen Rübenanbau zu Anfang Juli veranstaltet wurde. Diese Umfrage liefert ein überraschendes Ergebnis, da die Einschränkung des Anbaues einen weit grösseren Umfang angenommen hat, als man selbst in den am besten informierten Kreisen vermutete.

Die Resultate dieser internationalen Erhebung sind aus der folgenden Zusammenstellung ersichtlich:

Land	Fabriken im Betriebe 1895	Fabriken im Betriebe 1894	Rübenbaufläche in Hektaren 1895	Rübenbaufläche in Hektaren 1894	Differenz geg. 1895 in %
Böhmen	131	131	122200	171300	— 28,6
Mähren, Schlesien, Niederösterreich und Galizien	65	66	81500	126000	— 35,3
Ungarn	21	20	84600	78900	+ 7,3
Oesterreich-Ungarn	217	217	288300	376200	— 23,3
Deutschland	395	404	370900	441400	— 15,8
Frankreich	365	367	200100	236100	— 15,2
Belgien und Holland	140	141	90200	104400	— 13,6
Russland	229	226	345600	334000	+ 3,3
Ganz Europa	1346	1355	1295100	1492100	— 13,2

Schon ein flüchtiger Blick auf diese Tabelle lehrt, dass die Einschränkung der Produktion eine ziemlich starke ist. Die gesamte Anbaufläche in den Rüben produzierenden Ländern Europas umfasst 1,29 Mill. Hektaren und hat sich gegenüber dem Vorjahre

um 197000 Hektaren oder 12,2% vermindert. In sämtlichen Ländern, mit Ausnahme von Ungarn und Russland, wurde der Anbau der Zuckerrübe namhaft eingeschränkt, und Oesterreich nimmt hier die erste Stelle ein, da die Reduktion fast den vierten Teil der gesamten im vorigen Jahre bebauten Fläche umfasst. Die Rübenzucker-Produktion Europas betrug in der Kampagne 1893/94 insgesamt 3,8 Millionen Tonnen; man nimmt an, dass sich diese Produktion in der Kampagne 1894/95 um mindestens 20% gehoben habe. Die Einschränkung des Anbaues wird in ihrer Wirkung durch zwei Momente unterstützt. Zunächst hat der Zuckerkonsum infolge der niedrigen Preise zugenommen. In Oesterreich wurden während der ersten elf Monate der heurigen Kampagne an den inländischen Konsum 3,3 Millionen Meter-Zentner gegen 2,86 Millionen Meter-Zentner im Vorjahre abgegeben; auch in den anderen Ländern herrschen ähnliche Verhältnisse, und man schätzt den Mehrkonsum der Welt auf 300000 Tonnen. Dazu kommt, dass die diesjährige Ernte kaum so gut ausfallen dürfte als im Vorjahre. Die Rüben-Ernte des Jahres 1894 war in nahezu sämtlichen Produktionsgebieten eine der reichsten, welche jemals eingeheimst worden ist; jetzt hat sich die Bestellung der Felder infolge des langen Winters verspätet, und die Berichte über den Rübenstand lauten bisher weniger günstig, als vor einem Jahre. Allerdings kann die Witterung der nächsten Monate noch manches gutmachen, und ein abschliessendes Urteil ist gegenwärtig ganz unmöglich. Vorläufig wird allgemein angenommen, dass die Ernte hinter dem Vorjahre jedenfalls zurückbleiben und kaum wesentlich mehr als ein mittleres Erträgnis liefern werde. Die allgemeine Anschauung geht dahin, dass sich die Rübenzucker-Industrie Europas ohne staatliche Unterstützung durch eine rationelle Einschränkung des Rübenanbaues selbst geholfen hat, und dass die Zuckerkrise in kurzer Zeit vollständig überwunden sein werde. Eine grössere Preissteigerung, die übrigens im allgemeinen Interesse garnicht zu wünschen ist, dürfte vorerst kaum eintreten, da die nächste Kampagne aus der diesjährigen Produktion mit sehr bedeutenden Vorräten belastet sein wird. Die Vorräte dürften nach ziemlich übereinstimmenden Schätzungen um eine Million Tonnen höher sein als im Vorjahre.«





Grosse Venezuela-Eisenbahn.

Bei dem grossen Interesse, das die Gross-Konsumenten von Cacaobohnen daran haben, wenn in den wirtschaftlichen Verhältnissen der Cacao produzierenden Länder grosse wichtige Veränderungen vor sich gehen, glauben wir recht zu thun, wenn wir einen längeren Aufsatz über die Venezuela-Eisenbahn aus dem »Archiv für Eisenbahnwesen« hier aufnehmen. Die Bahn ist bekanntlich von einem Hamburger und Berliner Konsortium gebaut. Das Baukonto stand am 1. Juli auf 56184500 Mark. —

Geographisch zerfällt Venezuela in drei, ihrem Charakter nach ganz von einander verschiedene Gebiete: das nördliche Gebirgsland, die Llanos oder die grossen Ebenen des Orinoco und das Bergland von Guyana. In den Llanos hat die Viehzucht ihren Sitz; während der Freiheits- und Bürgerkriege haben die Parteien die Heerden vernichtet, aber in neuerer Zeit hat wieder eine sehr bedeutende Vermehrung bis auf zehn Millionen Stück derselben stattgefunden. Der Norden der Republik ist vorwiegend der Sitz des Ackerbaues, der Süden des Bergbaues. Die wirtschaftliche Kraft des Landes beruht vornehmlich auf seinen Bodenerträgnissen; die dem landwirtschaftlichen Betriebe unterworfenen Gebiete zeichnen sich durch üppigste Fruchtbarkeit aus. Am meisten Bedeutung für das Land haben der Kaffee, der Zucker- und der Cacaobau; der venezolanische Cacao macht dem von Ecuador den Rang streitig. Vorzüglich gedeihen im Lande Südfrüchte, Manioca, Mais, Tabak, Zucker, Vanille, Drogen. Der Wald liefert nur Harthölzer, die als Bau-, Tischlerei- und Farbhölzer gesucht sind. Der Anbau von Baumwolle und Indigo ist nahezu verschwunden, ebenso der Reis- und Getreidebau. Das Mineralreich weist bis jetzt nur an wenigen Stellen abbauwürdige Erze in beträchtlichen Mengen auf. Bis 1866 beschränkte sich der Bergbau hauptsächlich auf Kupfer, das in den Minen von Aróa gewonnen wurde. Seit 1866 wird Gold aus Guyana ausgeführt. Die Goldgewinnung nahm einen flotten Aufschwung, der leider durch den Eigennutz der Machthaber der Regierung fast ganz unterbunden worden ist. Bleierze finden sich bei Carupano; die übrigen im Lande vorkommenden Metalle, Silber, Zinn, Quecksilber, Eisen, werden nicht nutzbar gemacht. Salz wird an der Nordküste gewonnen. Die Industrie des Landes ist noch wenig fortgeschritten; der Handel aber kann durch den Reichtum an tropischen Erzeugnissen aller Art und die grosse Zahl der Häfen, Rheden und Buchten, die der reichen Inselwelt Westindiens unmittelbar gegenüberliegen, mächtig gefördert werden. In neuerer Zeit nimmt er einen immer ansehnlicheren Umfang an; erfreulich ist für uns Deutsche der Umstand, dass sich der Einfluss unserer Landsleute im Handelsgewerbe mehr und mehr fühlbar macht. Zur Ausfuhr kommen Kaffee, Cacao, Gold, Felle, Häute und Farbhölzer. Die Entwickelung des Landes schreitet infolge der mangelhaften inneren Verkehrsmittel langsam vorwärts. Im Jahre 1884 gab

es nur 164 Km. Eisenbahnen; heute geht ihre Ausdehnung etwas über das viereinhalbfache hinaus. Wie im Handel, so haben auch mit Bezug auf den Ausbau der Bahnen die Deutschen mehr und mehr an Einfluss gewonnen. Da der Schwerpunkt der wirtschaftlichen Entwicklung im Bereich der Nordküste, insbesondere des Küstengebirges liegt, so ist damit auch den Bahnen die Richtung für ihre Entwicklung vorgezeichnet. Die Hafenplätze La Guayra, Puerto Cabello, Maracaibo, in zweiter Linie Carupano, Barcelona, Carenero und Coro bilden die Punkte. in denen die Bahnen zunächst an die Küste anknüpfen oder anzuknüpfen haben. Im Lande selbst sind die Hauptverkehrsorte ausser der Hauptstadt Caracas die Städte Merida, Barquisimeto, Valencia, Victoria, Villa de Cura, Cumana, Barcelona, am Orinoco noch Ciudad Bolivar und am Apure San Fernando und Nutrias. Es waren Deutsche, welche das Ergebnis der englischen Untersuchungen, betreffend die Herstellung eines direkten Schienenweges von Caracas nach Valencia widerlegten. Dieses Ergebnis hat seinen Ausdruck gefunden in der von der Grossen Venezuela-Eisenbahn-Gesellschaft mit dem Sitz in Hamburg unter der finanziellen Leitung der Direktion der Diskonto-Gesellschaft in Berlin und der Norddeutschen Bank in Hamburg ausgeführten Eisenbahn von Caracas nach Valencia, welche eine von dem früheren Präsidenten Guzman Blanco erteilte und von Krupp erworbene Konzession zur Grundlage hatte. Die Eisenbahn stellt eine bautechnische Leistung ersten Ranges dar, der Amerikaner, wie Engländer und Franzosen gleiches Lob spenden, und die dazu beigetragen hat, die Stellung des Deutschtums in Venezuela ganz erheblich zu stärken. Der erste Abschnitt der Bahn bis La Victoria hat 94, die ganze Bahn 180 Kilometer Länge. Sie steigt von Caracas im Thal des Guayraflusses aufwärts, erreicht zwischen Los Teques und Las Tejerias die Wasserscheide, folgt dann dem Oberlauf des Rio Tuy, überschreitet diesen und erreicht mit dem Aragua das Gebiet des Sees, dessen zahlreiche Zuflüsse an der Nordseite sie kreuzt. Der grössere Teil der Bahn ist zu den Gebirgsbahnen zu rechnen. Von den Bauschwierigkeiten macht man sich am besten ein Bild, wenn man sich vergegenwärtigt, dass die Bahn 213 eiserne Brücken, darunter 60 Viadukte und ferner 89 Tunnel besitzt. Bei der Ausführung hat man sich an das preussische Muster gehalten, und sich nur bei der Einrichtung der Betriebsmittel nach amerikanischem Vorbild gerichtet. Die Lokomotiven sind bis auf wenige, die aus England geliefert wurden, deutsch; sie wiegen dienstfähig 35 Tonnen. Sämtliche Materialien sind aus Deutschland bezogen. Die Bahn war sechs Jahre im Bau; die Arbeiten waren während der Revolution im Jahre 1892 längere Zeit unterbrochen. Sie wurde am 1. Februar 1894 im Betrieb genommen, nachdem zehn Tage vorher unter grosser Begeisterung der Bevölkerung die Schienenverbindung geschlossen worden war. Die neue Verkehrsstrasse wird wesentlich der Ausfuhr landwirtschaftlicher Produkte und der Einfuhr von Industrie- und sonstigen Bedarfsartikeln dienen. Von Kilometer 74, von Caracas aus gerechnet, bis nach Valencia hin durchzieht sie in fortlaufender Folge Zucker- und Kaffeepflanzungen und Viehweiden; auf kleineren Besitzungen und verstreuten Landgütern werden Mais, Bohnen, Gartenerzeugnisse und Früchte gezogen, was für die Versorgung der Hauptstadt von Bedeutung ist. Die Regierung hat der Bahngesellschaft eine Verzinsung des Anlagekapitals von sieben Prozent auf einen kilometrischen Baukostenanteil von rund 12800 Pfd. Sterl. gleich 256000 Mk. für die Strecke Caracas-Cagua und von rund 11000 Pfd. Sterl. gleich 220000 Mk. für die übrige Strecke gewährleistet.



Korinten-Konfitüren.

Die griechische Korintenernte wird infolge des günstigen Wetters eine ausserordentlich ergiebige werden. Die Pflanzer befürchten, dass infolge dessen die Preise sinken werden und haben, um diesem vorzubeugen, Versammlungen abgehalten, in welchen beschlossen wurde, eine Petition an den König und an die Regierung zu richten, in welcher die Bitte enthalten ist, die Regierung möge rechtzeitig Massregeln ergreifen, um eine Ueberfüllung des Marktes und die verhängnisvollen Folgen derselben zu verhüten. Die Pflanzer bemerken ferner in der Petition, dass, im Falle die Regierung ihre Unterstützung versagt, sie nicht imstande sein werden, ihre Steuern zu bezahlen.

Der monatliche Bericht der Herren Arsenis & Co. lautet:

Ernte 1895. Das Wetter war bisher und dürfte auch fernerhin der neuen Ernte günstig sein. Im Frühjahr zeigte sich Ungeziefer in mehreren Plantagen und befürchtete man, dass das Auftreten desselben schweren Schaden verursachen würde, zumal auch während des Winters anhaltender, schwerer Regen gefallen war. Die Befürchtungen erwiesen sich indess als unbegründet und ist die Frucht gegenwärtig in einem sehr guten Zustande. Man schätzt das Ernteergebnis auf 175—180000 Tons, die Qualität dürfte der der vorjährigen Ernte nicht nachstehen; indess ist die Frucht bis zur Einholung noch mancherlei Gefahren der Vernichtung ausgesetzt, welche immerhin noch die Quantität zu reduzieren vermögen.

Preise. Diese Angelegenheit verursacht in den interessierten Kreisen eine gewisse Aufregung. Die Regierung hat im Laufe der letzten beiden Jahre verschiedene Massnahmen geprüft, welche die Verhinderung des Preisniederganges von Korinten bewirken sollten, indess ist man regierungsseitig bisher zu keinem Resultat gelangt. Die Verzögerung ist bis zu einem gewissen Grade den in der Zwischenzeit stattgehabten ministeriellen Veränderungen zuzuschreiben. Nunmehr hat die Regierung die Angelegenheit mit anerkennenswertem Eifer wieder aufgenommen und hofft man, dass seitens der Regierung etwas geschehen wird.

In der gegenwärtigen Saison waren Preise vielen Veränderungen unterworfen: Zwischen

November und Februar stiegen die Preise von Drs. 85—180 für Durchschnitts-Provinzial-Früchte. Diese Preiserhöhung war durch die gesteigerte Nachfrage von Russland veranlasst worden; wäre diese Nachfrage durch eine solche von anderen Absatzgebieten unterstützt worden, so würden die Preise nicht gefallen sein. In dieser Hinsicht hatte man auf den amerikanischen Bedarf gerechnet; da man dort indess den Preisen wenig Vertrauen entgegenbrachte, und Amerika in England Korinten zu billigeren Preisen erstehen konnte, so gingen die Preise weiter zurück. Es gelang indessen einigen Plantagenbesitzern bessere Preise zu erzielen und hofft man nach regierungsseitigen Massnahmen auf eine günstige Markttendenz.

Die Verschiffungen während der letzten 14 Tage betrugen etwa 3800 Tons, welche hauptsächlich für den Kontinent und zwar namentlich für Russland bestimmt waren. Letzteres Absatzgebiet kauft anhaltend im grösserem Umfange zu Frcs. 14.50—15 c. f. Odessa. Diese Verkäufe haben einen grossen Einfluss auf den Markt ausgeübt und den letzteren gestärkt.

Die in Griechenland vorhandenen Vorräte werden auf 18000 Tons geschätzt, wovon 3800 zur Verschiffung bereit liegen. —

Lassen sich die Korinten nicht in der Zuckerwaren-Industrie zur Herstellung von Crêmeartikeln oder überhaupt in der Konfitüren-fabrikation mehr verwenden, als es bisher geschieht?

In schwacher Zuckerlösung aufgequollen oder mit Zucker zusammen bis zur Fondantprobe gekocht oder, wenn dadurch der Zucker eine schlechte, schmutzige Farbe bekommt, dann auf der Platte zwischen dem Fondant tabliert, mit Rumgeschmack versehen, zu Korinteneinlagen für Crêmetafeln verarbeitet, muss dem Konsumenten doch schmecken? Rum, Korinten und Kuchenteig giebt den, in England sehr beliebten Plumpudding oder Plumkake!

Marzipanmasse mit Korinten verwirkt giebt auch eine gute Einlage für Bröte, Hörnchen etc. —

Auch mit Geléeartikeln lassen sich die Korinten wohl verbinden. —

Wir glauben, dass einem findigen Kopfe mancherlei Artikel einfallen, zu denen sich die Korinten verwenden lassen. Neuheiten sind ja immer willkommen.

Wir weisen gerne erste Bezugsquellen für Korinten nach.





Rückzahlung der Beiträge aus der Alters- und Invaliditäts-Versicherung.

Dass die von und für die Arbeiter und Arbeiterinnen gezahlten Beiträge für die Alters- und Invaliditäts-Versicherung unter gewissen Umständen wieder zurückgezahlt werden, das ist, wie man häufig beobachten kann, nicht allen bekannt. An die Vertrauensmänner der Hanseatischen Versicherungsanstalt wird soeben von dem Vorstand eine Belehrung versandt, die von Interesse für jedermann ist. Der Arbeitgeber wird daraus ersehen können, **wann** seine Arbeitnehmer die Rückzahlung der geleisteten Beiträge fordern können und welche Schritte zu thun sind.

Die §§ 30 und 31*) des Invaliditäts- und Altersversicherungs-Gesetzes vom 22. Juni 1889 gewähren unter Umständen den Anspruch auf Rückerstattung der für die Invaliditäts- und Altersversicherung geleisteten Beiträge. Dieser Anspruch hat die Entrichtung der Beiträge für mindestens 235 Wochen zur Voraussetzung. Dieser Zeitraum, vom Tage des Inkrafttretens des Invaliditäts- und Altersversicherungs-Gesetzes, dem 1. Januar 1891, an gerechnet, läuft zuerst mit der die Tage vom 24. bis 30. Juni 1895 umfassenden Woche ab, und es kann der Anspruch auf Rückerstattung von Beiträgen deshalb zuerst nach diesem Zeitpunkte geltend gemacht werden. Da die Herren Vertrauensmänner oft in die Lage kommen werden, Anfragen wegen der Berechtigung des Anspruchs und in manchen Fällen auch wegen der Ratsamkeit seiner Geltendmachung beantworten zu müssen, so nehmen wir Veranlassung, Sie im nachfolgenden über die in Betracht kommenden Punkte in Kenntnis zu setzen.

---

*) Die oben angeführten Gesetzesparagraphen lauten:

§ 30. Weibliche Personen, die eine Ehe eingehen, bevor sie in den Genuss einer Rente gelangt sind, steht ein Anspruch auf Erstattung der Hälfte der für sie geleisteten Beiträge zu, wenn diese für mindestens fünf Beitragsjahre bezahlt worden sind.

Dieser Anspruch muss binnen drei Monaten nach der Verheiratung geltend gemacht werden. Mit der Erstattung erlischt die durch das frühere Versicherungsverhältnis begründete Antwartschaft.

§ 31. Wenn eine männliche Person, für welche mindestens für fünf Beitragsjahre Beiträge entrichtet worden sind, verstirbt, bevor sie in den Genuss einer Rente gelangt ist, so steht der hinterlassenen Wittwe oder, falls eine solche nicht vorhanden ist, den hinterlassenen ehelichen Kindern unter 15 Jahren ein Anspruch auf Erstattung der Hälfte der für den Verstorbenen entrichteten Beiträge zu.

Wenn eine weibliche Person, für welche mindestens für fünf Beitragsjahre Beiträge entrichtet worden sind, verstirbt, bevor sie in den Genuss einer Rente gelangt ist, so steht den hinterlassenen vaterlosen Kindern unter 15 Jahren ein Anspruch auf Erstattung der Hälfte der für die Verstorbene entrichteten Beiträge zu.

Vorstehende Bestimmungen finden keine Anwendung, sofern den Hinterbliebenen aus Anlass des Todes des Versicherten auf Grund des Unfallversicherungs-Gesetzes eine Rente gewährt wird.

A. Allgemeine Grundsätze.

1. Der Anspruch auf Erstattung von Beiträgen hat unter allen Umständen zur Voraussetzung, dass für 235 Wochen Beiträge entrichtet worden sind. Ob diese Beiträge auf Grund eines versicherungspflichtigen Beschäftigungsverhältnisses oder ob sie freiwillig geleistet sind, macht keinen Unterschied. Krankheitswochen und Zeiten militärischer Dienstleistungen, welche nach § 17 des Invaliditäts- und Altersversicherungs-Gesetzes als Beitragszeiten in Anrechnung kommen, werden auch auf die hier erforderlichen 235 Wochen angerechnet.

2. Zur Erstattung kommt, da das Gesetz von der Grundlage ausgeht, dass die Beiträge in der Regel zur Hälfte vom Arbeitgeber und zur Hälfte vom Versicherten geleistet werden und die Bestimmungen über die Rückerstattung der Beiträge auf die Rückgabe des von letzterem Geleisteten abzielen, stets die Hälfte der geleisteten Beiträge. Es verschlägt also nichts, ob im Einzelfalle etwa der Arbeitgeber allein die Beitragslast getragen, oder ob bei der freiwilligen Versicherung der Versicherte allein die Beiträge bezahlt hat. Auch in diesen Fällen kommt stets die Hälfte der geleisteten Beiträge zur Erstattung.

3. Die Erstattung der Beiträge erfolgt auf Antrag der Berechtigten. Zur Entgegennahme dieser Anträge haben sich diejenigen Behörden bereit erklärt, welche mit der Entgegennahme der Rentenanträge betraut sind. Bei Stellung des Antrages sind die zur Begründung des Anspruchs erforderlichen Nachweise von den Antragstellern zu erbringen.

4. Nach Prüfung und, wenn nötig, Vervollständigung der Unterlagen wird vom Vorstande der Versicherungsanstalt ein Bescheid erlassen. Dieser Bescheid enthält im Falle der Anerkennung des Anspruchs die Berechnung des zur Erstattung kommenden Betrages.

5. Die Auszahlung dieses Betrages geschieht in der Regel durch die Postanstalt am Wohnorte der empfangsberechtigten Person gegen Quittung, deren Aushändigung durch die Post vermittelt wird. Ist die empfangsberechtigte Person einige Tage nach Zustellung des Bescheides des Anstaltsvorstandes noch nicht im Besitze des Quittungsformulares, so empfiehlt sich zunächst eine Nachfrage bei der Postanstalt des Wohnortes unter Vorzeigung des Bescheides und, wenn diese ohne Erfolg ist, Anzeige an den Vorstand der Versicherungsanstalt.

Die Quittung ist von der empfangsberechtigten Person eigenhändig zu unterschreiben und nach behördlicher Beglaubigung der Unterschrift an die Postanstalt gegen Auszahlung des Betrages zurückzugeben.

6. Gegen den Bescheid des Vorstandes der Versicherungsanstalt über die Anträge auf Beitragserstattung ist unter denselben Voraussetzungen wie gegen die Bescheide auf Rentenanträge die Berufung an das Schiedsgericht, und gegen dessen Entscheidung die Einlegung der Revision beim Reichs-Versicherungsamte zulässig.

7. Die zur Geltendmachung von Erstattungsansprüchen erforderlichen Zeugnisse, insbesondere auch die nötigen Geburts-, Todes- und Eheschliessungsbescheinigungen sind gebühren- und stempelfrei.

B. Die Rückerstattung von Beiträgen Verstorbener.

1. Der Anspruch auf Erstattung von Beiträgen

a. verstorbener männlicher Versicherten besteht für die hinterlassene Wittwe und,
wenn eine solche nicht vorhanden ist, für die hinterlassenen ehelichen Kinder unter 15 Jahren,

b. verstorbener weiblicher Versicherten
für die hinterlassenen vaterlosen Kinder
Als vaterlose Kinder gelten insbesondere die Kinder von Wittwen und von ledigen Frauenspersonen.

2. Der Erstattungsanspruch, welcher hinterbliebenen Kindern zusteht, ist durch deren Vormund geltend zu machen.

3. Der Anspruch auf Erstattung von Beiträgen besteht nicht für die unter Ziffer 1 bezeichneten Hinterbliebenen eines solchen verstorbenen Versicherten, der bereis in den Genuss von Rente getreten war.

Ist von dem Verstorbenen vor seinem Tode der Antrag auf Rente gestellt, die Rente aber bei seinem Tode noch nicht zugebilligt worden, so kann entweder der Anspruch auf Beitragserstattung geltend gemacht, oder das auf Gewährung der Rente bis zum Todestage des Verstorbenen abzielende Verfahren fortgesetzt werden. Das letztere ist, wenn ausser den unter Ziffer 1 bezeichneten noch andere Erben des Verstorbenen vorhanden sind, nur mit deren Zustimmung möglich. Ob die Erstattung der Beiträge oder die Rentengewährung für die Hinterbliebenen grössere Vorteile bringt, hängt von den Umständen des Einzelfalles ab. Die Erlangung des Rentenbezuges bis zum Todestage des Verstorbenen kann für die Hinterbliebenen vorteilhafter sein, wenn zwischen dem Eintritte der Invalidität oder der Vollendung des siebenzigsten Lebensjahres des Verstorbenen und seinem Todestage ein längerer Zeitraum liegt.

4. Der Anspruch auf Erstattung von Beiträgen besteht ferner nicht, wenn der Tod der versichert gewesenen Person durch einen Betriebsunfall verursacht ist und dieserhalb den Hinterbliebenen auf Grund des Unfallversicherungs-Gesetzes eine Rente gewährt wird.

5. An die Innehaltung einer Frist ist die Geltendmachung des Anspruches nicht gebunden, sie unterliegt den allgemeinen Bestimmungen über die Verjährung von Rechtsansprüchen.

C. Die Rückerstattung von Beiträgen infolge stattgehabter Eheschliessung.

1. Der Anspruch auf Erstattung von Beiträgen aus Veranlassung der Eheschliessung steht nur weiblichen Versicherten zu. Er hat zur Voraussetzung, dass diese, bevor sie in den Genuss einer Rente gelangt sind, die Ehe eingehen.

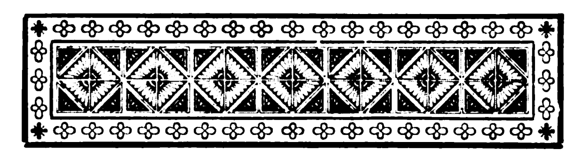
2. Der Anspruch muss binnen drei Monaten nach der Verheiratung geltend gemacht werden. Bei Versäumnis dieser Frist erlischt der Anspruch auf Beitragserstattung.

3. Mit der Erstattung der Beiträge erreicht die durch das frühere Versicherungsverhältnis begründete Anwartschaft auf Rente ihr Ende. Um diese wieder zu erlangen, müssen die betreffenden Personen also von neuem die gesetzliche Wartezeit zurücklegen. Aus diesem Grunde ist es keineswegs unter allen Umständen von Vorteil für weibliche Versicherte, ihren Erstattungsanspruch geltend zu machen; vielmehr wird es für solche, welche auch nach der Verheiratung in versicherungspflichtiger Beschäftigung verbleiben, oder welche diese voraussichtlich bald wieder aufnehmen werden, in der Regel ratsamer sein, von der Erhebung des Erstattungsanspruchs Abstand zu nehmen. Ja, bei der Erleichterung, welche für die freiwillige Fortsetzung der Versicherung durch das Gesetz geschaffen ist, wird es in sehr vielen Fällen auch für solche weibliche Personen, welche mit der Verheiratung endgiltig aus der versicherungspflichtigen Beschäftigung ausscheiden, von grosserem Vorteile sein, von der Berechtigung zur freiwilligen Fortversicherung Gebrauch zu machen und sich dadurch den erworbenen Rentenanspruch zu er-



halten, als unter Verzicht auf diesen die zu erstattenden Beiträge in Empfang zu nehmen.

4. Für das Vorhandensein der Versicherungspflicht bei weiblichen Personen nach ihrer Verheiratung ist der Umstand, dass sie aus Anlass der Verheiratung den Anspruch auf Erstattung der vorher geleisteten Beiträge geltend gemacht haben, ohne Einfluss. G.



Kalkulation der Cacaomassen.

Es liegen uns mehrere Fragen vor, wie man in der Praxis richtig den Einkaufspreis der Cacaomassen fände. Obgleich diese Fragen ihre Beantwortung bereits in den früher erschienenen vier Heften des Fachwerkes »Die deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie« von Adolf Gordian (Verlag Boysen & Maasch, Hamburg) gefunden haben, so wollen wir diese Fragen hier doch noch einmal — und zwar daraus — beantworten, damit es nicht aussieht, als wollten wir die, die dieses Werk nicht besitzen, zum Ankauf drängen.

Allen Kalkulationen in der Fabrikation von entöltem Cacaopulver und auch von allen anderen Cacaofabrikaten liegt der Preis der fertigen Cacaomasse zu Grunde.

Wie finde ich den zuverlässig? Dadurch dass man monatelang, jahrelang ganz genaue Berechnungen anstellt, wieviel fertige Masse aus den einzelnen Bohnengattungen gewonnen wird. Wer aber hat dafür die Zeit? Wer hat auch beim Rösten und Entkernen Leute stehen, die zuverlässig und intelligent genug sind, um brauchbare Resultate zu Papier zu bringen? —

Aus einigen hundert einzelnen Berechnungen habe ich mir eine Tabelle gemacht, aus der ich zu jeder Zeit ersehen kann, was mir die fertige Cacaomasse kostet, wenn der Roh-Cacaopreis der und der ist. Diese Tabelle beginnt mit dem Preise von 45 Mk. und hört mit 120 Mk. für den Zentner Cacaobohnen, ohne Fracht und Zoll natürlich, auf.

Ich teilte mir bei Herstellung dieser Tabelle die Cacaobohnen in vier Gruppen:

A im Preise von 45—50 Mk., umfassen Domingo, Haiti, Samana, ord. Afrikaner, Jeremie etc., also solche Arten, die viele Abfälle als auch viele Steine, Sand, Erde bei sich haben.

Bei diesen Sorten ist die Ausbeute an reinen, brauchbaren Kernen am kleinsten.

B im Preise von 51—55 Mk., schliessen die ordinären und dickschaligen Bohnensorten aus und umfassen nur reinere Arten, wie Mittel-Samana, -Bahia, -Afrikaner (Thomé), Demerara, Grenada, St. Lucia, auch schon billige Sorten Surinam, Jamaica etc.

Hierbei ist die Ausbeute um 2—3% grösser.

C im Preise von 60—80 Mk., rechnet nur mit Bohnen besserer Qualität, die meist dünnschalig und sehr rein sind, wie Trinidad, Grenada, Ceylon, guter Machala, Ariba etc.

Diese Gruppe liefert wiederum 2—3% mehr an Cacaomasse als die vorhergehende Gruppe B.

D dagegen lässt die Ausbeute wieder sinken, weil die teuren und feinen Caracas, Maragnon, Puerto Cabello-Cacaos auf den Schalen rote Erde sitzen haben, die schwer wiegt, sich beim Trocknen, Rösten und Entkernen absondert, aber doch immerhin als Cacao hat bezahlt und verzollt werden müssen.

Kurz zusammengefasst kann man überall als Regel gelten lassen:

Bohnensorte	Prozentverlust	Bohnen Pfd.	Masse Pfd.
A	28—29	100	72—71
B	25—27	100	75—73
C	22—25	100	78—75
D	25 - 27	100	75—73

Die spezifizierte Tabelle lasse ich hier folgen; sie ist absolut zuverlässig und sie wird manchem Fabrikanten willkommen sein.

Was kosten mir die fein gemahlenen Cacaomassen?

Gruppe A.

Preis im Hafen 45—50 Mk., Zoll 17,50 Mark, Fracht etc. 2,50 Mk. Ausbeute aus 100 Pfd. rohen Bohnen, Sackgewicht, 71 bis 72 Pfd. Masse.

Kostet Cacao	+ Zoll und Fracht	Dann kostet Cacaomasse	Mit Fabrikationskosten
45.—	65.—	92.—	95.—
46.—	66.—	93.—	96.—
47.—	67.—	94.25	97.25
48.—	68.—	96.—	99.—
49. -	69.—	97.—	100.—
50.—	70.—	98.50	101.50

Gruppe B.

Preis im Hafen 51—55 Mk., Zoll 17,50 Mark, Fracht 2,50 Mk. Ausbeute aus 100 Pfund rohen Bohnen, Sackgewicht, 73—75 Pfund Masse.

Kostet Cacao	+ Zoll und Fracht	Dann kostet Cacaomasse	Mit Fabrikationskosten
51.—	71.—	98.—	101.—
52.—	72.—	99.—	102.—
53.—	73.—	100.—	103.—
54.—	74.—	101.25	104.25
55.—	75.—	103.—	106.—

Gruppe C.

Preis im Hafen 60—80 Mk., Zoll 17,50 Mark, Fracht 2,50 Mk. Ausbeute aus 100 Pfund rohen Bohnen, Sackgewicht, 75—88 Pfund Masse.

Kostet Cacao	+ Zoll und Fracht	Dann kostet Cacaomasse	Mit Fabrikationskosten
60.—	80.—	107.—	110.—
65.—	85.—	113.25	116.25
70.—	90.—	120.—	123.—
75.—	95.—	127.—	130.—
80.—	100.—	133.—	133.—

Gruppe D.

Preis im Hafen 85—110 Mk., Zoll 17,50 Mark, Fracht 2.50 Mk. Ausbeute aus 100 Pfund rohen Bohnen, Sackgewicht, 73—75 Pfund Masse.

Kostet Cacao	+ Zoll und Fracht	Dann kostet Cacaomasse	Mit Fabrikationskosten
85.—	105.—	140.—	143.—
90.—	110.—	146.50	149.50
95.—	115.—	153.25	156.25
100.—	120.—	160.—	163.—
100.—	130.—	173.25	176.25

Die in dieser Tabelle stehenden Zahlen lege ich den folgenden Kalkulationen zugrunde. Die Ausbeute habe ich in der Praxis an vielen Kontrollen ermittelt; die Fabrikationskosten von 3 Mk. für jeden Zentner fertiger Cacaomasse finde ich so:

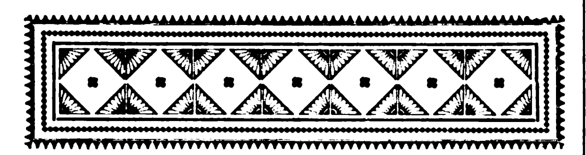
Ich nehme acht Ballen vor, die genau 1000 Pfd. Cacaobohnen enthalten.

Diese reinigt und röstet kühlt und entkernt 1 Arbeiter und 1 Mädchen an einem Tage,	Kosten Mk.	6.—
1 Hp. Dampfkraft	» »	0.60
Das Mahlen der Kerne besorgt ein Arbeiter	» »	4.50
3 Hp. Dampfkraft	» »	1.80
für 4000 Mk. Maschinen laufen dafür, die ich im Jahre um 10% im Werte verringern muss, das macht am Arbeitstag rund	» »	1.50
Minderwertig werden auch die Geräte um	» »	1.50
	Mk.	15.90
	Transport Mk.	15.90
Generalfabrikationskosten für diesen einen Teil, als Maschinistenlohn, Krankengeld, Fabrikmiete, Unfallversicherung, rund	» »	5.10
ergiebt für die Verarbeitung von 1000 Pfd. rohen Bohnen zu 700 Pfd. Masse:	Kosten Mk.	21.—

Organisation der produktiven Stände.

Eine statistische Untersuchung über Verhältnisse im Handwerk ist von der Reichsregierung in die Wege geleitet und wird vom kaiserlichen statistischen Amte ausgeführt werden. Die Erhebung hat hauptsächlich den Zweck, Anhaltspunkte hinsichtlich der Zahl und des Personals derjenigen Gewerbebetriebe zu gewinnen, welche für eine korporative Organisation in Betracht kommen könnten, und ersichtlich zu machen, wie weit die örtliche Verteilung solcher Betriebe eine zweckmässige Zusammenfassung zu Verbänden von Gewerbetreibenden derselben Art ermöglichen würde, die geeignet sind, der Hebung des Gemeingeistes, der gemeinsamen Förderung der Interessen der Teilnehmer, insbesondere auch der Lehrlingsausbildung zu dienen. Es kommen für die Untersuchung also solche Gewerbe in Betracht, welche nicht, oder nicht überwiegend fabrikmässig betrieben werden, und zwar sind deren siebzig ausgewählt, von denen für drei — Schlosser, Schmiede und Schreiner (Tischler) — besondere Auskünfte über die Spezialitäten in diesen Gewerben verlangt werden. Die Erhebung, so führt die »N. A. Z.« des weiteren aus, wird sich nicht über das ganze Reich erstrecken, sondern es sind aus Preussen, Bayern, Sachsen, Württemberg, Baden und Hessen einzelne Bezirke und ausserdem die Stadt Lübeck ausgewählt. Diese Beschränkung genügt dem praktischen Zweck, ermöglicht eine rasche Bearbeitung der Ergebnisse und hat den Vorteil, nur eine geringe Anzahl von Behörden und nur die Gewerbetreibenden der betreffenden Bezirke in Anspruch zu nehmen. Der Gedanke lag ja nahe, diese Handwerker-Enquete mit der Berufs- und Gewerbezählung in Verbindung zu bringen, indessen erschien das bei eingehender Erwägung doch nicht zweckmässig; jene Zählung wird aber dort, wo die Steuerlisten für die Ermittelung der Adressen der Gewerbetreibenden, die für die Erhebung in Betracht kommen, nicht genügen sollten, Material bieten für die Auffindung der Adressen, an welche Zählkarten gelangen müssen. Die eigentliche Ausführung der Erhebung liegt natürlich in den Händen der Bezirksbehörden, die vom kaiserlichen statistischen Amte die Zählkarten — für die oben genannten drei Gewerbe besondere — erhalten und sie verteilen. In den 70 Gewerben sollen alle Betriebe befragt werden, die nicht unzweifelhaft zu den Fabriken gehören, und auch diejenigen Meister (Prinzipale), welche ohne Gehilfen arbeiten, da der korporative Zusammenschluss

sämtlicher selbständigen Gewerbetreibenden eines Berufszweiges in Frage steht. Das statistische Amt des Reichs soll Anfang August in den Besitz der — etwa 120,000 — ausgefüllten Zählkarten gelangen und wenn möglich bis Ende Oktober das Ergebnis der Erhebung im Druck vorlegen. Seine hauptsächliche Aufgabe wird es, nach dem vorher Bemerkten, sein, die örtliche Verteilung der Gewerbetreibenden nach Berufen übersichtlich darzustellen; daneben ergiebt sich aber auch noch Material aus anderen Fragen, welche an die Gewerbetreibenden über ihre eigene Lehrzeit, über die Ausbildung der Lehrlinge, über die Kombination verschiedener Gewerbearten gerichtet sind. — Das ganze kann, auch in dem geplanten beschränkten Umfange, ein sehr wertvolles Material für gesetzgeberische Arbeiten bieten; selbstverständlich hängt auch hier, wie bei allen solchen Erhebungen, die sich mit Fragen an die Bevölkerung wenden müssen, das Gelingen in erster Linie von den Befragten selbst ab. Nur wenn jeder Interessent mit Sorgfalt und richtig antwortet, kann ein wahrheitsgetreues Bild entstehen. Neben der Berufs- und Gewerbezählung vom 14. Juni, die das hoffentlich gut ausgefallene Material zu einer umfangreichen volkswirtschaftlichen Statistik geliefert hat, wird diese Erhebung über das Handwerk den Stoff zu einer statistischen Detailarbeit bieten, die, wie jenes grosse Unternehmen, durch das Bedürfnis der Verwaltung und Gesetzgebung erfordert wird.



Allerlei.

Cacao. In London wurde am 16. Juli wieder eine Cacao-Auktion abgehalten, die aber, wie vorauszusehen, sehr ruhig verlaufen ist. Von angebotenen 3552 Sack sind nur 844 Sack gekauft worden. Unter den gekauften Sorten befanden sich 541 Sack Trinidad, wovon der dritte Teil nur einen Preis von 53—58 Mark erzielte. Eine kleine Partie von 22 Sack ist sogar für 45 Mark weggegangen. Der Rest wurde mit 60—68 Mark bezahlt. Bahia-Bohnen waren 92 Sack angeboten; der Käufer bot 40,50 Mark und erhielt den Zuschlag. Von 146 Sack Jamaica-Cacao ging die grössere Hälfte ebenfalls zu 40,50 Mark weg, der Rest wurde unter 40 Mark verkauft. 21 Sack Dominika wurden mit 39—44 Mark bezahlt. —

Der heutige Durchschnittspreis also für gesunde Bohnen verschiedener Herkunft ist 45—50 Mark; dafür aber lassen sich an allen Märkten dünnschalige, reinschmeckende Cacaos kaufen. Bei solchen Preisen ist es erklärlich, dass die ganz ordinären, dumpfig schmeckenden, dickschaligen, sandigen Bohnen aus Domingo, Haiti wenig Freunde finden und deshalb wie Blei liegen bleiben. Möchte man nur jetzt in Deutschland aufhören, das Hineinarbeiten von Butter in die billigen Chocolademassen, als notwendiges Gesetz gelten zu lassen. Bald kosten ja **drei** Pfund Cacaobohnen — worin immer 1½ Pfund Butter sitzen, und ein Pfund auf jeden Fall zu gewinnen ist — nicht mehr als **ein** Pfund Cacaobutter. Wir sind sehr neugierig darauf, zu welchen Preisen in der nächsten holländischen Cacaobutter-Auktion die Butter Käufer finden wird. Heute ist in Deutschland noch Butter zu 120—125 Mark zu kaufen. In einigen Wochen aber werden die deutschen Vorräte erschöpft sein und dann wird es heissen, auf Tod und Leben selber pressen oder den im Ausland geforderten Preis zahlen! In Amsterdam wird am 7. August eine Cacao-Auktion über 2358 Sack Java-Cacao stattfinden. Der Makler B. Harrenstein in Amsterdam wird den deutschen Interessenten vorher Proben zustellen und Gebote annehmen.

In London lagen Mitte Juli verkaufsbereit 144415 Sack Cacao verschiedener Sorten; das waren gegen das Vorjahr 44000 Sack zu viel. Nach feinen Aribas soll in letzterer Zeit die Nachfrage stärker gewesen sein, wie man's in der letzten Zeit gewöhnt gewesen ist. —

R. (Siehe Nr. 6, Seite 95). Aus Berlin wird uns zu »Racahout des arabes« noch mitgeteilt, dass man an Stelle der Kartoffelstärke dort die Stärke der Pfeilwurzel verwendet, die unter dem Handelsnamen »Arrow root« bekannt ist. Der Berliner Abonnent teilt auch mit, dass dort diese Ware mit 1 Mk. und 1.20 Mk. schon detailliert wird; er hält anscheinend die Stärke aus der Pfeilwurzel für leichter verdaulich als die Stärke aus Kartoffeln, Mais, Weizen etc. Auf Grund welcher Beweise diese Wurzelstärke leichter verdaulich sein soll als andere Stärkearten, das ist nicht mitgeteilt; liegen Beweise vor — nicht einseitig durch Interessenten für bares Geld herbeigeholte! — dann würde es gewiss unsere Leser interessieren, hierüber näheres zu erfahren. Nach unserem Gefühl und nach unserer Erfahrung schreibt man immer solchen Produkten, die von weither kommen, gerne ganz besondere Eigenschaften zu. Man sieht das z. B. ja bei Maizena, Mondamin, Quäker Oats, holländischem Cacao. Das sind alles Produkte, die hier im Lande ganz genau so gut hergestellt werden können, und meist zur Hälfte des Preises, den die deutschen Konsumenten ans Ausland dafür zahlen müssen. Die Höhe einer solchen freiwilligen, indirekten Steuer einmal zu berechnen, die in diesen und ähnlichen Waren dadurch ans Ausland bezahlt wird, weil diese weit über den wahren, wirklichen Wert be-

zahlt werden, das müsste eine lohnende Arbeit für unsere Geheimräte sein!

Dass dieses Fabrikat mit dem so geheimnisvollen Namen thatsächlich so gar nichts geheimnissvolles in sich hat, wird von demselben Berliner Herrn bestätigt; ob hier Arrow-root, dort Maisstärke, wo anders Kartoffelstärke oder Weizenstärke mit Puder-Cacao und Zucker vermischt wird, ist vollständig gleichgiltig. Nirgends ist bewiesen, dass die Pfeilwurzelstärke einen höheren Wert für die Ernährung hat. Ist unser Berliner Herr anderer Meinung, so kann er sich leicht Gewissheit verschaffen, wenn er fünf Proben Stärke **ohne** Namensnennung einem tüchtigen physiologischen Chemiker übergiebt, um Verdaulichkeitsversuche anzustellen.

Es würden sich dafür die Sorten aus Reis, Weizen, Mais, Kartoffel und Pfeilwurzel ja am besten eignen; wir sind sehr begierig, zu erfahren, ob die letzte Sorte den Vogel abschiesst.

— Noch von einer anderen Seite wird uns dazu geschrieben, dass man sich mit dem einfachen Mischen von Cacaopulver, Zucker und Stärke nicht begnüge, sondern dass man die Stärke vorher im Vakuum dextrinisiere. Das hat Sinn und hilft ganz entschieden bei der Verdauung der Stärkekörnchen; so ungefähr kommt man dem Mellin'schen Kinderpulver näher.

Alles in allem sieht man, dass das Produkt »Racahout des arabes« in seiner Zusammenstellung schon viele Wandlungen durchgemacht hat, und man sieht, dass dabei unter einem geheimnisvollen Namen eine Sache verkauft wird, die eben meist nichts anderes ist, als eine mit Stärke vermischte Puderchocolade.

Wir wissen ganz genau, dass in Städten, wo Racahout als Kindernahrung eingeführt ist, sich Apotheker und Droguisten ihr »Racahout« selber zusammenmischen. Würde es in den Fabriken so hergestellt, wie seine Vorschriften ursprünglich lauteten (und die doch eigentlich innegehalten werden müssten. Wenn man sich des Namens eines Fabrikates bedient, dann muss man ihm auch den ursprünglichen Charakter nicht nehmen), dann sollten diese Detailmischer das wohl sein lassen. Die ursprüngliche Herstellungsart, das Wässern und Rotten und Rösten von Eicheln, das Pulvern von Salep, das Dextrinieren der Stärke verlangte eine besondere technische Einrichtung, die eben nur im richtigen Fabrikbetrieb vorhanden ist.

Anmerkung für den Herrn Einsender:

Auf Grund des Pressgesetes haben Sie kein Recht, irgend welche Berichtigung zu verlangen. Sie heissen doch nicht »Racahout«! Ihr Name ist gar nicht erwähnt und es ist weder an Sie, noch an Ihre Stadt gedacht worden. Es ist aber auch kein Wort gesagt, das eine Berichtigung erforderte; es heisst, dass Racahout an den meisten Stellen aus Puder-Cacao, Kartoffelmehl, Staubzucker, Vanille hergestellt wird.

Nehmen Sie nun an Stelle der Kartoffelstärke Arrow-root, so gehören Sie eben nicht zu den meisten Stellen. — Dass Sie in der anderen Frage Zipperer's Autorität nicht anerkennen, nehmen wir Ihnen gar nicht übel; was hier gesagt wird, macht aber auch niemals den Anspruch, jedesmal als das einzig richtige von allen angesehen zu werden. Sind Sie aber strenger in Ihrem Urteil, wie verbinden Sie Ihre Ansicht dann damit, dass 97 Pfund Cacaopulver und 3 Pfund Pottasche oder Natron als

garantiert reiner Cacao

deklariert werden? Ferner, wie urteilen Sie darüber, dass in manchen Fabriken garantiert reine Puder-Chocolade hergestellt wird, die mit Sandel oder anderen Farben gefärbt ist? Ferner, wie urteilen Sie über die Forderung, dass alle ordinären Kouvertürenartikel mit Kouvertüren gedeckt werden sollen, die nur aus Cacao, Zucker und Cacaobutter bestehen? —

Vielleicht antworten Sie uns dazu noch einmal. Hierbei erwähnen wir, dass niemals die Namen der Herren Einsender oder Anfragenden dritten gegenüber bekannt gegeben werden. Jede Mitteilung an die Redaktion wird als vertraulich angesehen, dagegen wird auf anonyme Einsendungen nichts gegeben.

Rm. Diesmal hat Ihre Frau recht und die Italienerin hat auch recht. Man röstet in Italien die Cacaobohnen ganz erheblich weiter, also schärfer, wie wir es von Frankreich, von der Schweiz und von Deutschland gewöhnt sind. Man hatte sich dort an die bittere Chocolade gewöhnt; es wird wohl noch so sein, wir sind seit sechs Jahren nicht in Italien gewesen und haben auch keine italienische Chocolade wieder probiert. — Uebrigens glauben wir, dass man hier und da auch in Deutschland, eben durch ein schärferes Rösten, einen bittereren Cacaogeschmack in die billigeren Chocoladen hineinzubringen liebt. Eine Chocolade (wir glauben sie war aus der Schögel'schen Fabrik in Frankfurt, aber wir wissen es nicht genau), die wir vor einiger Zeit probierten, hatte genau den bitteren, nicht unangenehmen Stich, den wir bei der italienischen gefunden haben. Man scheint das so zu machen, dass man einen Satz oder einen Brand Bohnen recht

scharf röstet. Von diesem scharf gerösteten wird dann in jedem Satz Chocolade ein bis zwei Pfund genommen, also z. B. in die Einmarks-Chocolade, rein, kommen

34 Pfund Cacaomasse,
2 » scharf gebrannte Cacaomasse,
64 » Zucker.

Auch bei der Herstellung der billigeren Sorten Cacaopulver könnte man dieses Kräftigungsmittel leicht einmal versuchen. Aber man muss sich dabei vorsehen mit der Butter, die man den scharf gebrannten Sätzen abpresst. Die Butter nimmt den scharfen Geruch und Geschmack an, der sich im Cacao bei sehr hoher Temperatur, besonders aus dem zu Karamel verbrannten Zucker entwickelt. Würde man diese also zur Herstellung von Kouvertüren auf einmal verwenden, dann würde man sich den ganzen Satz Kouvertüre verderben. Das Cacaopulver würde man mischen können, je nachdem wie scharf der scharfgeröstete Satz geworden ist, aus

95 Pfund Cacao, wie gewöhnlich geröstet,
5 » scharfen Cacao

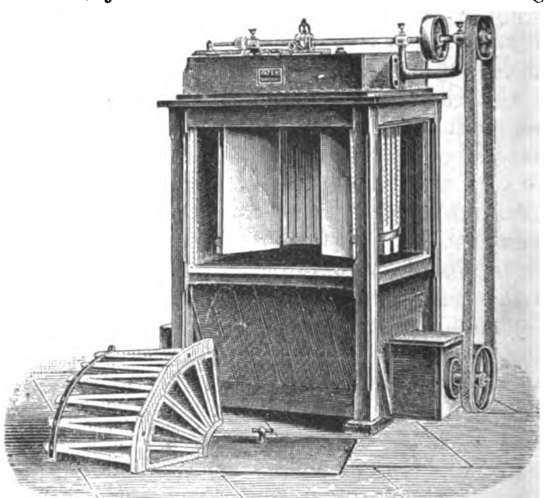
und würde dann ein sehr kräftiges, d. h. recht bitter schmeckendes Pulver bekommen Es ist dieser Kniff ja nichts anderes, als das Glasieren des Kaffees mit Zucker oder Glukose.

Jeder weiss, dass der sogenannte karamellierte Kaffee bitterer, kräftiger schmeckt, als der naturell geröstete. Die Anhänger dieser Röstmethode erklären das damit, dass die Zuckerglasur die ganze Bohne umschliesst, also kein Aroma entweichen kann. Es ist aber anders. Der in den Röster geworfene Zucker verbrennt in der trockenen Hitze und verbrannter Zucker schmeckt eben bitter.

D. Warten Sie Nr. 8 ab; darin wird fast ausschliesslich von Kühlanlagen für den Chocoladenkeller und für die Bonbonküche, zum Abkühlen der Seidenbonbons, die Rede sein, und damit werden Ihre Anfragen und die von anderen Stellen ihre Erledigung finden. —

M. Den im Siebraum entstehenden Staub, also das herumfliegende Cacaopulver, kann man sehr wohl auffangen und wieder gegewinnen, ohne dass eine Verunreinigung des Produktes stattfindet. Das erreicht man durch die Aufstellung eines Staubfängers. Immer aber hat man zu allererst darnach zu trachten, die Entstehung des Staubes soweit als irgend möglich zu vermeiden, also die Siebmaschine zuerst so dicht zu machen, dass möglichst wenig Staub heraustreten kann. Wollen Sie sich eine neue Siebmaschine kaufen, dann machen Sie es Ihrem Lieferanten zur Bedingung, dass sie staubfrei arbeitet; wollen Sie aber Ihre alte behalten und das Handsieben daneben betreiben lassen, dann sei Ihnen ein Staubfänger empfohlen, den Sie im Siebraum anbringen lassen können.

Das Prinzip dieser Staubfänger ist das Beschaffen von Saugluft. Man bringt sie entweder unmittelbar da an, wo der Cacaostaub aus der Maschine heraustritt oder da, wo der Arbeiter steht und durch Sieben oder Mischen Staub erzeugt. Bei den Maschinen wird beim Stauberzeugen, also beim Mahlen oder Sieben Wärme entwickelt, und diese Wärme steigt zugleich mit dem Cacaostaub nach oben. Die Saugluft zieht den Staub an, filtriert ihn, lässt den Cacao im Staubfänger zurück und die entstäubte, gereinigte Luft wieder austreten. Die Apparate sind sehr einfach, jedem verständlich. Eine Zeichnung



führen wir mit auf. Dieser Apparat wird vom Eisenwerk (vorm. Nagel & Kaemp) A.-G. in Hamburg geliefert. —

J. Reines Theobromin ist ein Gift. Bewiesen hat das Alfred Mitscherlich, Mediziner in Bonn, durch zahlreiche Versuche, die er 1859 veröffentlicht hat. Darnach starb ihm ein Frosch, der 1/16 gr. Theobromin bekommen hatte, das in 0,1 prozenthaltigem Wasser gelöst war. Ein Schlei teilte das selbe Schicksal; eine Taube starb an 0,5 gr., ein Kaninchen an 1 gr. Verschieden ist die Zeit gewesen, in der die Tiere nach dem Genuss des Theobromins zu Grunde gegangen sind. Der Frosch starb nach 21 Stunden, der Schlei nach 2 Stunden 10 Minuten, die Taube nach 24 Stunden, das Kaninchen nach 20 Stunden.

Vom Coffein unterscheidet sich das Theobromin nach den Mitscherlich'schen Versuchen hauptsächlich nur dem Grade nach, in

dem beide Substanzen unter sehr ähnlichen Symptomen, aber bei sehr ungleichen Gaben den Tod herbeiführen. Wollen Sie sich weiter hierüber informieren, dann empfehlen wir Ihnen, sich das Buch: »Der Cacao und die Chocolade« von Mitscherlich aus der Bibliothek zu holen, wenn Sie es sich nicht kaufen wollen. Verlag von August Hirschwald, Berlin. —

Milwaukee. Wir haben alle Zeitungen erhalten. Besten Dank! Ihre Chocolade in rotem Etikett »Sweet Vanilla« trägt die Anmerkung »Guaranted strictly pure«. Was verstehen Sie darunter? Bestehen bei Ihnen feste gesetzliche Vorschriften für die Herstellung von Chocoladen? Arbeiten Sie mit deutschen oder amerikanischen Maschinen?

Gebrd. H. »Wir kochen auf unserem Dampf-Vakuum-Apparat mit ganz geringem Sirupzusatz und sehr starken Proben. Trotzdem kommt es vor, dass die Bonbons sich in der Büchse festsetzen. Kann uns vielleicht jemand ein Mittel zur Abhilfe bekannt geben?« —

F. o. Z. Wir können Ihnen einen Mann nachweisen, der Ihnen die Fabrik einrichtet. Der Mann ist aber in fester Stellung. Wird er eine solche auch bei Ihnen finden? Soll er Meister in der Chocoladenfabrik sein? Haben Sie schon die Maschinen bestellt? Wann wollen Sie mit der Fabrikation beginnen? Schreiben Sie ausführlich!

P. Die Lübecker Ausstellung ist durchgesehen und es soll auch in einer der nächsten Nummern darüber berichtet werden. Leider ist nichts von Bedeutung aus unserer Branche dort. Hartwig & Vogel haben drei Glaskasten voll Zuckerwaren und Marzipan, Sarotti-Chocolade und -Fabrikate werden in einem schwarzen Pavillon verkauft; Gaedke's Cacao steht zwischen allerlei Konserven auf einem simplen Bort; Mertens & Jaenicke haben Karamels in Flaschen und Musterröhren ausgestellt, wie sie auch in den Fenstern der Detaillisten stehen; aus Travemünde hat ein Konditor Chocoladen-Konfekte und Travemünder Rahm-Karamels hingebracht, die verkauft werden; die Hannoversche Cakesfabrik von Bahlsen hat einen Glaskasten mit Cakes und Tannenbaum-Gebäck ausgestellt; einige Lübecker Konditoren und Marzipanfabrikanten zeigen Riesentorten aus Marzipan und so ist noch mancherlei anzutreffen. Aber fragen Sie, ob dort aus unserem Fache etwas besonderes zu sehen oder ob etwas zu lernen ist, dann müssen wir mit nein antworten. Wir kommen vielleicht, wenn in nächster Zeit der Raum das gestattet, darauf zurück, aber wir sagen schon heute, dass nicht viel Interessantes zu berichten ist. —

H. Ihre Vertrauensseligkeit den Annoncenbureaus gegenüber wird sich schwer rächen; besonders ist es auch bei Ihnen stadtbekannt, dass diese Firma kein Vertrauen verdient. Bestehen Sie darauf, nachdem derlei Differenzen bei der Zeilenmessung vorgekommen sind, dass Ihnen zu jeder Anzeige der Belag am Monatsschluss geliefert wird, dass Ihnen ein Angestellter die Zeilen vormisst. Rudolf Mosse liefert seinen Kunden einen Zeilenmesser; mit dessen Hilfe können Sie den Mann kontrollieren. Man sticht in ein Wespennest, wenn man da hineinfasst; vielleicht kommen wir darauf einmal eingehend zurück.

Thee-Aktien. London hat nicht nur seine tonangebende Herrenmode, es hat auch eine Börsenmode, und in Lombardstreet werden je nach der Modelaune argentinische und amerikanische Bahnen oder südafrikanische Goldminen poussiert. Die Goldshares, die von London aus auch in Paris, Berlin und Wien in Mode gekommen sind, scheinen bald einer anderen Laune Platz machen zu wollen. Von verschiedener Seite wird neuestens die Aufmerksamkeit des Publikums auf die Theeplantagen in Indien und Ceylon gelenkt, deren Erträgnisse sich in den letzten Jahren auffallend günstig gestaltet haben. Der chinesische Thee, der als »russischer« lange Jahre hindurch auf dem Weltmarkte die Oberhand hatte, ist nämlich von dem indischen Produkte fast völlig verdrängt worden, und der Theekonsum Englands besteht heute nur noch bis zu zwölf Prozent aus chinesischem Thee, während Indien mit 55 und Ceylon mit 33 Prozent an der Deckung des britischen Bedarfs partizipieren. Die Verdrängung des chinesischen Thees ging Hand in Hand mit einer erheblichen Preisreduktion; Thee kostet heute ungefähr die Hälfte als vor zehn Jahren. Dagegen ist die seither erzielte Verringerung der Produktionskosten weit bedeutender, so dass die indischen und Ceyloner Aktiengesellschaften bereits seit einer Reihe von Jahren steigende Gewinne erzielen. Die Thee-Aktien, die im vergangenen Jahre 15 und 20 Prozent vom eingezahlten Kapitale bezahlten, zahlen nach dem Kursstande 6 bis über 8½ Prozent Zinsen. Man macht in Indien und Ceylon erfolgreiche Anstrengungen, dem heimischen Produkte, dessen Kultur immer ausgedehnter betrieben wird, noch neue Absatzgebiete zu erobern, so namentlich Russland und die Vereinigten Staaten von Amerika. In beiden Ländern sollen die günstigsten Aussichten für die Einbürgerung des indischen Produktes bestehen. Die Erweiterung des Absatzgebietes erscheint für die Thee-Aktionäre von eminentem Interesse im Hinblick auf die bemerkbare Tendenz zur Ueberproduktion. Ein anderes Moment von Bedeutung für die Thee-Aktien ist der Silberpreis, dessen Fallen für die asiatischen Pflanzer eine Exportprämie involvierte. Von einem Steigen des Silberpreises hätten demgemäss Indien und Ceylon für ihren Thee-Export manches zu fürchten. Im allgemeinen jedoch sind die Aussichten der Thee-Aktien recht günstig, und werden sich bei einer Fortsetzung des Eroberungszuges, den der indische Thee auf dem Weltmarkte führt, noch weiter bessern.

Die Regelung der Zuckerprämien. Die Konferenzen, welche zwischen den Delegierten der österreichisch-ungarischen Monarchie und des deutschen Reiches über eine einverständliche Regelung der Zuckerprämien geführt wurden, sind beendet. Bestimmte Propositionen haben, nach der »N. Fr. Pr.«, diese Konferenzen nicht gezeitigt; es wurde dagegen ein eingehender Meinungsaustausch über die Frage gepflogen, ob es möglich sei, den aus der fortwährenden Erhöhung der Zuckerprämien entspringenden Gefahren durch ein gemeinschaftliches Vorgehen der beiden für den Weltkonsum wichtigen Produktions-Länder Oesterreich und Deutschland zu begegnen. Aus der Diskussion dieser Frage ergab sich die Ueberzeugung, dass selbst eine vollständige Einigung dieser beiden Staaten schwerlich zu dem gewünschten Resultate führen würde; die einzige Möglichkeit zur Lösung der Prämien-Frage würde darin bestehen, dass man denselben Weg wählen würde, welchen seinerzeit die Londoner Konferenz über die Zuckerprämien eingeschlagen hat, nämlich eine internationale Vereinbarung zwischen sämtlichen Produktions- und Konsumtionsländern über die Regelung des Prämienwesens und die Abschaffung der Prämien. So viel man vernimmt, haben sich in den Wiener Konferenzen sowohl die Vertreter Oesterreichs als Deutschlands prinzipiell für die Abschaffung der Prämien im Wege einer internationalen Vereinbarung ausgesprochen. Auch die Frage der Kontingentierung des Rübenanbaues und der Zuckerproduktion wurde in den Kreis der Diskussion einbezogen; allein auch hier ergab sich die Ueberzeugung, dass diese Frage gleichfalls zwischen Oesterreich und Deutschland allein nicht gelöst werden könne, sondern der Mitwirkung der anderen Produktionsgebiete bedürfe. Ueber die Verhandlungen der Konferenz wurde ein ausführliches Protokoll aufgenommen, welches den Regierungen unterbreitet worden ist. Die Resultate der Konferenz werden nunmehr den Gegenstand der Beratung und Beschlussfassung im Schosee der Regierungen bilden. Diese Beschlussfassung wird hauptsächlich die Frage betreffen, ob überhaupt eine Aktion in der Prämienfrage eingeleitet werden soll, und welche Schritte unternommen werden können, um eine internationale Regelung der Zuckerprämien vorzubereiten. Massgebend sind in dieser Richtung hauptsächlich noch die beiden Produktionsländer Frankreich und Russland. Bevor man aber an diese Länder herantritt, müssen sich die österreichische und deutsche Regiernng über ein gemeinsames Vorgehen und über besimmte Vorschläge geeinigt haben. Schon einmal wurde der Versuch unternommen, die Frage der Zuckerprämien im Wege der internationalen Vereinbarung zu regeln. Im Sommer des Jahres 1888 tagte in London eine Konferenz, welche von Grossbrittannien, Deutschland, Oesterreich, Belgien, Spanien, Italien, den Niederlanden und Russland beschickt war; am 30. August wurde eine Konvention abgeschlossen, welche eine internationale Aufhebung der Prämien bezweckte und am 1. September ins Leben treten sollte. Die Ratifikation hätte bis zum 1. August 1890 vollzogen sein sollen, ist aber, da in den massgebenden Ländern mittlerweile ein Umschwung der Anschauungen eingetreten war und sowohl Oesterreich als Deutschland die Prämienfrage neu geregelt hatten, nicht erfolgt. Nach den Londoner Beschlüssen sollten sich sämtliche Signatarmächte verpflichten, solche Massnahmen zu treffen, welche eine absolute und vollkommene Bürgschaft dafür bilden, dass keine offene oder heimliche Prämie auf die Fabrikation oder Ausfuhr von Zucker gewährt wird. Die Zuckersteuer solle in jedem Lande eingehoben werden, ohne dass bei der Ausfuhr eine Rückvergütung gewährt würde. Zucker aus solchen Ländern, welche das System offener oder heimlicher Prämien aufrechterhalten, sollen von dem Territorium der kontrahierenden Staaten ausgeschlossen sein; diese Ausschliessung solle durch ein direktes Einfuhrverbot oder durch die Belegung mit einem Differenzialzoll erfolgen, welcher den Betrag der Prämie übersteigt und den nichtprämiirten Zucker nicht trifft. Zur Ueberwachung dieser Beschlüsse solle eine ständige internationale Kommission eingesetzt werden. Trotz der erzielten Einigung blieb die Londoner Konferenz resultatlos. Man muss nun abwarten, ob der erneuerte Versuch von einem besseren Erfolg begleitet sein wird.

Sehr wichtig!

Uns wird von einer Seite, die uns schon oft mit gesunden Gedanken und guten Anregungen genützt hat, ein Verfahren vorgelegt, das es möglich machen soll, der Cacaomasse 70—80 Prozent ihres Fettes zu nehmen.

Bekanntlich wurden bis jetzt durch das Auspressen, selbst in den neuesten und besten hydraulischen Pressen, nicht über 40—45 Prozent Fett entfernt, denn **aller** entölter Cacao enthält im Durchschnitt 30 Prozent Fett. Werden 75—80 Prozent des Gesamtfettes entfernt, dann wird ein Cacaopulver gewonnen, das nur 10—15 Prozent Fett enthält. Dieses Pulver wird **sehr kräftig** schmecken und sein geringer Fettgehalt wird selbst den geschwächtesten Kindermagen nicht mehr belästigen können. Was aber einem solchen Verfahren ohne weiteres einen Wert zusichert, der sich nach hunderttausenden für die Cacaoindustrie belaufen wird, das ist die Möglichkeit, aus 100 Pfd. Cacaomasse 40 Pfd. Cacaobutter zu gewinnen. —

Zu diesem Verfahren sind keine sehr kostspieligen Maschinen nötig. Versuche könnten schon heute in jeder Fabrik im kleinen vorgenommen werden. Wir haben uns das Recht gesichert, zwei deutsche Fabriken zu kleinen Versuchen auffordern zu dürfen, damit in der Praxis erprobt werde, was in der Theorie gefunden ist. Wir thun das hiermit und bitten also um Mitteilung, wo man die ersten Versuche nach weiteren, diskret zu gebenden Informationen machen will!

Die Redaktion des Gordian.



Jahrgang 1895. Nr. 8. Hamburg, 15. August 1895.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania
Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Der Streit um das Nahrungsmittelgesetz.

Was wir für Deutschland fordern, nämlich die Erweiterung des seit Jahren nur immer eine kleine Zahl umfassenden Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten zu einem grossen allgemeinen deutschen Verbande aller Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten, das ist im Nachbarreiche Oesterreich schon erfolgt. Dort besteht ein Verein, der beide Branchen umfasst, in der richtigen Erkenntnis, dass es ein einseitiger und veralteter Standpunkt ist, wenn man beide Branchen scheiden will. Wie der ganze Mensch darunter leidet, wenn er auf das kleinste Hühnerauge seines kleinsten Zehens getreten wird, so leidet jeder Chocoladefabrikant auch darunter, wenn er in seinen Nebenfächern — hin und wieder sind diese Nebenfächer sogar Haupteinnahmequellen — getreten wird und als einzelner sich nicht wehren kann.

Ganz unhaltbar aber ist in Deutschland der Zustand von heute. Herr Otto Rüger, der unter den älteren deutschen Chocoladefabrikanten, soweit sie am Leben sind, heute zu den Senioren zu rechnen ist, hat sich seit einigen Jahren auf einen orthodoxen Standpunkt gestellt — früher soll er ganz woanders gestanden haben —, und man lehnt es an vielen Stellen ab, ihm zu folgen.

So lange wir eine Nahrungsmittelindustrie haben, so lange sind Klagen lautgeworden über Verfälschung der zum Kauf ausgebotenen Nahrungsmittel. Wenn auch hin und wieder ohne Grund geklagt wird, hier waren doch wohl genug Beweise vorhanden, die ausreichten, am 14. Mai 1879 ein Gesetz, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln zu erlassen. Man hatte sich nicht blos darüber beschwert, dass der Nahrungs- und der Kaufwert der Waren durch Fälschung verringert werde, sondern namentlich auch darüber, dass Nahrungs- und Genussmittel in einer die Gesundheit gefährdenden Weise verfälscht wurden.

Die vor dem 14. Mai 1879 bestehenden Gesetze konnten diesen Missständen nicht vorbeugen; alle Welt war sich einig darüber, dass ein neues Gesetz kommen müsse, denn die Reichsverfassung fordert im Art. 4, Nr. 13 u. 15: »Der Beaufsichtigung des Reiches und der Gesetzgebung unterliegen die nachstehenden Angelegenheiten:

§ 13. Die gemeinsame Gesetzgebung über das gesamte bürgerliche Recht, das Strafrecht und das gerichtliche Verfahren.

§ 15. Massregeln der Medizinal- und Veterinärpolizei.

Im November 1877 wurden vom Kaiserlichen Gesundheitsamte Autoritäten aus der Chemie, Medizin, Landwirtschaft und Technik berufen, um sich darüber zu äussern, wo ein neues Gesetz seinen Hebel anzusetzen habe. Unter den als verfälscht vorkommenden Nahrungs- und Genussmitteln befand sich auch Chocolade.

Am 14. Mai 1879 wurde dann im Reichsgesetzblatt Nr. 14, S. 145, das Gesetz veröffentlicht. Es umfasst 17 Paragraphen.

Unsere Industrie hat mit dem zehnten Paragraphen zu thun, welcher lautet:

»Mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1500 Mk. oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1) wer zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genussmittel nachmacht oder verfälscht;
2) wer wissentlich Nahrungs- oder Genussmittel, welche verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält.« —

Wie dieser Paragraph entstanden ist, wird so erklärt:

Das Gesetz will sein Augenmerk darauf richten, dass der Konsument für sein Geld nicht Waren erhält, die weniger wert sind, als sie scheinen sollen. Ist dem Verkäufer bekannt, dass seine Waren verdorben, nachgemacht oder verfälscht sind, so muss er dies ausdrücklich sagen oder sonst erkennbar machen. Wer wissentlich dergleichen Nahrungs- oder Genussmittel verkauft, soll hart bestraft werden.

Darin aber, dass ein Gegenstand künstlich nachgemacht oder verändert, verschlechtert ist, wird man an und für sich eine strafbare Handlung noch nicht erkennen können.

Denjenigen z. B., welcher Wein künstlich ohne Rebensaft herstellt oder Milch durch einen Zusatz von Wasser verdünnt, diese Fabrikate und Mischungen aber ausdrücklich als Kunstwein oder als mit Wasser verdünnte Milch feilhält, wird man einer strafbaren Handlung nicht zeihen dürfen. Auch bei den Vorberatungen des belgischen Gesetzes vom 17. März 1856 hat man »falsifier« dahin interpretiert: »mélanger méchamment, malicieusement, frauduleusement, dans l'intention de porter préjudice à autrui«. Es wird daher von einer strafbaren Handlung nur dann die Rede sein können, wenn das der Ware gegebene Aussehen, die Benennung, Bezeichnung, überhaupt der Schein ihrem Wesen nicht entspricht. Dieser Mangel an Uebereinstimmung zwischen beiden Momenten kann entweder dadurch entstehen, dass das künstliche Fabrikat als Naturprodukt ausgegeben, dass der Ware der Anschein einer besseren Beschaffenheit gegeben wird, als ihrem Wesen entspricht, oder dadurch, dass eine Verschlechterung, welche in ihrem Wesen eingetreten ist, verheimlicht, verdeckt, nicht erkennbar gemacht wird. Wer z. B. rohem, nicht mehr frischem Fleisch durch künstliche Mittel das Aussehen des frisch geschlachteten giebt, wer schlechter, dünnflüssiger Milch durch Zusatz von Stoffen das Aussehen guter Milch giebt, wer bereits gebrauchten Theeblättern durch Färben oder Bestäuben das Aussehen noch nicht gebrauchter giebt, wer einer Ware durch Bezeichnung, Etikettierung eine Benennung giebt, welche ihrem Wesen nicht entspricht, z. B. Kunstbutter als Butter bezeichnet, versieht sie mit dem Anschein einer besseren Beschaffenheit. Denselben Zweck, nur mit Mitteln einer entgegengesetzten Richtung, verfolgt, wer die Sache verschlechtert — sei es durch Entnehmen von Stoffen (z. B. Abrahmen der Milch) oder Zusetzen von Stoffen (z. B. Wasserbeimischung zur Milch, zum Bier u. s. w.) — und die verschlechterte Ware als eine nicht verschlechterte, das heisst unter Verschweigung der Verschlechterung oder unter einer Bezeichnung, welche den Kauflustigen über die eingetretene Verschlechterung zu täuschen geeignet ist, feilhält. Dem letzteren Falle der Verfälschung ist der gleichzustellen, wenn die Verschlechterung nicht durch ein Thun, sondern durch einen natürlichen Prozess (Verderben) eingetreten ist und dieser verschwiegen oder nicht erkennbar gemacht wird.

Der Kommission des Reichstages (II. Session 1878) schien es nun notwendig, in dem ersten Falle der Verfälschung eine Schranke hinzuzufügen. Sie ging von der Erwägung aus, das Gesetz beabsichtige nicht, jede unrichtige oder ungenaue Bezeichnung oder Etikettierung von Nahrungs- und Genussmitteln strafbar zu machen, wenn dieselbe im Handel und Verkehr üblich und eine Täuschung des Publikums herbeizuführen deswegen nicht geeignet sei, weil das letztere recht wohl wisse, was es unter einer bestimmten Bezeichnung oder Etikettierung zu verstehen habe; insoweit dergleichen bestehende Handels- oder Geschäftsgebräuche dem Beteiligten zur Seite stehen, könne füglich nicht davon die Rede sein, dass zum Zweck der Täuschung im Handel und Verkehr der Ware der

Schein einer besseren Beschaffenheit gegeben sei; dies treffe z. B. bei Wein und Käse zu, namentlich was die Angabe des Ursprungsorts anlangt: es sei z. B. allgemeine Sitte, mit der Etikettierung »Hochheimer« nicht blos den Wein zu bezeichnen, der in der Gemarkung Hochheim, sondern auch den, der in angrenzenden und im wesentlichen gleich günstig gelegenen Gemarkungen gewachsen sei; aus diesem Grunde sei es erforderlich, dass der Ware »den bestehenden Handels- oder Geschäftsgebräuchen zuwider« der Schein einer besseren Beschaffenheit gegeben sei, und seien daher diese Worte in den Text des Gesetzes einzuschalten; freilich müsse man unter den Handels- und Geschäftsgebräuchen nicht jede üblich gewordene, vielleicht auf Täuschung abzielende Manipulation, sondern nur die in dem soliden, reellen und ehrlichen Verkehr üblich gewordenen, aus der Natur dieses Verkehrs sich ergebenden Gebräuche verstehen; indessen sei es nicht erforderlich, dies noch besonders auszudrücken, da auch in Artikel 1 des Handelsgesetzbuchs nur die »Handelsgebräuche« schlechtweg als in Handelssachen anwendbar bezeichnet werden, darunter aber nach feststehender Praxis nur die in obigem Sinne berechtigten Handelsgebräuche zu verstehen sind. Indessen scheint die Einschaltung jener Worte doch nicht empfehlenswert. Sie ist einerseits nicht notwendig. Denn das Gesetz will nur die Verfälschungen treffen, welche »zum Zweck der Täuschung im Handel und Verkehr« begangen werden; dies Moment des Thatbestandes wird vom Richter besonders festzustellen sein und in den angeführten Beispielen liegt es insofern nicht vor, als dort von einer Täuschung des Publikums nicht die Rede sein kann.

Jene Einschaltung ist aber andererseits gefährlich; denn ihr Erfolg würde der sein können, dass manchen bestehenden Handels- und Geschäftsgebräuchen ein Schutz gewährt würde, welchen dieselben nicht verdienen.«

In der Sitzung des Reichstags vom 1. April wurde auf Antrag des Abg. Baer (Offenburg) die im § 10 des Entwurfs versuchte Definition des Begriffs der »Fälschung« gestrichen und die Feststellung desselben der Rechtsübung und Wissenschaft überlassen. Der Antragsteller erklärte: »er müsse im grossen und ganzen die Richtigkeit dieser Definition zugeben; denn zum Fälschen gehöre entweder, dass etwas vorhandenes geringer gemacht wird, als es in Wirklichkeit ist, oder dass etwas durch eine Veränderung den Schein einer besseren Beschaffenheit erhält; Fälschung im Sinne des Gesetzes liege nicht vor, wenn nur eine andere Etikette gegeben wird, sondern die Fälschung setze objektiv eine wirklich substanzielle Veränderung voraus. Indes entspreche es nicht der bisherigen Gesetzgebungspraxis, Definitionen aufzustellen, sondern es müsse jeder Richter an der Hand des Reichsgesetzes entscheiden können, was unter Fälschung gehört oder nicht . . . . Durch obige Definition könne der Glaube veranlasst werden, als ob man hier eine geringere Wahrheitsverstellung als sonst unter dem Begriff von Fälschung gefasst haben möchte; unter Fälschung verstehe man nämlich sonst nur diejenige sachliche Veränderung, wodurch eine wesentliche Eigenschaft der Sache alteriert, der Sache eine wesentlich andere Beschaffenheit gegeben wird, als diejenige ist, wofür man sie ausgeben will. Nehme man aber obige Definition und insbesondere die Bestimmung »mit dem Schein einer besseren Beschaffenheit versehen« an, so liege die Gefahr vor, dass auch die kleinsten Veränderungen, sogenannte Emballierungen, als in den Begriff noch fallend betrachtet werden. Wo aber nur eine Emballierung vorgenommen ist und die Eigenschaften der Sache nicht verändert sind, könne doch keine Fälschung im Sinne dieses Gesetzes angenommen werden.«

Auch von anderer Seite wurde anerkannt, dass die Definition eine äusserst durchdachte und logisch richtige sei; dass jeder Richter sich dieselbe vorlegen und den einzelnen Fall nach den beiden Kategorien prüfen müsse, ob eine Verschlechterung oder der Schein einer besseren Beschaffenheit vorliege. Stenogr. Ber. S. 807.

Der Bundesrats-Kommissar Dr. Finkelnburg führte insbesondere aus: »Nach Ansicht der technischen Kommission handelt es sich bei den Verfälschungen der Nahrungs- und Genussmittel immer um zwei Kategorien: entweder um die Substitution einer falschen Ware für eine echte, d. h. also um eine vollständige Nachahmung in der Weise, dass etwas hergestellt wird unter einer Bezeichnung, die durchaus nicht mit dem Wesen des verkauften Gegenstandes übereinstimmt, wenn z. B. etwas, was gar kein Wein ist, als Wein verkauft wird; — dieser Fall ist getroffen in dem § 10 durch den Ausdruck: wer Nahrungs- und Genussmittel nachmacht. Die zweite Kategorie betrifft die Fälle, wo die hergestellte Ware zwar dem Wesen nach übereinstimmt mit derjenigen Bezeichnung, unter welcher sie dem Publikum geboten wird, wo aber die Beschaffenheit eine schlechtere ist, als infolge des dem betreffenden Gegenstande geflissentlich gegebenen Anscheines von dem Käufer vorausgesetzt werden musste. Diese zweite Kategorie zerfällt wieder in zwei Unterabteilungen: die Inkongruenz der wirklichen Beschaffenheit eines Nahrungs- oder Genussmittels mit dem Schein derselben kann entweder hervorgerufen werden dadurch, dass die Beschaffenheit desselben verschlechtert wird, während der ursprüngliche Schein einer verhältnismässig besseren Beschaffenheit erhalten bleibt, oder nach der anderen Richtung, indem der Schein der Beschaffenheit verbessert wird, während die verhältnismässig schlechtere wirkliche Beschaffenheit in ihrem ursprünglichen Zustand verbleibt. Die erste Kategorie wird getroffen in der Definition des § 10 durch den Ausdruck, dass er dieselbe mittels Entnehmens oder Zusetzens von Stoffen verschlechtert; die zweite Kategorie durch die Worte, dass er dieselbe mit dem Schein einer besseren Beschaffenheit versieht.«

Das Gesetz unterwirft in Nr. 1 des § 10 schon die Handlung des Fabrikanten unabhängig von dem Verkaufen und Feilhalten, und bevor es dazu gekommen, dem Strafgesetz, einmal um ein rechtzeitiges Eingreifen der Strafjustiz in einem früheren Zeitpunkte zu ermöglichen, und dann, um auch solche Fabrikanten mit dem Gesetze treffen zu können, welche lediglich für das Ausland fabrizieren und ihre Fabrikate nur dorthin absetzen. In einem solchen Falle könnte es nämlich unter Umständen in Zweifel gezogen werden, ob eine nach § 10 Nr. 2 strafbare Handlung als im Inlande begangen anzusehen sei, und ob demnach mit Rücksicht auf die Vorschriften des § 4 St.-G.-B. eine Verfolgung im Inland eintreten könne.

Soll aber der Fabrikant, welcher Nahrungs- oder Genussmittel nachmacht oder verfälscht, als solcher dem Strafgesetz unterworfen werden, so muss feststehen, dass er »zum Zwecke der Täuschung gehandelt hat, und dies wird daher im Gesetz ausdrücklich verlangt.

Zum Zwecke der Täuschung. Dieses Moment des Thatbestandes wird vom Richter besonders festzustellen sein und trifft überall da nicht zu, wo von einer Täuschung des Publikums nicht die Rede sein kann. Aus der Herstellung verfälschter Gegenstände, also aus der objektiven Fälschung an und für sich, ergiebt sich noch nicht die Absicht einer Täuschung, sondern dieses subjektive Moment muss durch andere Umstände dargethan werden. Der § 10 Nr. 1 trifft alle diejenigen, welche »zum Zwecke der

Täuschung« handeln, welche diese Täuschung wollen, also nicht diejenigen, welche nur in einer solchen Weise handeln, dass jemand im Handel und Verkehr getäuscht werden kann. Das subjektive Element des Täuschenwollens liegt in den Worten klar ausgedrückt. Wer z. B. Kunstbutter fabriziert, kann deshalb allein unmöglich strafbar sein, weil er, wenn er sein Fabrikat als Kunstbutter feilbietet, nichts unerlaubtes begeht. Doch kann der Zweck der Täuschung häufig schon aus den Umständen deutlich erkennbar sein. Wer ein verfälschtes oder mit dem fälschlichen Anschein einer besseren Beschaffenheit versehenes Fabrikat bereits mit einer die Fälschung verdeckenden und darüber zu täuschen geeigneten Etikette versehen hat, hat die Absicht zu täuschen deutlich an den Tag gelegt, und in anderen Fällen wird der Schluss auf das Vorhandensein derselben aus der Art der Verfälschung ohne weiteres gestattet sein, z. B. wenn jemand künstliche (thönerne) Kaffeebohnen unter wirkliche Kaffeebohnen gemischt, Theeblätter künstlich gefärbt oder bestäubt hat. Mot. S. 21 u. 22, Stenogr. Ber. S. 796, R.-K.-B. S. 10.

Die Vorschrift des § 10 Nr. 2 findet Anwendung auf denjenigen, welcher wissentlich verdorbene oder nachgemachte oder verfälschte Nahrungs- oder Genussmittel verkauft oder feilhält. Ist es zum Verkaufe gekommen, so genügt es, dass der Verkäufer den entscheidenden Umstand dem Käufer verschwiegen hat. Liegt ein blosses Feilhalten vor, ohne dass der Verkäufer zu irgend einem bestimmten Kauflustigen in Beziehung getreten ist, so wird durch das blosse Verschweigen der Thatbestand des Paragraphen noch nicht als hergestellt anzusehen sein, da die Möglichkeit nicht ausgeschlossen bleibt, dass der Verkäufer einem wirklichen Kauflustigen gegenüber seiner Pflicht zur Angabe der Wahrheit nachgekommen sein würde; wohl aber muss es als hinreichend gelten, wenn die Ware unter einer Bezeichnung feilgehalten ist, welche über die Beschaffenheit derselben zu täuschen geeignet ist.

In einem Rundschreiben des Reichskanzlers an die Bundesregierungen vom 21. April 1883 wird in Hinblick auf die aus Handels- und Gewerbekreisen laut gewordenen Klagen, wonach eine allzu rigorose Auffassung des § 10 häufig zur Bestrafung von ganz unbedenklichen und allgemein üblichen Manipulationen geführt haben, es als wünschenswert bezeichnet, dass die an sich schwierigen Untersuchungen von Nahrungs- und Genussmitteln, namentlich von Bier und Wein, nur Chemikern mit ausreichender Erfahrung auf diesem Gebiete anvertraut werden, welche sich dann auch nur über die chemische Zusammensetzung der betr. Ware zu äussern haben, während über die weiteren Fragen, ob dieselbe in solcher Zusammensetzung gesundheitsschädlich (§ 12) oder ob sie „zum Zweck der Täuschung im Handel und Verkehr" verfälscht ist, in irgend zweifelhaften Fällen ärztliche, bezw. gewerblich, speziell mit den Gewohnheiten des betr. Industriezweigs vertraute Sachverständige zu hören sind.

Welche Lehren hat die Chocoladen-Industrie aus diesen grundlegenden Erläuterungen zu ziehen? Otto Rüger in Dresden-Lockwitz sagt: Chocolade ist, nach diesem Gesetze, ein Gemisch aus enthülstem Cacao, Zucker und Gewürz; kann ich nicht genug Zucker in die Masse hineinbringen, kann ich auch noch Cacaobutter zugiessen, so viel ich Lust habe. Der Begriff »Chocolade« wird dadurch nicht verwirrt, und ein solches fettes Gemisch muss vor dem Gesetze sowohl als auch vor den Ansprüchen der Konsumenten unangefochten bleiben. —

Wir sind anderer Meinung, wenn wir auch selbstverständlich zugeben, dass wir wissen, dass man in diesem Sinne jahrelang gearbeitet hat und dass es niemandem eingefallen ist, darin eine Verfälschung zum Zwecke der Täuschung zu sehen. Heute wird man nur an wenigen Stellen noch mit Butterzusätzen arbeiten, weil die Butter sehr hoch im Preise ist, die Cacaobohnenpreise aber sehr gefallen sind.

Wir verstehen den Begriff »reine Chocolade« so, dass darunter nur ein Gemisch aus enthülstem Cacao und Zucker zu liefern ist. Jeder weitere Zusatz von Fetten, einerlei ob es Cacaobutter oder anderes Fett ist, entwertet die Chocolade sowohl als Genussmittel als auch als Nahrungsmittel, und weil jede undeklarierte Entwertung zugleich eine Verfälschung ist, ist auch der Zusatz von Cacaofett zur reinen Chocolademasse unzulässig. Denn es geschieht nur, um die Masse an sich durch höheren Zuckerzusatz billiger machen zu können. Will man der Rüger'schen Auffassung für alle Zeiten beitreten, so ist der Begriff »reine Chocolade« ein so korrumpierter wie kaum ein anderer: wo ist die Grenze in dem Auffüllen mit Cacaobutter?

Wenn also kürzlich das Gericht in Altona erklärt hat, dass eine Chocolade, die einen Cacaobutterzusatz erfahren hätte, die Bezeichnung tragen müsse, »reiner Cacao, Zucker und Cacaobutter«, so ist diese Erklärung vollständig korrekt und konsequent, und Rüger darf sich nicht wundern, dass in Zukunft noch recht viele Männer so urteilen.

Ob er als Vorsitzender des Verbandes, und ob noch kürzlich in einem Dresdener Prozesse das Königl. Sächs. Landes-Kollegium den Begriff »reine Chocolade« anders gedeutet hat, das will garnichts sagen. Uebrigens kann nicht oft genug auf das vorhin abgedruckte Rundschreiben des Reichskanzlers Fürsten Bismarck verwiesen werden, wonach davon abgesehen werden soll, dass Chemiker u. s. w. über andere Fragen gehört werden sollen, als die, die sich auf die chemische Zusammensetzung beziehen. Aerztliche Sachverständige können und sollen nur Fragen beantworten, die in ihr Gebiet gehören. Wenn es sich darum handelt, ein Urteil über einen doppelten Leistenbruch oder über die Notwendigkeit eines Kaiserschnittes abzugeben, dann wird man auf die Männer der medizinischen Wissenschaft hören müssen; wenn sie sich aber herbeilassen oder anmaassen, rein gewerbliche Streitfragen mit entscheiden zu wollen, so muss man diesen

Herren dafür das Recht und die Fähigkeit absprechen und sie unter Hinweis auf das Rundschreiben des Reichskanzlers einfach ablehnen, wenn sie als Sachverständige auftreten wollen. Die chemischen Sachverständigen sollen die Zusammensetzung der beanstandeten Ware ansagen; die medizinischen sollen sagen, ob darin gesundheitsschädliche Stoffe sind, und allein die gewerblichen Sachverständigen sollen sich darüber äussern, ob bedenkliche oder unbedenkliche, also allgemein übliche Manipulationen vorliegen. Beruft sich Rüger also in rein gewerblichen Streitfragen auf das Urteil einer medizinischen sachverständigen Behörde, so begeht er einen Schnitzer, der keinesfalls imstande ist, den Wert seines eigenen Sachverständigen-Urteils zu erhöhen. Im Gegenteil!

Ferner urteilt Rüger als Sachverständiger über den Begriff »Chocolade mit Zusatz« wie folgt, und hierin sind wir auch nicht ganz auf seiner Seite.

Er sagt, unter »Chocolade mit Zusatz« soll nur ein Gemisch aus Cacao, Zucker, Cacaobutter und Mehl verstanden werden. Weitere Zusätze sind nicht erlaubt; wer ausser dem Mehl noch Oel, Kastanienmehl, Johannisbrot, Cacaoschalen in die Massen hineinbringt, ist ein Fälscher, wenn er diese Zuthaten nicht deklariert, sondern einfach dabei bleibt, dieses als »Chocolade mit Zusatz« zu verkaufen. Offen gestanden, war es uns ganz neu, zu hören, dass Produkte wie Johannisbrot, wirklich Eingang in die Chocoladen-Industrie gefunden haben, und wenn ein Dresdener Fabrikant in einem Rundschreiben sich darauf beruft, dass ein alter Chocolatier, der 20 Jahre in fester Stellung sei, und der 28 neue Chocoladenfabriken eingerichtet habe, bestätigen könne, dass überall genau so gearbeitet worden ist, so müssen wir das doch stark bezweifeln. Aber wiederum ist es uns hinreichend bekannt, dass zu Mehlchocoladen, zu den sog. »Gewürzchocoladen mit Zusatz«, zu Zigarrenmassen, zu Konfektmassen u. s. w. Mehl und Oel oder anderes Fett verwandt worden ist, und wohl noch heute verwandt wird.

Wir würden also das als handelsüblich hinstellen müssen, dass die nicht reinen Chocoladen, die als »Chocoladen mit Zusatz« verkauft werden, ebensogut Oel oder Kokosfett als Mehl enthalten dürfen. Ein Verstoss gegen gesetzliche Vorschriften kann hierin nach unserem Urteil nur dann gefunden werden, wenn das ganze Gemisch den Namen Chocolade nicht verdient, wenn darin z. B. zu wenig Cacao im Verhältnis zu den Surrogatstoffen enthalten ist. Wir haben uns hierüber schon in Nummer 6, Seite 93, ausgesprochen. —

Was will denn das Gesetz eigentlich?

Es will die Konsumenten davor schützen, dass sie für ihr vollwertiges Geld von gewissenlosen Fabrikanten minderwertige Nahrungsmittel bekommen!

Geschieht das nun mit der Lieferung dieser ordinären und doch auch billigen Fabrikate, wenn die Deklarationen nicht genau dem entsprechen, was Herr Rüger in neuerer Zeit als nötig ansieht? —

Schaffe er doch zuvor feste Normen, Klarheit; hole er doch die Ansichten **aller** Beteiligten erst ein, wenn er Zustände zu ändern vorhat, die, wie ihm bekannt ist, unklar seit Jahren sind! Was er allein als richtig ansieht und was er dann per majora der Verbandsmitglieder zu neuer Ordnung erhoben sehen möchte, das kann und wird nicht von allen als das allein richtige anerkannt werden. Zweifellos hat R. den besten Willen, der deutschen Industrie zu nützen; weil es aber dafür viele Wege giebt, ist es doch sicherer, wenn nicht einer allein die Reise macht.

Als dritte Streitfrage gilt die: Müssen alle Konvertüren, Tunkmassen nur mit Cacaobutter verdünnt werden oder dürfen auch andere gute Oele dazu verwendet werden?

Rüger sagt nein, wir sagen ja; das Gericht hat in einem Falle Rüger Recht gegeben, aber trotzdem halten wir unsere Auffassung für die richtigere. Sie hier weiter auszuführen, würde Zeit und Raum verschwenden heissen, denn in der Broschüre »Vierundzwanzig Monate vor dem Strafrichter wegen angeblicher Chocoladen-Verfälschung« von Adolf Gordian (Verlag Boysen & Maasch, Hamburg; Preis Mk. 1.50) ist darüber ein langes und breites geredet und in dem heutigen Aufsatze »Ein Briefwechsel« ist wieder davon die Rede. Aber trotz alledem giebt es noch heute Fabrikanten in Deutschland, die von der ganzen Sache nichts wissen, wie wiederholte Anfragen an uns beweisen.

Was nun not thut, ist, dass sich die ganzen deutschen Fabrikanten endlich über eine Verkehrsordnung einigen. Das kann auf schriftlichem Wege geschehen, das kann durch diese Zeitschrift geschehen, das kann auch dadurch geschehen, und das scheint uns das einfachste und beste zu sein, dass der Verbandsvorsitzende Otto Rüger eine Versammlung **aller** deutschen Chocoladefabrikanten in irgend einer mitteldeutschen Stadt beruft. Man wird ihm den Vorsitz dafür gerne antragen. Dann würde in sachlicher

Rede und Widerrede und zuletzt in freier Stimmabgabe klar zu Tage treten, was bisher als Verkehrsauffassung gegolten hat, und was in Zukunft rechtens sein soll. —

Wenn danach Verstösse gegen diese nun endlich enstandenen Vorschriften vorkommen, dann kann ein jeder mit gutem Gewissen als Sachverständiger vor die Schranken des Gerichts treten und dazu beitragen, dass ein höllisches Sodom und Gomorrha über den Sünder komme.



Ein Briefwechsel.

In Nr. 6 und 7 Gordian ist über »Racahout« einiges geschrieben worden. Diese Frage hat sich damit noch nicht ganz geklärt. Wir haben eine weitere Zuschrift in dieser Sache erhalten und haben diesen Brief auch direkt wieder beantwortet. Da sich aber daran auch noch die Erörterung anderer Fragen geschlossen hat, glauben wir, dass der Abdruck beider Briefe nicht ohne Wert ist:

An die
Redaktion des »Gordian«, Hamburg.

Auf Ihre Erklärung in Nr. 7 Ihres Blattes bezüglich meines Ergebenen vom 17. ds., Racahout betreffend, erwidere ich, dass Kartoffelmehl von allen bekannten Mehlsorten wohl das am schwersten verdauliche ist, was Sie am besten und leichtesten an Ihrem eigenen Magen probieren können. Vielleicht geniessen Sie einmal versuchsweise eine Kartoffelmehlsuppe und wünsche ich, dass Ihnen dieselbe gut bekommt. Weizenmehl ist leichter verdaulich, doch hält sich dasselbe nicht solange gut, wie das Pfeilwurzelmehl. welches jahrelang haltbar ist. Da Racahout bei den Detailverkäufern öfters längere Zeit lagert, so ist das Pfeilwurzelmehl seiner Reinheit und Haltbarkeit wegen entschieden vorzuziehen, umsomehr, da es sich um ein Kindernahrungsmittel handelt.

Auf Ihre ferneren an mich gerichteten Fragen bemerke ich zunächst betreffs des entölten Cacaopulvers, dass es eine Fälschung wäre, wollte man die Alkalien nur mit dem Cacao vermischen. Dies ist doch nicht der Fall. Die Alkalien gehen unter Anwendung von Wärme und Feuchtigkeit mit gewissen Bestandteilen des Cacaos chemische Verbindungen ein und verbessern denselben.

Das Färben von »garantiert reiner Puder-Chocolade« mit Sandel oder anderen Farbstoffen, ist nach meiner Ansicht entschieden eine Fälschung, und zur Erzielung eines guten Aussehens der Chocolade nicht notwendig

Was nun die billige Ueberzugsmasse anbetrifft, so ist mein Standpunkt folgender: Chocolade sollte nur aus Cacao und Zucker bestehen, und ist streng genommen schon der Zusatz von Cacaobutter eine Fälschung, da derselbe nur zu dem Zwecke dient, der Chocolade eine grössere Menge Zucker beimischen zu können. Anders verhält es sich mit der Ueberzugsmasse. Dieselbe muss Fettzusatz haben, um zum Ueberziehen flüssig zu sein. Natürlich halte ich hierfür das Cacaofett für das beste. Cacaofett ist aber im Gegensatz zu den andern Pflanzenfetten nur ein Nebenprodukt. Wenn Cacaofett nicht in genügender Menge vorhanden ist, wird man bei den billigen Ueberzugsmassen zu den anderen Pflanzenfetten greifen müssen, denn keinem vernünftigen Menschen wird es einfallen, Cacaofett zu pressen und den entfetteten Cacao fortzuwerfen. Dass zur Zeit nicht so viel Cacaofett vorhanden ist, um alle billigen Ueberzugsmassen damit zu fabrizieren, beweist der unverhältnismässig hohe Preis für Cacaofett, im Vergleich mit dem Preise für Cacaobohnen, sowie die grenzenlose Schleuderei, die neuerdings bei geringem entöltem Cacao eingerissen ist. Ebensowenig wie man das Publikum gesetzlich zwingen kann, so und so grosse Mengen von entöltem Cacao zu konsumieren, ebensowenig kann man den Fabrikanten gesetzlich zwingen, zu den billigen Ueberzugsmassen reines Cacaofett zu verarbeiten. Wohl aber sollte man den Fabrikanten zwingen, zu deklarieren, ob die Ueberzugsmasse Cacaofett oder anderes Fett enthält.

Hochachtend

Unsere Antwort hierauf lautete:

Sehr geehrter Herr!

Zunächst unsern besten Dank für Ihren prompten Bescheid auf den Sie betreffenden Inhalt in Nr. 7 Gordian. —

Dann aber die Erwiderung, dass es noch ganz und gar nicht erwiesen ist, dass die Stärke aus der Kartoffel schwerer verdaulich ist als die Stärke aus anderen Produkten. Jede Stärke ist schwer verdaulich und keine Stärke kann als Kindernahrung besonders empfohlen werden. Ein Teller Kartoffelstärkesuppe ist aber nicht schwerer zu verdauen als ein Teller Suppe aus Weizenstärke oder aus Arrowroot. Uebrigens marschiert unter dem Namen Arrowroot nicht blos die Stärke aus der Pfeilwurzel, sondern

auch aus Ostindien kommt sogen. Arrowroot, das aus den Knollen der Curcuma leucorrhiza gewonnen ist. Nur das amerikanische und westindische wird aus den Marantanen bereitet; in Brasilien nimmt man Manihot utilissima. Aber wie wir schon gesagt haben, es ist nirgends in der Welt bewiesen, dass diese Stärkearten vor den einheimischen etwas voraus haben, und wir wollen den Chemiker (Physiologen) sehen, der sich mit Kopf und Kragen dafür verbürgen wollte, dass Arrowroot leichter verdaulich sei als andere Stärkearten.

Aber warum das Gerede? Muss die Chocoladenindustrie nach Stärkemehlen greifen, um die Fabrikate aus der Cacaobohne wertvoller zu machen? Dann wären ja stärkemehlhaltige Cacaos und Chocoladen die besten. Nein, lesen Sie einmal nach, was Autoritäten in der Kindernährungsfrage über stärkehaltige Nährmittel sagen. Sind Sie verheiratet, dann werden Sie vielleicht das weltbekannte Buch »Ammon, die ersten Mutterpflichten und die erste Kinderpflege« im Hause haben. Sie können schon aus dem einen sehen, wie alle Stärke verpönt ist. Wird aber die Stärke durch gelindes Rösten dextrinisiert, dann ist die Sache schon ganz anders, und ein Gemisch daraus mit Cacao und Zucker würden wir unseren eigenen Kindern ohne Sorge geben. —

Recht haben Sie, dass Weizenmehl leichter verdaulich ist als Kartoffelstärke. Stärke erschlafft die Eingeweide, dagegen reizt das Weizenmehl die verdauenden Organe zur Arbeit. Aber die Haltbarkeit des Arrowroot ist ganz gewiss wieder nicht grösser als die jeder andern gut trockenen Stärke.

Dann zum Cacaopulver: Sie würden den Zusatz von 3—4 Pfund Alkalien zu 96 bis 97 Pfund reinem Cacaopulver für eine Fälschung ansehen, wenn man sie einfach mit dem Cacao vermischte. Aber, so sagen Sie, das thäte man nicht, sondern man sorgte dafür, das die Alkalien unter Anwendung von Wärme und Feuchtigkeit mit gewissen Bestandteilen des Cacaos eine chemische Verbindung eingingen. Hier ist uns nicht recht klar, was Sie sich unter der chemischen Verbindung denken. Wollen Sie sagen, die 3 Pfund Alkalien, die man vor oder nach dem Pressen mit dem Pulver vermischt und sie zu dem Zwecke in Wasser löste, würden dadurch, dass sie in gelöstem Zustande in den Cacao kämen, auch nun zu Cacao oder zu Fett? Die 3 Pfund Alkalien bleiben so lange Alkalien (ist es Pottasche, bleibts eben Pottasche) bis sie im Magen des Konsumenten durch die Magensäfte verändert werden. Verloren aber geht durch die chemische Verbindung der Pottasche mit dem Fett des Cacaos von der Pottasche kein Lot. Anders ist es bei der Anwendung von kohlensaurem Amoniak. Dieses verpflüchtet sich bei Wärme. Sie können die Versuche leicht machen. Werfen Sie 20 Gramm Pottasche in 1/2 Liter Wasser, so wird sich die Pottasche lösen; dampfen Sie aber diese Lösung ein, so geht das Wasser verloren, Ihre 20 Gramm Pottasche aber behalten Sie im Topf. Das Ammoniak aber geht mit dem Wasser in die Luft. —

Das Färben von »garantiert reiner Puder-Chocolade« verwerfen Sie und halten dies für eine Fälschung, weil der Waare der Schein einer besseren Beschaffenheit gegeben wird. Darin stimmen wir Ihnen bei und wir wollen hoffen, dass man mit dem Färben aufhört. Noch aber findet man in Ihrer Stadt gefärbte Waare; wir haben noch kürzlich in einem Fenster des Nordens einen grossen Glaspokal voll stehen sehen. —

In der Kouvertüren-Frage stehen Sie auf unserm Standpunkt, sind also Gegner der Rüger'schen Beurteilung in dieser Frage. Warum haben Sie nicht vor 2 Jahren im Verbande widersprochen, als man sich dahin einigte, dass alle Tunkmassen nur aus Cacao, Zucker und Cacaobutter hergestellt werden müssen? Wohin die Industrie unter solchen Beschlüssen kommt, das sehen wir schon heute, und die kommenden Monate werden schlimme Zeiten bringen. Cacaobutter ist Hauptprodukt, Cacaopulver ist Nebenprodukt geworden, das ist ein so unvernünftiger Zustand, wie er schlimmer nicht hat kommen können. Einige Fabriken, vielleicht ja auch die, die diese Zustände verschuldet haben, lachen sish einstweilen ins Fäustchen; sie haben auf Cacaopulver zu guten Preisen feste Abnehmer und die Cacaobutter wird ihnen unter den Händen ebenfalls zu hohen Preisen abgenommen. Sie sollten aber bedenken, dass sie in dem Geleise nicht immer bleiben. Wie Sie richtig schreiben, ist die Schleuderei in Cacaopulver schon im besten Gange; das ist aber erst der Anfang! Das Ende wird noch besser kommen! Nur ein Mittel giebts, um gesunde Zustände herbeizuführen. Das ist ein einmütiges Zusammengehen aller Fabriken, um durch Rede und Widerrede in Ruhe feste Normen für den Begriff reiner Cacaofabrikate aufzustellen. Die Majorität muss entscheiden, sie darf aber in ihrer Urteilsabgabe von Niemand beeinflusst werden. Es sollten sich alle deutschen Chocoladefabrikanten, einerlei ob sie zum Verbande gehören oder nicht, zusammenfinden in einer mitteldeutschen Stadt um endlich einmal Klarheit in den Streit-

fragen zu bekommen. Wer sich dann nicht daran kehrt, wer wirklich absichtlich seine Fabrikate verfälscht, der würde dann mit Recht festgenagelt werden müssen.

Vielleicht kommt es bald dahin; wir wollen diese Bestrebungen gerne unterstützen.

Es freut uns, dass Sie auch in der Frage: Woraus soll eine garantiert reine Chocolade bestehen, sich auf den Standpunkt stellen, den wir einnehmen. Sie halten ganz richtig, streng genommen, den Zusatz von Cacaobutter für eine Entwertung des Fabrikates, besonders weil es nur zu dem Zwecke geschieht, um der Chocolade mehr billigen Zucker beimischen zu können. Wer das bestreitet, dass durch den Cacaobutterzusatz und den dadurch möglich werdenden erhöhten Zuckerzusatz eine Entwertung der Chocolade eintritt, der redet entweder gegen besseres Wissen oder er versteht nichts von Chocolade. Jede Entwertung aber eines Nahrungsmittels ist zugleich auch eine Verfälschung. Wo sollte dann wohl die Grenze sein bei der Zusammensetzung von garantiert reinen Chocoladen? Sind

10 Pfund Cacaomasse,
15 » Cacaobutter,
80 » Zucker

auch noch Massen, die den Stempel »garantiert rein« tragen dürfen? Wer soll das Zeug kaufen — und trinken?

Also auch diese Fragen sind endlich zu erledigen. Das geht aber nicht auf einseitige Weise.

Sie sind Verbandsmitglied und treten den, vom Verbandsvorsitzenden als unanfechtbare Verkehrsauffassung, aufgestelltenGrundsätzen in zwei wichtigen Fragen entgegen, nämlich in der Frage

a) müssen alle Tunkmassen nur aus Cacao, Zucker und Cacaobutter bestehen, oder dürfen zum Flüssigmachen der Chocoladenmasse auch andere reine Pflanzenfette verwendet werden?

und in der zweiten Frage

b) was heisst »garantiert reine Chocolade«? Ist es gesetzlich als unbedenklich anzusehen, dass Fabrikate aus Cacao, Zucker und Cacaobutter als eine garantiert reine Chocolade ausgeboten werden dürfen?

Sie haben aber aus der Reihe der Verbandsmitglieder noch manchen Kollegen, der Ihnen und uns zustimmt und in den Reihen der ausserhalb des Verbandes arbeitenden Fabrikanten finden sich wohl kaum anders denkende Firmen. Darum sollte man meinen, es wäre nicht allzuschwer für das, was von den meisten als das Richtige befunden wird, auch die übrigbleibenden zu gewinnen. —

Sie meinen zum Schlusse, man sollte die Fabrikanten zwingen, bei Kouvertüren anzugeben, ob sie nur mit Cacaofett oder ob sie mit anderem Pflanzenfett verdünnt worden sind. Das ist vollständig richtig; aber das wird sich wohl nur dann verwirklichen lassen, wenn die Kouvertüre in Blöcken verkauft wird. Bei Kouvertürenfabrikaten, bei Crêmepralinés, Crêmebruch, Crêmetafeln lässt sich eine solche Deklaration doch nicht anbringen und deshalb erfährt der Konsument doch nichts über die wirkliche Zusammensetzung der Kouvertüren. —

Hochachtungsvoll
Redaktion des Gordian.



Ein Vorschlag.

Kurz vor Redaktionschluss dieser Nr. 8 erhalten wir noch einen Brief, aus dem wir den Schluss hier mitteilen wollen:

. . . . . . »Auch in den andern Fragen stehen wir alle hier auf Ihrer Seite, und wir halten Ihre Vorschläge betr. die Schaffung eines Kartells resp. die Vereinigung der deutschen Cacaofabrikanten zu dem Zwecke, die Verkaufsspesen zu reduzieren und die Konsumenten durch billige gerechte Preise zu grösserem Cacaoverbrauch zu veranlassen, durchaus für gesund. Das hindert uns aber nicht, an der baldigen Ausführungsmöglichkeit zu zweifeln. Ja, wenn Sie das fertig brächten, allen Fabriken die absolute Notwendigkeit einer derartigen Vereinigung plausibel zu machen! Aber wollen Sie von uns einen Vorschlag anhören und prüfen? Vielleicht halten Sie, wie wir es thun, eine solche Vereinbarung für ausführbar?! Also, wir schlagen folgendes vor:

Alle deutschen Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrikanten vereinigen sich dahin:

Die Cacaofabrikanten verpflichten sich reines entöltes Cacaopulver lose nur in 6 verschiedenen Preislagen herzustellen und zu verkaufen.

Sorte	A	B	C	D	E	F
zu	175	150	130	120	110	100 Pfg.

Hierauf erhalten grössere Käufer bei zentnerweise Abnahme einen Rabatt von 1, 2, 3, 4, 5 %. (Wir nennen die Preise und die Rabattsätze hier ganz willkürlich und über-

lassen eine genaue Fixierung ganz einer eingehenden Besprechung in grösserem Kreise).

Ferner: Die Chocoladenfabrikanten verpflichten sich, staniolierte und etikettierte Tafel-Chocoladen nur in 5 verschiedenen Preislagen unter dem 3 Markssatze herzustellen und zu verkaufen.

Sorte	A	B	C	D	E
zu	180	150	120	95	80
Detailpreis	250	200	160	120	100

Sämtliche Sorten werden nur aus Cacao und Zucker hergestellt, ein Zusatz von Cacaobutter ist nicht gestattet.

Ferner verpflichten sich die Chocoladefabrikanten, ungepackte reine Chocoladen in irgend welcher Form nicht unter 70 Mark den Zentner herzustellen und zu verkaufen. Ob hierbei eine Auffüllung von Cacaobutter erlaubt sein soll, mag die Majorität entscheiden; wir würden dagegen sein, da durch diese Manipulation der Begriff »reiner Cacao und Zucker«, wie Sie selber oft genug gesagt haben, verwirrt wird.

Ferner verpflichten sich die Chocoladenfabriken zur Herstellung von Kouvertüren ebenfalls nur Stoffe zu verwenden, die aus den Cacaokernen stammen. Es sollen also keine fremden Fette erlaubt sein. Wir gestehen aber zu, dass wir nicht wissen, ob dieses angesichts der für Konvertürenfabrikate üblichen Mindestpreise durchführbar ist.

Wenn es aber irgend durchzuführen sein würde, so müssten wir glauben, dass allen reell arbeitenden Fabriken dieses Abkommen sympatischer wäre, als wenn man sich dahin einigte, dass die Tunkmassen so gemacht werden können, wie sie jeder machen will. Wir selbst machen nur ein sehr kleines Geschäft darin und können deshalb nicht übersehen, ob sich nicht viele Fabriken in einer Zwangslage bei der Lieferung dieser Artikel befinden.

Ferner könnte und müsste man auch für Karamelfabrikate ebenfalls feste Sätze vereinbaren, unter die nichts verkauft und nichts hergestellt werden dürfte.

Man würde hierbei vielleicht ebenfalls fünf oder sechs Sorten aufstellen. Also vielleicht sagen:

1) Ordinäre, geschnittene oder gewalzte, nur gefärbte Karamels dürfen nicht unter 30 Mark verkauft werden.
2) Ordinäre, angesäuerte, gewalzte oder gerollte Karamels dürfen nicht unter 40 Mark verkauft werden.
3) Gute, bessere und beste Bonbons, Atlas-Bonbons und ähnliche Sorten dürfen nicht unter 50 Mark verkauft werden.

Ferner: Keine Chocoladen- oder Zuckerwarenfabrik darf ein längeres Ziel als zwei Monate gewähren.

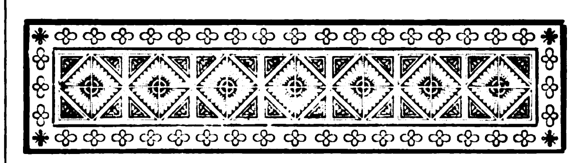
Wenn Sie, wie wir voraussetzen, alle die Vereinigungen verfolgen, über die in den Tageszeitungen berichtet wird, so sollte man doch wohl mit Recht daran glauben können, dass auch in unserer Industrie soviel Sinn für ein Standesinteresse und soviel Einsicht in das, was besser ist, vorhanden wäre, dass eine gesunde Basis für das Fabrikationsgeschäft wieder geschaffen würde. —

Wir sind gespannt darauf, was Sie zu unseren Vorschlägen sagen und zeichnen mit«

Anmerkung:

Was wir hierzu sagen, werden unsere Leser in Nr. 9 hören. Nur soviel wollen wir schon heute voraus schicken, dass ein deutliches Sehnen nach Verbesserung der geschäftlichen Verhältnisse in den Kreisen der deutschen Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten immer hörbarer wird.

Da aber eine Verbesserung ohne allgemeine feste Vereinbarung nicht möglich ist — wenigstens nach der augenblicklichen Lage der Geschäfte — so wird das Sehnen auch wohl erst dann zur Ruhe kommen, wenn eine Vereinigung auf irgend welcher Grundlage stattgefunden hat. Nur eins darf dabei nicht hinderlich sein: Alte und grosse Firmen, mit den Jahren gross geworden, vergessen nur allzuleicht, dass sie auch klein gewesen und klein begonnen haben! Hieran möchten wir nur erinnern! —.—



Quäker-Oats-Folgerungen.

Der **Quäker-Oats-Importeur** Richard Ernst Faulmann, alleiniger Inhaber der Firma Richard Faulmann & Co., Hamburg, Büschstrasse 5, ist konkurs. Faulmann war der General-Bevollmächtigte der American Cereal-Co., Chicago U. S. A. Er hat als solcher die Reklame für Quäker-Oats in Deutschland unterhalten, die ungeheure Summen verschlungen hat.

Wenn diese geraspelte Hafergrütze binnen kurzer Zeit wieder aus der Reihe der Nahrungsmittel verschwindet, so wird das niemand bedauern können, ausser den amerikanischen Fabrikanten natürlich. Die deutschen Konsumenten kehren dann wieder zurück zu der Hafergrütze, die wir seit Jahrhunderten kennen, und die in ihrem Nähr-

wert und in der Bequemlichkeit der Zubereitung nicht zurücksteht hinter der neuen geraspelten, sogenannten »Quäker-Oats«.

Immer nur zu bedauern ist es, dass unsere gewerblichen Zustände derart sind, dass tausende sich gefallen lassen müssen, Versuchs- und Ausbeutungsobjekte für einige wenige Schlaumeier zu werden, und besonders traurig ist es, dass in den meisten Fällen auf die Groschen der weniger intelligenten Volksklassen spekuliert wird.

Würde der deutsche Handel, würden die Importeure und Grossisten, und zuletzt auch die Detaillisten, recht den Zweck ihres Daseins, den Zweck ihres Berufes verstehen wollen, dann würden sie, ehe sie die Hand dazu bieten, dass reelle, billige, ebensogute, deutsche Produkte mit künstlichen Mitteln von unsinnig bunt aufgeputzten aus dem Auslande verdrängt werden, in eine Prüfung der Waare treten müssen. Wer keine Waarenkenntnis hat, wer nicht im stande ist Vorzüge und Nachteile der einen Waare gegen eine andere zu erkennen, der darf sich nicht Kaufmann nennen. Er verlangt das Vertrauen des Konsumenten, dass das, was er feilhält und was er besonders warm empfiehlt, auch den Wert hat, den er dafür fordert; er täuscht aber das Vertrauen, wenn er sich um den Wert seiner Waare nicht kümmert und nur damit handelt, weil er in der Kette derer, die aus dem Verschleiss Nutzen ziehen wollen, nicht fehlen will.

Giebt der Kaufmann sich aber immer nur dazu her, absolut nur damit zu handeln, womit das meiste Geld verdient wird, dann hat sich sein Charakter mit der Zeit so verändert, dass er alle Rechte verloren hat, zu den produktiven, also zu den nützlichen Ständen gerechnet zu werden. Er wirkt dann schmarotzend und darf sich nicht wundern, wenn andere Kreise danach streben, entweder ihn zu reinigen oder ihn ganz abzustossen.

Der Kaufmann soll der Vertrauensmann der Konsumenten sein; er soll die irgendwo im Ueberfluss vorhandenen Waaren dahin bringen, wo Bedarf dafür vorhanden ist, und er soll sich für diese Arbeit der grösstmöglichen Sparsamkeit bedienen. Verrichtet er diese Arbeit, dann dient er allen; dem Produzenten nimmt er das Zuviel an Gütern einer Art ab, und setzt ihn dadurch in den Stand sich Güter vieler Arten dafür anzuschaffen; dem Konsumenten bietet er eine Stelle, an der er viele verschiedene Waaren entnehmen kann. Aber so glatt und so recht und so sparsam arbeitet der Handel heute leider nicht.

Ein Beweis dafür ist das Auftreten der Konsum-Vereine in allen Teilen der Welt; wenn jeder Laie im stande ist, in kürzerer Zeit ein besseres paar Stiefeln zu machen als der studierte Schuster, ja, dann hat die Schuhmacherkunst ihr Ende vor Augen, und wenn jeder Laie die Beschaffung und die Verteilung von Materialwaaren, Kleidungsstücken und anderen Gebrauchsgegenständen billiger und besser ausführen kann als der gelernte Kaufmann, ja, dann ist der Stand der Zwischenhändler eben leistungsunfähig geworden und er muss ausgebessert werden. Alles Schelten und Schimpfen auf die Konsumvereine durch die Detaillisten nutzt nichts; wenn diese auch nicht von den Steuern befreit wären, sie würden doch weiter bestehen, und sie werden immer weiter wachsen, weil sie sich leistungsfähiger zeigen als der unorganisierte Zwischenhandel. Will dieser ebenso leistungsfähig werden wie die Konsumvereine, so organisiere er sich ebenfalls. Das ist das einzige Mittel, das helfen kann, und von dem alle Konsumenten den Nutzen haben würden.

Unter Organisation des Zwischenhandels darf aber nicht die Gründung eines Vereins verstanden werden, der von einem Senior präsidiert, sich im Jahre so und so oft zusammenfindet und allerlei gewürzige Reden vom Stapel lässt. Darunter ist vor allen Dingen die Frage zu erledigen: wie stellt sich das Angebot zur Nachfrage? Das heisst, wenden wir, die organisierten Zwischenhändler, nicht zuviel auf an Zeit und Geld, um die Arbeit des einfachen Verteilens der Waare auszuführen? —

In den grossen Städten sind die Strassen Haus bei Haus vollbesetzt mit Läden und Hökereien. Die Arbeit, die hier von 10 Haushaltungen mit Angestellten in 10 Läden verrichtet wird, kann in einem Laden von einer Haushaltung gethan werden. Denn im Durchschnitt haben diese kleinen Läden eine Einnahme von 25—30 Mark, es würde also einer das Zehnfache, also 300 Mark einnehmen, und dann würde er abends ruhig und mit dem Gefühl ins Bett steigen können, nützliche Arbeit gethan zu haben. Aber das Verkaufen, also das einfache Verteilen von Waaren im Betrage von 25—30 Mark ist nicht als ausreichende Beschäftigung für einen gesunden Mann mit Familie anzusehen. Dabei ist der Mann sein eigener Sklave; wie ein Gefangener sitzt er von früh 6 Uhr bis abends 10 oder 11 Uhr in seiner Bude, um ja keinen Groschen sich entgehen zu lassen. Leben aber will er und leben wollen die andern neun überflüssigen auch; er muss also durch die Verteilung von Waaren im

Betrage von 25—30 Mark soviel verdienen, dass er leben kann. Und aus diesem Grunde kann der heutige Detaillist nicht mit den Konsumvereinen konkurrieren, denn eine einzige Konsum-Vereins-Niederlage hat in den meisten Fällen eine zehn- bis zwanzigfache Einnahme am Tag. Von dem hieraus erzielten Gewinn aber brauchen keine 10 bis 20 Läden, keine 10—20 Prinzipäle, keine 10—20 Kommis, Lehrlinge, Hausknechte unterhalten zu werden, sondern diese um das zehn- oder zwanzigfache grössere Leistung in der Waarenverteilung besorgen ganz gemütlich 2—3 junge tüchtige Leute. —

Welch ein Glück für die Produzenten würde es sein, wenn der Handel so organisiert wäre, dass sie in jeder Stadt nur eine Stelle zur Ablieferung ihrer Waaren hätten, und welchen Wert würde das Geld des Konsumenten bekommen, wenn die Verteilungsinstanz, der Handel, sich bei seiner Arbeit einer solchen Sparsamkeit bediente, wie wir sie uns in anderen Berufskreisen zu eigen gemacht haben. Würde der deutsche Handel wieder der rechte wahre Vertrauensmann der deutschen Produzenten und der deutschen Konsumenten — was er in früheren Jahrhunderten gewesen ist und immer sein sollte — dann würde er einen erzieherischen Einfluss auf alle ausüben können, der einen hohen sittlichen und materiellen Wert in sich schlösse. Es wäre dann unmöglich, dass zweifelhafte Produkte, verfälschte Weine, 10mal zu teure Seifen, 50mal zu teure Zahnwässer u. dgl. in den Verkehr kämen, zu dem Zwecke, dass ein Schlaumeier sich ins Fäustchen lacht, weil er tausende Dumme durch glatte Reden in sein Garn gelockt hat, um ihnen einige Tropfen Blut zu nehmen.

Der einzelne kann nichts ausrichten in der fürchterlichen wirtschaftlichen Unordnung, in der wir dahindämmern; wir werden, wenn auch grollend, es uns gefallen lassen müssen, dass so weiter gearbeitet wird, bis ein neuer »wirtschaftlicher« Bismarck uns einst die Wege zeigen wird, die die gesunde Vernunft vorzeichnet. Unser jetziger alter »politischer« Bismarck ist für wirtschaftliche Radikalkuren nicht mehr zu gewinnen — anders aber gehts nicht; die kleinen Pülverchen sind alle verbraucht. G.

Berichtigung.

In Nr. 7 Seite 112 steht, dass der Makler B. Harrenstein in Amsterdam Muster von Cacao versendet. Das ist ein Irrtum. Herr H. bekümmert sich nur um seinen Platz.



Cacao.

Am 7. August hat in Amsterdam eine Cacaoauktion stattgefunden. Angeboten wurden 2338 Bll. Java-Cacao, 80 Bll. Haiti, 12 Bll. Trinidad, 36 Bll. Guayaquil und 7 Bll. Surinam. Zusammen also 2473 Ballen. Es ist aber nicht alles verkauft worden, der Rest wurde zurückgezogen, da die Gebote den Verkäufern zu niedrig waren.

Die Hauptsorte Java-Cacao wurde mit 35—40 cents bezahlt. Geringere Sorten erzielten je nach der Qualität 17, 18, 19 bis 30 cents; meist musste unter der Taxe verkauft werden. Haiti-Cacao wurde mit 21 cents bezahlt; 17 Sack Trinidad gingen für 32 cents; 36 Sack Guayaquil für 26—27 cents fort, und 7 Sack Surinam für 28 cents Taxe fanden keine Käufer. —

In London und Hamburg haben in der letzten Auktion die Arriba-Cacaos höhere Preise erzielen können als in der Woche vorher. Die Firma Justus & Co. berichtet, dass innerhalb der letzten 14 Tage die Preise dafür um 10 Mark gestiegen seien. Wenn sich die Fabrikanten nicht gerade um die Guayaquilsorten reissen, wird diese Steigerung nicht Stand halten können, denn es liegen heute in London 30500 Sack Guayaquil-Bohnen, dass sind 11000 Sack mehr als im vorigen Jahre. Zunächst handelt es sich ja auch nur um die feineren Aribasorten.

Ganz wunderschöne Java-Cacaos wurden uns aus Amsterdam bemustert, die in Farbe, Geschmack und Aroma mit den besten Caracas-Bohnen konkurrieren können. Uns scheint als wenn diese Bohnengattung in Deutschland nicht recht so beachtet würde, als sie fordern darf. —

Die aus Guayaquil im ersten halben Jahr, also vom 1. Januar bis 1. Juli 1895 in London angekommenen Ladungen sind etwas kleiner als die aus den beiden letzten Jahren, doch ist die Differenz besonders gegen das vorige Jahr nicht gross. Allerdings fällt das, was weniger herüber gekommen ist, dem Ariba-Conto zur Last; in den anderen Sorten, in Machala und Balao sind bis jetzt 30000 Quintales mehr gelandet als im vorigen Jahr.

Verkauft wurden in der letzten Londoner Auktion 343 Sack Trinidad-Cacao zu Preisen zwischen 48—64; ferner 68 Sack Grenada zu 43—47; 67 Sack Demerara zu 43—45;

85 Sack Surinam zu 40—46. Von angebotenen 530 Sack Ceylon-Cacao gingen blos 67 Sack ab zu Preisen von 30—58, dagegen fanden angebotene 192 Sack seebeschädigte Ceylonbohnen Abnehmer zu Preisen zwischen 20 und 47. —

Die Gesamt-Vorräte in London am 30. Juli stellten sich auf

144 363 Sack gegen
101 004 » in 1894 und
78 273 » in 1893.



Cacaobutter.

Am 6. August wurden 40,000 Kilo Van Houten'sche Cacaobutter in Amsterdam in öffentlicher Auktion verkauft. Die Auktion verlief wider Erwarten sehr ruhig. Der Preis ist gegen die Juliauktion um 1 cent gestiegen, da zu 69 cents, erste Kosten, verkauft worden ist.

Wir gestehen zu, dass wir nicht einen so ruhigen Verlauf der Auktion erwartet haben. Ursache dafür scheint uns aber zu sein, dass vor dem 1. Juli — also vor der Erhöhung des Zolles von 9 auf 45 Mk. pro 100 Kilo — ganz enorme Quantitäten Butter aus Holland nach Deutschland gelegt worden sind, die noch auf Lager liegen. Die Inhaber dieser Partieen sind also einstweilen noch nicht geneigt, weitere Ankäufe zu machen; sie wollen die Vorräte erst mehr sich räumen lassen. Deutsche Butter ist noch zu mässigen Preisen in verschiedenen deutschen Fabriken zu kaufen.

Interessant ist es, die Preisschwankungen für Cacaobutter aus den letzten Jahren zu verfolgen.

In Amsterdam wurde die Butter bezahlt:

	1886	1887	1888	1889	1890	
Januar	45	71	77	65	65	cents
Februar	40	70	73	61	66	»
März	38	66	70	63	64	»
April	35	52	71	60	67	»
Mai	35	66	71	63	70	»
Juni	42	—	74	62	75	»
Juli	48	67	62	68	70	»
August	61	70	64	68	70	»
Septbr.	64	75	72	71	77	»
Oktober	62	75	76	78	82	»
Novbr.	68	84	79	75	78	»
Dezbr.	69	76	71	70	69	»

	1891	1892	1893	1894	1895	
Januar	68	55	66	73	70	cents
Februar	65	60	72	71	68	»
März	66	63	71	75	68	»
April	66	60	71	75	68	»
Mai	64	63	73	71	67	»
Juni	64	65	74	—	65	»
Juli	63	68	76	68	68	»
August	70	68	81	73	69	»
Septbr.	70	70	75	71		»
Oktober	71	74	79	72		»
Novbr.	68	69	74	72		»
Dezbr.	56	66	71	67		»

Die Durchschnittspreise waren

1886	1887	1888	1889	1890
$50^3/_4$	$71^3/_4$	71	$69^1/_2$	$70^1/_4$ cts.

1891	1892	1893	1894	1895
65	$64^3/_4$	73	71	$67^3/_4$ cts.

Im Frühjahr und im Sommer war die Cacaobutter immer am billigsten, dagegen sind fast immer in den Herbstmonaten die höchsten Preise bezahlt worden. Es wurden bezahlt:

Die niedrigsten Preise:	Die höchsten Preise:
1886: April/Mai,	1886: September,
1887: April,	1887: November,
1888: Juli,	1888: November,
1889: April,	1889: Oktober,
1890: März,	1890: Oktober,
1891: Juli,	1891: Oktober,
1892: Januar/April,	1892: Oktober,
1893: Januar/April,	1893: August,
1894: Juli,	1894: März/April,
1895: Juni.	1895: Januar.

Aus dieser Tabelle ist manches zu lernen für den, der Interesse dafür und Lust zum Lernen hat.



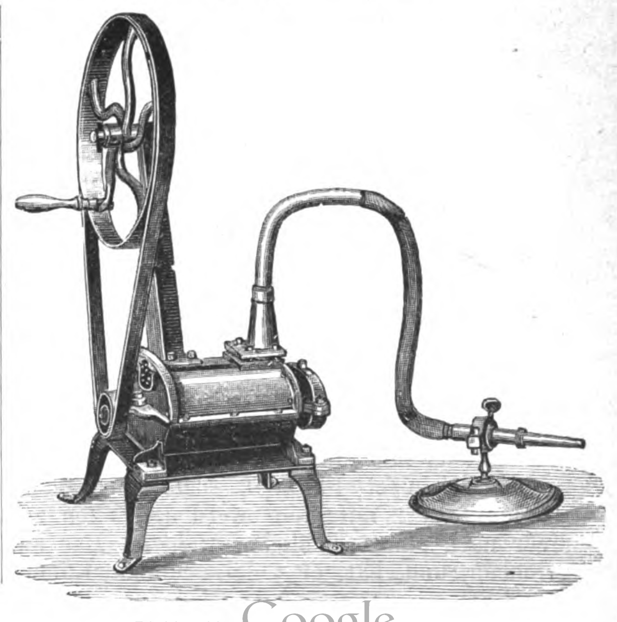
Das schnelle Abkühlen der Seidenbonbons.

Vorrichtungen zum Abkühlen sind bei der Fabrikation von Seidenbonbons fast unentbehrlich. Hat man auch den Zucker richtig gekocht und richtig weiter bearbeitet, so wird der bis dahin erzielte Glanz doch kein dauernder bleiben, wenn die Bonbons nicht schnellstens zur Abkühlung gelangen.

Auch für gewalzte Bonbons, bei welchen Seidenglanz nicht in Frage kommt, leisten Kühlvorrichtungen gute Dienste, denn ein schnelles Abkühlen dieser Bonbons, welche gewöhnlich noch sehr weich sind, wenn sie aus den Walzen kommen, vermeidet, dass sie sich flach liegen und einen Teil ihrer Form einbüssen. Ferner ist es bei Massenfabrikation, und besonders an Regentagen, wo die Luft sehr feucht ist, nicht zu unterschätzen, wenn man es durch schnelle Abkühlung ermöglicht, die Bonbons bald in die verschlossenen Büchsen zu bringen, sowie auch auf den Arbeitstischen Platz für neue Waren zu schaffen.

Gewöhnlich werden die fertigen Bonbons auf Holztische, welche mit Zink- oder Eisenblech beschlagen sind, gebreitet. Besser ist es aber, man bringt sie auf Tische mit eisernen Platten, welche durch ein darunter liegendes Rohrsystem mit Wasser angespritzt und gekühlt werden.

Prägt das Liegen der warmen Bonbons auf kühlen Platten auch wesentlich zur Abkühlung bei, so kann eine gründliche, schnelle Abkühlung nur durch Wind erfolgen, welcher darüber hinbläst und die warm gewordene Luft durch kältere ersetzt. Die Kühlapparate, welche gedachtem Zweck dienen, sind also niemals imstande, die Luft kälter zu machen, als sie aufgesaugt wird, sondern können nur, wie vorher gesagt, die über den warmen Bonbons entstehende Luft entfernen und durch frischere ersetzen.



In grösseren Fabriken, wo an mehreren Maschinen zugleich gearbeitet wird, und wo Kraftbetrieb vorhanden ist, verwendet man am besten einen grösseren Ventilator, der nötigen Luftmenge entsprechend, und zweigt davon Rohre nach den einzelnen Arbeitstischen ab. Jede Rohrabzweigung wird zum beliebigen Abstellen des Windes mit einer Drosselklappe versehen.

Für kleinere Betriebe empfiehlt es sich, einen kleinen transportablen Ventilator zum Handbetrieb zu verwenden.

Beide Apparate werden von der Maschinenfabrik von Paul Franke & Co. in Leipzig gebaut; wo sie angebracht sind, ist man damit zufrieden. Hat man aber für die Abkühlung von Chocoladen einmal Kühlanlagen im Hause, da wird man diese auch in den Arbeitsraum für bessere Karamels leiten oder aus dem Kühlkeller kalte Luft aufsaugen, die dann über die heissen Bonbons geführt werden kann.



Ueber die angeblichen Vanille-Vergiftungen.

Wer nicht gerade erst vor acht Tagen geboren worden ist, der wird sich erinnern, dass mit jedem neuen Jahre und besonders immer um die stoffarme Zeit der grössten Hitze fürchterliche Schilderungen durch die Tageszeitungen laufen, von Vergiftungserscheinungen, die nach dem Genusse von Vanillespeisen, Vanillecrêmes, Vanilleeis sich gezeigt haben. Wie das nun einmal so in dem für Geschäftszwecke unterhaltenem deutschen Wald grüner und dürrer Blätter sich eingerichtet hat: was der eine oben im Norden als etwas neues —, für das gerade angerissene Jahr — ausposaunt, das schallt von den dürren Aesten des ganzen grossen deutschen Reviers in denselben Lauten durch das ganze Reich.

Halloh, in Buxtehude ist eine ganze Familie durch den Genuss von Vanilleeis oder Vanillecrême oder Vanillepudding schwer erkrankt — und das Ober-oberhaupt, nämlich der Grossvater, ein Greis von 90 Jahren und einigen Wochen, ist daran gestorben!

Eine solche erschütternde Nachricht ist um Gotteswillen nicht zu übersehen; sie muss hier und da mit einigen Arabesken versehen, schleunigst in fetter Schrift — als Telegramm — den Lesern mitgeteilt werden. Bekommt einer nach einer reichlichen Mahlzeit Bauchgrimmen und hat er zuletzt einige Löffel Vanillespeise gegessen, dann sind natürlich die letzten Löffel Vanillespeise schuld daran und in diesen letzten Löffeln ist's wiederum die Vanille gewesen.

Nun ist aber schon vor vielen Jahren durch eingehende und vielseitige Untersuchungen festgestellt, das weder das natürliche noch das künstliche Vanillin, besonders in den so kleinen Mengen, in denen es sich in den Speisen befindet, irgend welchen Einfluss auf den menschlichen Organismus hat, dass es also absolut unschädlich ist. Das sollten die Herren der Wissenschaft, besonders die Aerzte doch wissen! Fällt man in solchen Fällen immer über die Vanille oder über das Vanillin her, dann lässt man die wahren Ursachen ohne Prüfung, bleibt also immer wieder im Irrglauben. Aber, dass diese Klagen fast immer nur in der heissen Zeit und immer nur beim Genuss von Eis, Pudding, Crêmes auftauchen, das sollte man doch vor allen Dingen berücksichtigen, und man sollte bedenken, dass dies die Zeit der Bakterienblüte ist, und dass viel mehr Grund vorhanden ist, zu glauben, dass von den übrigen Zuthaten irgend eine verdorben gewesen ist.

Dass sogar Fachblätter, wie die »Trier Konditor-Zeitung« ohne Kritik derartige Vanilleflunkereien nachdrucken und es sich nicht angelegen sein lassen, den wahren Ursachen nachzuforschen, ist nicht zu loben. Wären in der Vanille oder im Vanillin schädliche Stoffe zu suchen, warum ist dann wohl noch niemals einer an Vanille-Chocolade oder an Vanille-Cakes, Vanille-Bonbons zugrunde gegangen?

Vorgekommen aber ist es wiederholt, dass durch den Genuss reiner Milch an heissen Tagen eine ganze Reihe Menschen plötzlich heftig erkrankt sind; aber unseres Wissens ist es noch nicht vorgekommen, dass nach einer angeblichen Vanillevergiftung an der beim Konditor oder beim Koch noch vorgefundenen Vanille oder des Vanillins zweifellos konstatiert worden wäre, dass darin Gift wäre. Und das läge doch wohl am nächsten, dass der Rest des Vanillins oder der Vanille dem Konditor weggenommen würde. Ebenso gut natürlich, wie Milch bei grosser Hitze und an unreiner Oertlichkeit verderben kann, ebenso gut können auch die Vanilleschoten verschimmeln. Aber wo ist eine Frucht oder ein Produkt, das nicht verderben kann?

Jedenfalls steht für den Fachmann das fest, dass weder in der Vanille noch im Vanillin die Ursachen zu suchen sind, wenn durch vanillierte Speisen Magendrücken oder gar schwere Durchfälle u. s. w. hervorgerufen worden sind.



Allerlei.

Zur Beachtung!

Ausländische Abonnenten übersehen oft, dass der Abonnementsbetrag für das Ausland 22 Mark und nicht 20 Mark beträgt. Wir bitten also um Beachtung des **richtigen** Preises, und wo man zu wenig eingezahlt hat, möge man für uns die Differenz bis zum nächsten Mal in Reserve legen.

Für die Weiterbeförderung von Briefen, die an uns unter einem Zeichen kommen, ist das erforderliche Porto beizufügen.

Bisher haben wir alle solche Fragen, die sich zur Beantwortung in dieser Zeitschrift nicht eigneten, weil ihnen das allgemeine Interesse fehlte, direkt in Briefen und Karten erledigt. Wenn wir es auch gerne sehen, so oft befragt zu werden, so muss dabei doch auch bedacht werden, dass ein ganzes Stück Arbeit dadurch geleistet, und eine hübsche Summe Geldes für Porti u. s. w. zu zahlen ist, ohne dass dafür ein Aequivalent geboten wird.

Wir bitten deshalb in solchen Fällen — also wo es sich um Dinge handelt, die **nur** den Fragesteller selbst angehen — immer das Rückporto beizufügen. D. R.

N. Nein, das Bittermandelöl wird meist aus Pfirsichkernen gepresst. Aus wirklichen Mandeln wird so gut wie kein Bittermandelöl gewonnen. Das ist aber allgemein bekannt, und darin wird keiner etwas bedenkliches finden. Recht wäre es ja, wenn den Käufern davon Mitteilung gemacht würde, aber das geschieht nicht, und weil es mit der Zeit ein feststehender Gebrauch geworden ist, nur aus den Pfirsichkernen zu pressen, so findet niemand darin eine Verfälschung. Selbst Schimmel & Co., Leipzig, die einen so guten Ruf für ihre geschäftliche Rechtlichkeit haben, werden, wenn überhaupt, blitzwenig bittere Mandeln verarbeiten.

G. Ihre Frage, wieviel Cacaobutter Amerika in den letzten beiden Jahren importierte, können wir heute noch nicht beantworten. Meinen Sie den Gesamtimport oder nur die Bezüge aus Deutschland? — Was ist denn neulich aus der Mehl-Schalen-Oel-Kouvertüre geworden, die Ihr Konkurrent als »rein« verkauft hat? Wir haben von Ihnen nichts wieder darüber gehört! Er hat sie doch wohl als Surrogat verkauft? —

Butter. Eine oberflächliche Prüfung lässt die Butter als »rein« erscheinen. Aber sie ist von geringer Qualität und sie ist nicht beim Entölen von Cacaomassen entstanden, sondern sie ist aus den Rückständen, aus den verholzten Keimteilen, aus Cacaostaub und Schalenstaub besonders gepresst und deshalb haftet dieser Butter der Geruch von Cacaoschalen an. Die holländischen Cacaofabriken, die nicht nebenbei auch Chocolade herstellen, haben für das beim Entschälen der Bohnen entstehende feine Korn, das nie schalenrein ist und worin sich besonders die holzigen Keimteile vorfinden, keine Verwendung und deshalb sucht man daraus wenigstens das Fett zu ziehen. Und dieses Fett bildet die Butter zweiter und dritter Qualität, wonach Sie fragen.

Wenn man diese Butter aber gerade heraus Schalenbutter nennen wollte, würde man dem Produkte bitter Unrecht thun. Allerdings enthalten die Schalen der rohen Cacaobohnen ca. vier Prozent Fett, die Schalen der gerösteten werden je nach dem Grade der Röstung bis zu zehn Prozent enthalten. Von diesen zehn Prozent aber würden in kleinen hydraulischen Pressen höchstens zwei bis drei Prozent zu gewinnen sein, womit die Arbeit des Pressens sich nicht bezahlt macht. Aber wie vorhin schon gesagt, in Holland siebt man die Cacaokerne vor dem Mahlen scharf ab, so dass das kleinste Korn, dass mit Schalen und Keimteilen versetzt ist, zurückbleibt und später in der Tasse kein Bodensatz entsteht. Dieses feine Korn, halb Spreu, halb Korn, enthält im Mittel 18 Prozent Fett und da lohnt es sich schon besser dieses durch Abpressen zu gewinnen. Man will in Deutschland diese Butter nicht recht für voll ansehen; gesetzliche Bedenken aber lassen sich nicht vorbringen, wenn sie

1) unvermischt geliefert wird,
2) wenn sie nicht ranzig ist.

Jeder, der mit dieser Butter aus Rückständen arbeitet, wird von Fall zu Fall die Qualität zu prüfen haben, ob sie so ist, dass er Genussmittel damit herstellen kann. Wer ranzige Butter verarbeitet ist straffällig: was ranzig ist, ist verdorben, und verdorbene Waren dürfen nur als verdorbene Waren behandelt werden. Hat diese Sekundabutter aber einen reinen Geruch und Geschmack,

dann muss man sie als reelles Produkt gelten lassen, denn sie ist das reine Fett aus der Cacaobohne.

○ Zwischen Kopenhagen und Berlin und Hamburg und Kopenhagen werden in allernächster Zeit Fernsprechverbindungen dem freien Verkehr übergeben. Man nimmt an, dass von Berlin aus der deutsche Kaiser und König Christian IX., und von Hamburg aus der Generalkonsul Pontoppidan und der König von Dänemark die ersten Gespräche führen werden.

J.-P.-G.- Wir verstehen nicht recht die Gründe, die Sie angeben. R. würde nach unserm Gefühl nur dann den Vorsitz niederlegen müssen, wenn er in der nächsten Versammlung mit seinen Ansichten nicht durchdränge. Wenn er sieht, dass die Majorität gegen ihn ist, wird er dadurch niemals seine Ansicht bestimmen lassen können. Es ist natürlich niemals ein angenehmes Amt, mit seiner Person decken zu müssen, was sachlich vertreten sein will. In eine Kritik des Dresdner Urteils treten wir demnächst ein. Anklänge finden Sie schon heute. Dass Dr. Renk als »medizinischer« Sachverständiger meist Fragen über »gewerbliche« Verhältnisse begutachtet hat, ist einfach unerhört. Aber was ist vor unsern Gerichten nicht möglich! Auch Dr. Bischoff's Urteile gehen weit über ihren Rahmen hinaus. —

Hafer-Cacao. Jean Berlitt in Kassel hat am 21. August 1892 ein Patent bekommen auf das Verfahren zur Herstellung eines Hafer-Cacaos. Nach der Patentschrift Nr. 72 449 wird der Hafer gereinigt, grob geschrotet und von den Hülsen befreit, dann leicht geröstet. Hiernach wird er staubfein gemahlen. Das Pulver wird in Knetmaschinen unter Zufügung von Wasser zu einem leicht flüssigen Teig verarbeitet und dieser wird im Vakuum eingedickt. Das Wasser wird also durch das Kochen verdampft, der Teig wird zu trockener Masse gemacht, die aufs neue gemahlen und in beliebigem Verhältnis mit entöltem Cacao vermischt, in Würfel gepresst oder in sonst einer Form abgeliefert.

Soviel wir wissen, wurde die Patentfähigkeit dieses Verfahrens angefochten, aber da die Patentschrift am 27. November 1893 ausgegeben worden ist, ist das Patent thatsächlich in Kraft getreten. —

Damit ist aber nicht gesagt, dass andere keinen Hafer-Cacao machen dürfen.

Soviel Sie wollen! Sie dürfen nur nicht nach diesem Verfahren arbeiten. Sollen wir Ihnen ein anderes aufgeben? Herzlich gern soll das geschehen. Es kostet Ihnen 10 Pf., die Sie für die Antwort miteinschicken müssen.

— Die Spediteure Peters & Löwenthal in Hamburg lassen seit dem 9. August täglich abends 7 Uhr einen Sammelwaggon mit Gütern von Hamburg nach Köln abgehen. Sie verpflichten sich die hierfür zur Verladung übernommenen Güter mindestens ebenso schnell an den Bestimmungsort zu bringen, als wenn sie als Stückgut reisen. Der Frachtsatz aber ist erheblich billiger. Während die Bahn für Stückgüter 4,85 pr. 100 Kilo rechnet, übernimmt obengenannte Firma die Verfrachtung für 3,30 pr. 100 Kilo, ist also 1,55 pr. 100 Kilo billiger. Bei grösseren Partien Cacao, Mandeln tritt noch eine Preisermässigung ein. Diesen Kölner Wagen können auch Güter für weiter liegende Stationen, wie: Aachen, Bonn, Coblenz, Düren, Eupen, Mühlheim, Trier etc. beigeladen werden.

Dieselbe Firma lässt ebenfalls seit dem 9. August jeden Montag, Mittwoch und Freitag abends 7 Uhr einen Sammelwaggon direkt nach Berlin abgehen. Sie verpflichtet sich, alle damit verladene Güter in Berlin am nächsten Tage den Empfängern zuzurollen, so dass Berliner Firmen innerhalb 24 Stunden, nach Verladung in Hamburg die Güter im Hause haben. Der Frachtsatz bei der Bahn ist 3,36 pr. 100 Kilo, während die Spediteure P. & L. nur 2,10 rechnen. Diesen Sammelwaggons können auch nach den östlichen Städten, wie: Breslau, Posen, Danzig, Frankfurt, Guben, Kottbus, Königsberg, Liegnitz etc. Güter beigeladen werden.

Wir glauben, dass viele unserer Abonnenten sich diese Ersparnis zu nutze machen werden. —

○ Der russische Finanzminister Witte wird in Hamburg Depots errichten lassen für russische Industrie-Erzeugnisse.

Unter diesen befinden sich auch russische Konfekte und russische Marmeladen. Ob die deutsche Industrie diese neue Konkurrenz zu fürchten haben wird, das wird davon abhängen, in welchen Händen dieses Depot liegt. Ist ein tüchtiger Kaufmann der Verwalter, dann wird er es ohne Zweifel erreichen, dass ein- oder einigemale kleinere Bestellungen von den Detaillisten gegeben werden. Die deutschen Fabrikanten aber werden sich die Waaren genau ansehen müssen, und wenn an ihnen gutes oder besseres zu entdecken ist, als an den eigenen, dann wird man sich bestreben, dasselbe zu liefern. Dauernden Absatz werden die russischen Konfekte in Deutschland nicht finden, dafür ist der Einfuhrzoll zu hoch. —

Eine Dampf-Chocoladen- und Zuckerwaaren-Fabrik in wohlhabender Gegend Süd-Deutschlands, noch ausdehnungsfähig, ist Familienverhältnisse halber zu verkaufen.
Näheres u. Chiffre M. S. 10 i. d. Exp. ds. Blattes.

Für Hannover wird von einem cautionsfähigem Fachmann eine Engros- und Detail-Filiale der Chocoladen- und Zuckerwaaren-Branche zu übernehmen gesucht.
Offerten unter Filiale 1895 an Postamt 3, Hannover.

Junger franz. Laborant, welcher in allen Fächern des franz. Laborators perfekt und sicher ist, wünscht sich zu verändern.
Gefl. Off. unt. O. P. 70 postl. Landsberg a. W.

Ein junger

Bonbonkocher,

welcher in Walzen-, Schnitt- und Apparatsachen gut erfahren ist, sucht baldmöglichst Stellung.
Gefl. Offerten unter A. S. 9 postlagernd Herford.

Spezialist in der Drageebranche, durchaus tüchtig in ff. Chocoladen- und Alabaster-Drages, der bis jetzt nur in ersten Geschäften arbeitete, wünscht seine Stelle, da ihm an einer langjährigen Stellung gelegen ist, am liebsten kontraktlich zu verändern. Suchender ist erste Kraft und refl. nur auf einen dauernden Posten.
Gefl. Off. unt. ›poste restante Spezialist 1‹ nach Aussig zu senden.

Ein thätiger Kocher, der selbständig in Rocks und Seidenbonbons arbeitet, sucht sich baldmöglichst zu verändern.
Off. u. K. E. postl. Neustadt-Magdeburg erbeten.

Tüchtiger Bonbonskocher, welcher in allen Fächern der Confiserie, auch in Rocks sehr gut bewandert ist und schon über 2 Jahre in der franz. Schweiz gearbeitet hat, sucht Stellung auf 1. eventl. 15. Sept.
Gefl. Off. sind zu richten unt. Chiffre J. G. 100 poste restante Colombier, St. Neuenburg, Schweiz.

Ein Bonbonkocher, 31 J. alt, der eine trockene haltbare Waare liefert, für dieselbe garantirt, sucht sofort oder später Stellung.
Werthe Off. bitte unter Adresse F. K. ›Bonbonkocher‹ postl. Postamt 16, Dresden, einzusenden.

Marzipanarbeiter, durchaus tüchtig und perfekt, welcher längere Zeit in den grössten Fabriken dieser Branche thätig war, in Früchten, Gemüsen, Speisen, Blumen etc. Hervorragendes leistet, sowie prima Zeugnisse besitzt, sucht zu Anfang Sept. ersten Posten in dieser Branche.
Gefl. Off. wolle man richten an
Bamberger, Berlin, kl. Alexanderstr. 1 b.

Ein praktisch sowie theoretisch in allen Fächern der Chocoladen-, Bisquit-, Dragee- u. Zuckerwaarenbranche gebildeter Mann sucht, gestützt auf prima 5- u. 12jähr. Zeugnisse, anderw. dauernde Stellung in grösseren Fabriken. Suchender ist in entöltem Cacao und engl. Bisquit vollständig firm und im Besitz von 200 Origin.-Rezepten.
Gefl. Off. sende man O. M. 1895 postl. Pos-Amt 3, Magdeburg.

Ein junger Glasirer, welcher in Thieren und Quodlibet tüchtig, auch in gegossenen Schaum- u. Gummiartikeln nicht unerfahren ist, sucht zur weiteren Ausbildung unter bescheidenen Ansprüchen Stellung.
Off. beliebe man unt. ›Decorateur 1000‹, hauptpostlagernd Stuttgart zu senden.

Jung., durchaus tücht. energ. erster Marzipanarbeiter, perfekter Modelleur u. Maler, auch i. Laborator, Decor, u. Caramell bewandert, sucht Stellung ev. i. Ausland, als Werkführer oder Abtheilungsleiter.
Gefl. Offerten unter J. M. 860 hauptpostlagernd Cöln a. Rh. erbeten.

Chocolatier,

tüchtiger, mit guten Zeugnissen, sofort als Chef de cuisine gesucht von
A. T. Assafrey, Chocoladenfabrik
Glasgow i. England, Sauchihall Street.

Gesucht

ein junger tüchtiger

Werkführer

für eine neu gegründete Bonbonfabrik in Christiania.
Offerten mit Zeugnissabschriften und Lebenslauf sub H. T. 1319 befördert Rud. Mosse, Hamburg.

Tafel-Watte

zum Verpacken von Zuckerwaren liefert

G. Fricke, Magdeburg.

Maispuder

Kartoffelstärke

empfiehlt die Stärkefabrik von

C. Goernemann, Zahna.

Um säurehaltigen Zucker (saure Bonbonabfälle etc.) wieder verkochen zu können, wird in den meisten grossen deutschen Bonbonfabriken ausschliesslich

Gortons Hygropin

benutzt.

Wer mit Gortons „Hygropin" überhaupt alle Karamels kochen lässt, braucht sich nie davor zu fürchten, dass seine Bonbons kleben. Schlecht kochende Farine, säurehaltiger Stärkesirub wird mit einer Messerspitze voll

Hygropin

kochfähig gemacht.

Gebrauchs-Anweisungen gratis durch

Robert Jürges,
Hamburg.




Digitized by Google

Jahrgang 1895. Nr. 9. Hamburg, 1. September 1895.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania
Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Kälteerzeugung in den Chocoladefabriken.

Von Jahr zu Jahr werden die Ansprüche des Konsumenten an die Güte der Lebensmittel grösser, und auch der Chocoladen-Industrie werden immer höhere Aufgaben gestellt, die zu erfüllen jeder Fabrikant bestrebt sein muss, wenn er mit seinen Produkten in der ersten Reihe marschieren will. Wie in allen Dingen bestätigt sich auch hier, dass gute Zuthaten auch gute Produkte geben, aber bei der Herstellung von geformten Chocoladen machen die Zuthaten allein doch nicht das ganze. Im Gegenteil, man kann dreist sagen, dass eine aus geringem Cacao, sagen wir aus

35 Pfd. Bahiabohnen (zu 44—50 Mk.),
65 » Staubzucker

hergestellte Chocolademasse nach vier oder acht Wochen wohl besser schmeckt, als eine aus

35 Pfd. Aribabohnen (zu 70—80 Mk.),
65 » Staubzucker,

wenn die erstere so verarbeitet, so geformt und gekühlt worden ist, dass sie ihren glasharten Bruch behalten hat, während die andere durch ein zu langsames Kühlen porös, bröcklig und torfig geworden ist.

Die Chocolade soll knacken, wenn sie durchgebrochen wird; bröckelt sie, so glaubt der Konsument schon nicht mehr an die

Güte, selbst wenn sie aus den besten Cacaosorten hergestellt worden ist.

Sind es aber nur die Vorschriften reiner Technik, die, wenn sie gewürdigt und befolgt werden, ein tadelloses Fabrikat immer schaffen können, so muss die Technik auch die Mittel liefern und der Fabrikant muss sich mit diesen Mitteln vertraut machen und sie gebrauchen.

Es ist in dieser Schrift schon einmal, und zwar in No. 4 in dem Aufsatze »Grau im Bruch« über das richtige Abkühlen mancherlei gesagt worden, und da wohl die wenigsten Chocoladefabriken so glücklich sind, einen kühlen Keller zu besitzen, der trockene Luft hat und der auch an heissen Sommertagen nicht über 8° R. kommt, so wird die künstlich geschaffene Kälte immer mehr als notwendiges Arbeitsmittel bei der Fabrikation angesehen werden. —

Wir wollen darum den technischen Anstalten, die sich in Deutschland mit der Lieferung von Kühlanlagen beschäftigen, hier gestatten, uns damit bekannt zu machen.

Es sind dies besonders die Firmen:
C. G. Haubold jr. in Chemnitz,
die Berliner Maschinenbau-Aktiengesellschaft vorm. L. Schwartzkopff und
die Vereinigte Pommersche Eisengiesserei und Hallesche Maschinenbau-Anstalt, vorm. Vaas & Littmann, Halle a. S.

Haubold-Chemnitz und die Haller Fabrik bauen ihre Anlagen nach dem Kohlensäure-Kompressions-System, während die Berliner Anstalt nach dem Schwefligsäure-Kompressions-System liefert. Ein drittes System ist das Ammoniak-System.

Es ist nun menschlich erklärlich, dass die Erbauer des einen Systems das ihre für das beste und das andere für weniger gut halten. So weit wir sehen können, hat man sich von dem Ammoniak-System in den letzten Jahren abgewendet und die Anlagen, die durch Kohlensäure oder durch schweflige Säure Kälte erzeugen, bevorzugt. Wir wollen deshalb zunächst eine Anlage nach dem Kohlensäure-System vorführen, wozu uns die Unterlagen und Abbildungen von der Haller Maschinenbau-Anstalt vorm. Vaas & Littmann gegeben worden sind. Anlagen nach diesem System sind seit Jahren in Betrieb bei

Petzold & Aulhorn in Dresden,
Hartwig & Vogel, » »
Wittekop & Co., in Braunschweig,
Th. Hildebrand & Sohn in Berlin,
Fr. David Söhne, Halle, u. s. w.

Es sind also Anlagen vorhanden, die sich in der Praxis bewährt haben.

Im nachstehenden lassen wir die Erbauer selbst sprechen; die Abbildungen werden dadurch auch hinlänglich erklärt. Dass hier eine Anlage für Fleisch abgebildet ist, wird hoffentlich niemand stören; man kann sich das Fleisch ja wegdenken und annehmen, dass B der Chocoladenkeller, C der Vorraum und D der Lagerraum sei. —

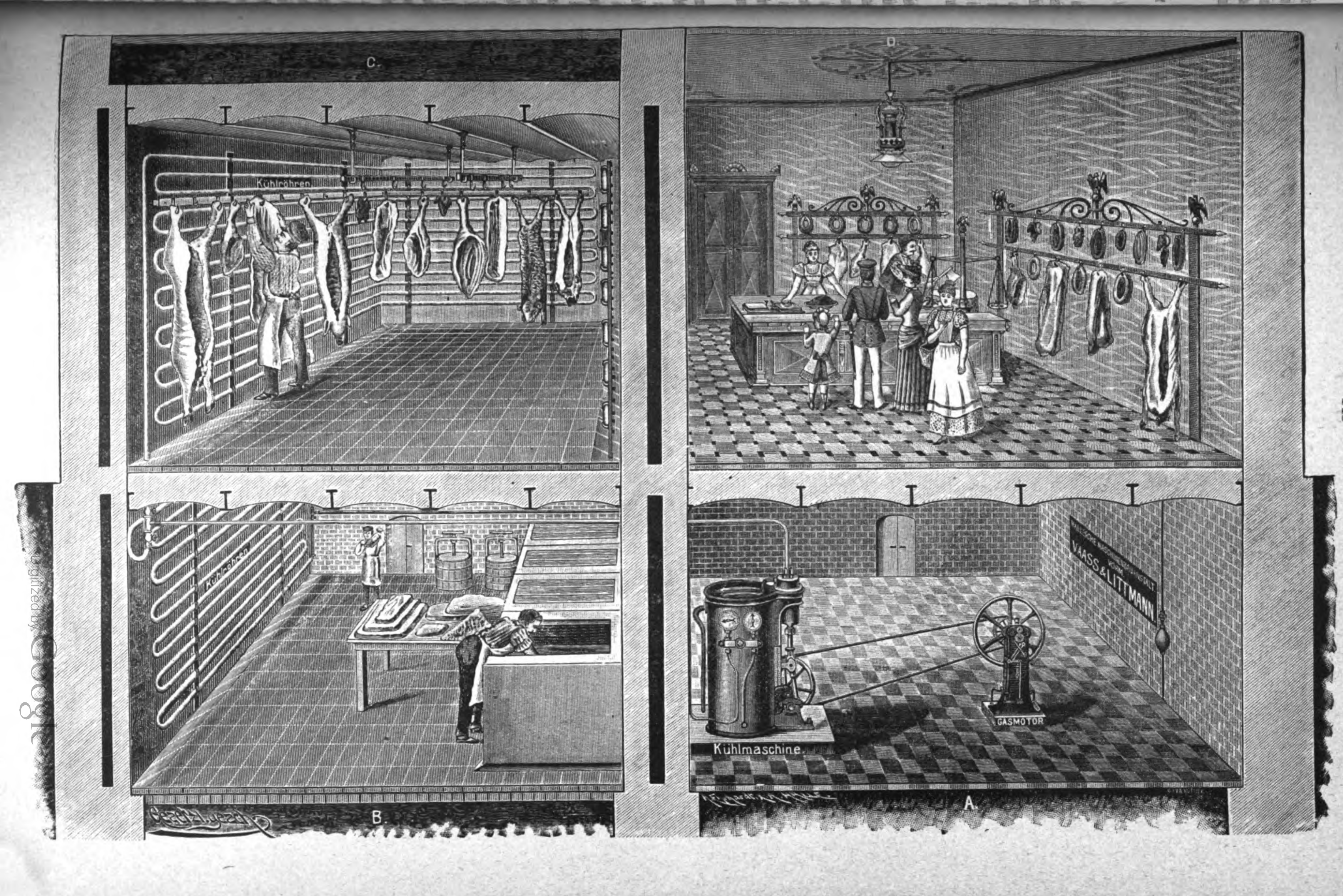
Bestandteile und Wirkungsweise der Kohlensäure-Kühlmaschine.

Unsere Kohlensäure-Kühlmaschine besteht aus:

1. Einem Kompressor, welcher den Zweck hat, die Kohlensäure aus dem Refrigerator oder Eiserzeuger der Eismaschine oder den Kühlröhren der Kühlmaschine anzusaugen und nach dem Kondensator zu drücken; derselbe wird je nach Grösse der Maschine einfach oder doppelt wirkend ausgeführt.

2. Einem Kondensator mit schmiedeeiserner Rohrspirale, in welcher die Kohlensäure durch gleichzeitige Abkühlung vermittelst Kühlwasser, welches in dem Kondensator zirkuliert, verflüssigt wird und durch das Regulier-Ventil entweder in den Refrigerator der Eismaschine oder direkt in die in den abzukühlenden Räumen liegenden Kühlröhren gelangt, wie es die nebenstehende Zeichnung deutlich zur Ansicht bringt.

Um nun die Anwendung und Wirkungsweise unser Kältemaschine dem Laien deutlich vor Augen zu führen, haben wir aus den vielen Kleinindustrien, in denen dieselben von Jahr zu Jahr mehr Eingang finden, diejenige herausgegriffen und in nebenstehendem Bilde veranschaulicht, für welche die Anwendung von Kühlmaschinen einen immensen Fortschritt bedeutet, d. h. eine grössere Schlächterei, weil sich der Besitzer derselben durch die Aufstellung einer derartigen, gut verzinslichen Anlage nicht nur von der Natur, sondern auch von den Kühlhallen in städtischen Schlachthäusern unabhängig macht, vorausgesetzt, dass solche überhaupt vorhanden sind. — Betreffs Einrichtung einer solchen Anlage glauben wir nun zwar annehmen zu dürfen, dass ein Blick auf die vorliegende Zeichnung jeden von der ungewöhnlichen Einfachheit unserer Maschinen, welche von keinem anderen System erreicht wird, überzeugen muss, wir wollen aber trotzdem unserem Bilde noch einige passend erscheinende Erläuterungen hinzufügen: In dem Maschinenraum (A) befindet sich rechts der Gasmotor, welcher durch einen Riemen den Kompressor der Kühlmaschine (links) antreibt, an dem letzteren befindet sich zugleich der Kondensator, eine Anordnung, welche wir aus Zweckmässigkeitsgründen bei den kleineren Nummern unserer Kühlmaschi-


C.
D
Kühlröhren
Kühlröhren
B.
A.
VAASS & LITTMANN
GASMOTOR
Kühlmaschine

nen zur Anwendung bringen. Die im Kondensator flüssig gewordene Kohlensäure tritt nun durch ein dünnes Röhrchen nach den Kühlröhren über, welche an den Wänden der Räume B und C liegen und welche sich auch im Laden und im Ladentisch von D befinden können. In diesen Röhren entsteht nun durch das Verdampfen der flüssigen Kohlensäure (Uebergehen aus dem flüssigen in den gasförmigen Zustand) tiefe Kälte und wirken daher die Rohre in umgekehrter Weise wie jede Dampfheizung, indem sie die bezeichneten Räume und gleichzeitig den Laden und den Ladentisch ganz nach Belieben kühl halten. Je nach der Grösse der Maschine und Dauer der Arbeitszeit ist man imstande, selbst in den heissesten Sommertagen die Kühlräume auf 0° und darunter zu halten und mit reiner trockener Luft zu versehen, so dass Nahrungsmittel, welche sonst einer schnellen Zersetzung unterworfen sind, sich wochenlang aufbewahren lassen, ohne an ihrer Qualität zu verlieren. Die Kohlensäure wird alsdann, nachdem sie die Kälte ausgestrahlt hat, wiederum von dem Kompressor angesaugt und verflüssigt und der Prozess beginnt von neuem. Dasselbe Quantum Kohlensäure macht also einen beständigen Kreislauf in der Maschine.

Anwendung und Vorzüge der Maschine.

Unsere Kohlensäure-Kältemaschine, deren Konstruktion und Wirkungsweise vorstehend beschrieben ist, wird nun mit grossen Vorteilen nicht nur in Schlächtereien, sondern ausser zur Eisfabrikation, in Molkereien, Butter-, Wild- und Fischhandlungen, auf Schiffen, in Morguen, Krankenhäusern, Apotheken, chemischen Laboratorien, Hôtels, Cafés, Restaurants, Konditoreien, Chocolade-, Zuckerwaren- und Lebkuchen-Fabriken angewendet und die Ausführung stets in ähnlicher, aber den jeweiligen Verhältnissen entsprechender Weise getroffen, so dass volle Garantie für die geforderte Leistung übernommen werden kann.

Die Vorzüge unserer Kohlensäure-Kältemaschinen gegenüber denjenigen anderer Systeme sind nun die nachfolgenden:

Geringster Raumbedarf infolge der wenigen Apparate aus denen die Maschine besteht, und der Möglichkeit, dieselbe durch einen Gasmotor oder eine andere motorische Kraft zu betreiben, wenn eine Dampfanlage nicht gemacht werden soll oder darf.

Billigste Kälte-Erzeugung durch den verhältnismässig geringen Kraftverbrauch, da der Kompressor unserer Maschine im Gegensatz zu demjenigen anderer Systeme erheblich kleiner zu sein braucht, denn das zu komprimierende Volumen an Kohlensäure-Dämpfen beträgt bei gleicher Kältewirkung nur 1/6 des Dampfvolumens von Ammoniak- und 1/16 desjenigen von schwefliger Säure-Maschinen.

Minimaler Kohlensäure-Verbrauch durch die eigenartige Konstruktion der Stopfbüchse unserer neuen Maschine und der absolut sicheren Ausführung aller Dichtungsstellen, abgesehen davon, dass bei der ausserordentlichen Billigkeit der flüssigen Kohlensäure eine Undichtigkeit, falls solche jemals vorkommen sollte, nicht im entferntesten die Bedeutung haben kann, als wenn Ammoniak oder schweflige Säure ausströmt.

Geruch- und Gefahrlosigkeit der Kohlensäure beim Ausströmen, da dieselbe nicht die geringste Belästigung und keinerlei schädlichen Einfluss auf den menschlichen Organismus ausübt, ein Vorzug, den kein anderes Kühlmedium besitzt und der schon für sich allein bestimmend sein müsste, bei der Wahl einer Kältemaschine — jedes andere System auszuschliessen.

Grösste Einfachheit der Bedienung, da unsere Maschine keinerlei Destillier- oder Rektifizier-Apparate gebraucht. Die Schmierung der Kolbenstange des Kompressors erfolgt in derselben einfachen Art und Weise, wie bei jeder Dampfmaschine, also ohne Pression; daher ist es auch unmöglich, dass Oel in die Rohrsysteme übertritt und die Ursache einer geringeren Leistung oder gar einer Betriebsstörung wird, aus welchem Grunde auch das bei Ammoniak-Maschinen öfters notwendige, sehr lästige Reinigen der Rohrschlangen bei unseren Maschinen ganz in Wegfall kommt.

Minimale Abnutzung aller Maschinenteile, namentlich des Kolbens, des Cylinders und der Rohrschlangen, weil die Reibungswiderstände bei unserer Maschine erheblich kleiner sind, als bei anderen Systemen, und die flüssige Kohlensäure als durchaus indifferent die Metalle niemals angreift, ein Vorzug, den ebenfalls kein anderes Kühlmedium besitzt und der für die Betriebssicherheit der Maschine von derselben Wichtigkeit ist, wie das bequeme Nachfüllen der überall erhältlichen Kohlensäure, welche Manipulation während des Betriebes in der nur denkbar einfachsten und gefahrlosesten Weise gemacht werden kann.

Wiederverwendbarkeit des gebrauchten abfliessenden Kühlwassers zu allen möglichen Zwecken; denn selbst für den Fall, dass im Kondensator der Maschine eine Undichtigkeit vorkommen sollte, wird das Kühlwasser durch die Kohlensäure nicht verunreinigt, sondern kann ohne jedes Bedenken

wieder verwendet werden. Dieser Umstand ist besonders wichtig für Anlagen, welche mit Leitungswasser aus städtischen Wasserwerken arbeiten müssen, da sie durch Wiederverwendung des Wassers eine grosse Ersparnis erzielen können; endlich ist auch der Kühlwasser-Verbrauch bei unseren Maschinen überhaupt ein geringerer, als bei allen anderen Systemen, wie vielfache Versuche bewiesen haben.

Obenstehende Abbildung zeigt unsere neue Kohlensäure-Kühlmaschine für den Kleinbetrieb in Verbindung mit einem Kühlschrank, wie solche nach einer betriebsfähigen Originalmaschine von 500 Kalorien stündlicher Leistung aufgenommen ist und veranschaulicht die überaus grosse Einfachheit der Maschine, welche nach gleichem System, wie umseitig beschrieben, konstruiert ist; dieselbe besteht äusserlich sogar nur aus zwei Teilen, da der Kompressor gleich an den Kondensator anmontiert ist. Wir liefern diese Maschinen als Kühlmaschinen in Verbindung mit einem Kühlschrank, in dessen oberen Teile sich eine Kühlschlange befindet, von der aus die Kühlung des Schrankes in ähnlicher Weise, wie bei den allbekannten Schränken mit Ober-Eis-Kühlung, vor sich geht, nur hat unsere neue Maschinenkühlung den Vorteil, dass die Luft im Schranke stets rein und trocken bleibt, so dass man Fleisch und Nahrungsmittel aller Art wochenlang darin ohne Gefahr des Verderbens aufbewahren kann.

Zum Schlusse wollen wir noch bemerken, dass auch bei den Kühlschränken mit Maschinenkühlung die gleichzeitige Erzeugung von Tafeleis und der in südlichen Ländern beliebten »Caraffes frappées« ohne nennenswerte Mehrkosten vorgesehen werden kann; bei der Bestellung ist dies jedoch stets besonders zu bemerken.

(Fortsetzung folgt.)





Bericht über die III. ordentliche General-Versammlung des Zentral-Vereins der Chocolade- und Zuckerwaren-Fabrikanten Oesterreich-Ungarns.

Der Vorsitzende, Vereinspräsident Herr Viktor Schmidt, eröffnet die ordnungsmässig ausgeschriebene General-Versammlung mit einer herzlichen Begrüssung der erschienenen Vorstands- und Vereinsmitglieder und konstatiert deren Beschlussfähigkeit.

Er erstattet hierauf folgenden Bericht:

»Angesichts der Aufgabe und Verpflichtung Ihnen über die Thätigkeit während des abgelaufenen Jahres Bericht zu erstatten, befindet sich Ihr Präsidium in Verlegenheit, schon aus dem Grunde, weil es nicht in der Lage war, in diesem Zeitraume in eine grössere Aktion einzutreten, geschweige denn, Ihnen erzielte Erfolge vorzuführen.

Seine Thätigkeit musste sich demnach nur darauf beschränken, die im Vorjahre inaugurierten Bestrebungen stetig im Auge zu behalten, und einer Verwirklichung entgegenzuführen.

Nach dieser Richtung hin kann es mit Genugthuung behaupten, seine Pflicht erfüllt zu haben.

Sie kennen ja alle den schleppenden Gang bei den Verhandlungen mit unseren Behörden und den Umstand, dass ein Erfolg niemals von unserem Willen und Eintreten abhängt.

Schriftliche Urgenzen unserer Eingaben an die Regierung in den Fragen der Konsumsteuer-Restitution, der Verwendung von Anilinfarben, der Frachtermässigung, blieben unerledigt.

Nur in der Steuer-Rückvergütung beim Export von Zuckerwaren schien vor einigen Monaten der Moment eines Erfolges gekommen.

Ihr Präsident hatte die Ehre, einer Beratung der Delegierten beider Regierungen im Handelsministerium über diesen Gegenstand beigezogen zu werden, und trat, wie sie sich wohl denken können, mit aller Energie für unsere Interessen und Bestrebungen ein.

Von Seiten der offiziellen Persönlichkeiten wurden seine Depositionen zur Kenntnis genommen, eine Behandlung derselben in Aussicht gestellt, bis heute jedoch warten wir vergeblich auf eine Erledigung.

Es ist übrigens klar, dass bei der Fülle von weiteinschneidenden Gesetzesvorlagen, welche das Handelsministerium und die übrigen Ressorts gegenwärtig beschäftigen, unsere Petition als eine minderwertige oder minderwichtige angesehen wird. Es ist Ihnen bekannt, dass unsere Verhandlungen mit den Zuckerfabrikanten und Raffineuren s. Z. durch Verweigerung der Gewährung eines Einheitspreises für Zucker (unter der täglichen Notierung) ein Ende fanden.

Vor wenigen Wochen nun scheinen die Herren den Gegenstand wieder aufgenommen zu haben, wenigstens wurde Ihr Präsident zu einer Besprechung mit der Firma Schöller & Co. eingeladen.

Soviel von der negativen Seite unserer Vereinsthätigkeit.

Es sei jedoch gestattet, auf einen Fall hinzuweisen, durch dessen rasches Erfassen Ihr Präsidium nicht allein den Mitgliedern, sondern der ganzen Branche einen Dienst erwiesen zu haben glaubt, ohne jedoch mehr als seine Pflicht erfüllt zu haben.

Wenige Tage vor Weihnachten, also gerade in der Zeit des besten Geschäftsganges unserer Artikel, brachte ein hervorragendes und zu den meistgelesenen Blättern zählendes Wiener Journal eine Nachricht über den plötzlich erfolgten Tod eines Kindes, in der die Todesursache als durch den Genuss vergifteter Zuckerware angegeben wurde. Es galt nun die übrigen Blätter von einer ähnlichen Notiz abzuhalten, was uns auch durch rasches Eingreifen mit der Bitte, zunächst die Obduktion abzuwarten, gelang; damit war zunächst die drohende Gefahr abgewendet. Es galt jedoch, auch eine amtliche Widerlegung durch den Sektionsbefund zu erreichen, zu welchem Behufe Ihr Präsident wiederholt bei der k. k. Polizei-Direktion einschritt, bis ihm vor ungefähr zehn Tagen erst die Mitteilung gemacht wurde, dass die Todesursache des Kindes Scharlach war, der sich auf Magen und Darm verschlagen hatte. Jetzt neuerdings die Aufmerksamkeit des Publikums auf diesen Fall zu lenken, halten wir nicht für zweckmässig, behalten uns jedoch vor, bei einem ähnlichen Anlasse mit diesem Falle in die Oeffentlichkeit einzutreten.

Hiermit ist der Bericht über unsere Thätigkeit erschöpft, und ich bitte ihn zur Kenntnis zu nehmen.

Nach Erstattung dieses Berichtes referierte Herr Ludwig Ullmann über die Kassagebahrung und wurde ihm für dieselbe das Absolutorium erteilt. Das gegenwärtige Vereinsvermögen beträgt fl. 673,63.

Es wurde ferner auf Anregung des Vorstandsmitgliedes Herrn Glaser beschlossen, den diesjährigen Mitgliedsbeitrag von fl. 20.— zu ermässigen und auf fl. 10.— herabzusetzen.

Nach einer lebhaften Diskussion über die in jüngster Zeit in den Handel kommende »Tunkmasse« und »Bruchchocolade«, welche von dem Vizepräsidenten Herrn Jordan eingeleitet wurde, sprach die Versammlung dem Präsidenten für seine vielseitigen Bemühungen im Interesse der Vereinszwecke ihren Dank aus, worauf die Versammlung geschlossen wurde.



Schwarzes Brett.

Vom 14. September bis 6. Oktober d. J. soll im Parkhause zu Bremen eine internationale Ausstellung für Nahrungsmittel etc., verbunden mit der I. Chocoladen- und Cacao-Konkurrenz stattfinden. Was das heissen soll, wird durch ein Rundschreiben erläutert, das der geschäftsführende Ausschuss erlassen hat. Wir wollen es hier wörtlich abdrucken.

P. P.

Indem wir Ihnen das Programm nebenstehender Ausstellung, die im Hinblick auf die bisher eingelaufenen mehreren hundert Anmeldungen sowie vielen noch in Unterhandlung befindlichen, eine sehr bedeutende zu werden verspricht und das allgemeine Interesse der beteiligten Kreise erweckt, ergebenst überreichen, machen wir Sie ganz besonders darauf aufmerksam, dass mit dieser Ausstellung zum ersten Male eine grosse

Chocoladen- und Cacao-Konkurrenz, sowie Massentränkung

nebst Prämiirung

unter Leitung eines Nahrungsmittel-Chemikers verbunden sein wird.

In einer eigenen, der Wichtigkeit dieser Produkte in der Volksernährung entsprechenden Abteilung sollen Chocoladen und Cacaos in geschmackvollem Arrangement ausgestellt und zur Kostprobe ausgeschenkt werden. Von welchen Firmen Produkte zum Ausschank gelangen, wird in weitverbreiteten Bekanntmachungen dem grossen Publikum und allen Interessenten mitgeteilt. Von welch' grosser Bedeutung eine Beteiligung Ihrerseits daran auch für Ihre geschätzte Firma sein würde, liegt auf der Hand und laden wir Sie deshalb ein,

diese Abteilung recht hervorragend zu beschicken.

Es würde sich empfehlen, Ihrer Anmeldung eine Analyse Ihrer Produkte, sowie den Preis beizufügen.

Während Sie Chocolade und Cacao täglich nach Ihrem Belieben in der Ausstellung ausschenken lassen können, finden an bestimmten Tagen vom Komitee veranstaltete Massentränkungen, auch von Cacao und Chocolade statt, zu denen Produkte von den verschiedenen Firmen gratis geliefert werden. Die betreffende Firma, welche solche Massentränkungen ein oder mehrere Male in der Ausstellung vornehmen will wird jedes mal dem grossen Publikum gehörig bekannt gemacht werden.

Wie wir hoffen, werden Sie sich auch, wie andere hervorragende Firmen, an diesen Massentränkungen beteiligen wollen und ersuchen wir Sie, uns gütigst darauf bezüglich mitzuteilen, welcher Vertreter oder Angestellte solche seitens Ihrer geschätzten Firma ausführen soll.

Bezüglich der Platzmiete verweisen wir auf das Ausstellungs-Programm.

Indem wir Sie nochmals zur Beschickung der Ausstellung und Beteiligung an den Konkurrenzen ganz ergebenst einladen, zeichnet

Mit Hochachtung

Der geschäftsführende Ausschuss

H. Fischer, I. Vorsitzender. H. Steimer, Major a. D. II. Vorsitzender.

Nun herbei, deutsche Cacao- und Chocoladefabrikanten, liefert gratis zentnerweise nach Bremen Cacao und Chocoladen, damit der Ausschuss ein Lockmittel hat, um Gäste in die Ausstellung zu ziehen! Es wird ja auch eine Prämiierung »unter Leitung eines Nahrungsmittel-Chemikers« stattfinden. Also wichtige Gründe sind vorhanden, die Gratislieferung von Cacaofabrikaten für den schon so hübsch klingenden Zweck der »Massentränkungen« einfach abzulehnen und sich um die Prämiierung nicht zu reissen. Wollen die Herren Fischer und Steimer Cacao und Chocoladen verzapfen, dann mögen sie sie auch bezahlen! Warum sollen die Chocoladefabrikanten die Kosten dieser »Attraktion« tragen? Wäre es dem Ausschuss ernst damit, festzustellen, welcher Cacao am besten schmeckt, dann müssen doch wohl ernstere Mittel benutzt werden! Einem sich um den braunen Trank drängenden Janhagel wird man eine Autorität nicht zutrauen können; verwöhnte Gäste aus besseren Kreisen aber werden sich an der Massentränkung nicht beteiligen. Besonders nicht die Bremer, die als prüde weit und breit bekannt sind.

Billige Preise.

Uns wird ein Preisverzeichnis der Bonbon- und Marzipanfabrik von Hugo Lehmann, Berlin N., Rykestrasse 3, eingesandt. Herr Lehmann muss ein wahrer Rechenkünstler sein im Kalkulieren; er kann zu Preisen seine Fabrikate verkaufen, die woanders fast als Einkaufspreise gelten. Man höre:

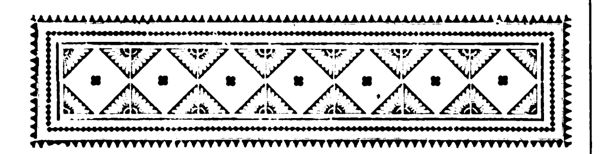
Es kosten 12er, 24er und 48er Bonbons, Dresdener Bonbon-Melange, Leipziger Allerlei **23 Pfg.**, Crêmebonbons, Mohnbonbons, Brillantbonbons **24 Pfg.**, Konfekt-Melange, Brustkaramellen, Honigmalz-Bonbons, Bair. Malzbonbons **27 Pfg.**, Englische Rocks, Lili-

put-Rocks, Stachelbeeren-, Erdbeer-Rocks, Raffinadküchel u. s. w. **35 Pfg.,** gefüllte Seidenbonbons, Pfeffermünz-Seidenkissen u. s. w. ebenfallls **35 Pfg.,** Pralinés in verschiedenen Füllungen **65 Pfg.,** ff. Kaiserpralinés **55 Pfg.** Für Brocken- und Wellen-Chocoladen, die Lehmann selber kaufen muss, notiert er **56, 58, 70 Pfg.,** für Chocoladepastillen II **55 Pfg.,** für Cacao **1.50 Mk.,** für Haushalt-Chocolade **68 Pfg.**

Welche Preise mag die ihn bedienende Chocoladefabrik wohl bekommen?

Niemand kann Herrn Lehmann vorschreiben, zu welchen Preisen er seine Waren verkaufen soll; aber interessant wäre es doch, einmal zu hören, wie in Berlin kalkuliert wird.

Interessant wäre es auch jedenfalls, die billigen Chocoladen einmal auf ihren Cacaogehalt zu prüfen. Ob wohl die Chocolade-Pastillen II aus reiner Chocolade bestehen? Es ist anzunehmen, denn es steht nicht dabei, dass sie aus Chocolade-Surrogat beständen.



Allerlei.

Cacaobutter.

Am 3. September werden in Amsterdam ca. 70,000 Kilo Cacaobutter A von Van Houten's Cacaopresserei in öffentlicher Auktion verkauft. Ueber den Ausfall werden wir in No. 10 berichten.

Kartoffelfabrikate.

Der Verein der Interessenten für Kartoffelfabrikate giebt unterm 26. August die folgende Preisübersicht heraus:

Heutige Notierungen für:

Kartoffelfabrikate, Tendenz still.

Prima Stärke, prompt Mk. 16 à 16½. Lieferung per Okt.-Dez. Mk. 16 à 16½.

Prima Mehl, prompt 15¼ Mk. 15¾. Lieferung per Okt.-Dez. Mk. 15¼ à 15¾.

Superior Stärke, prompt Mk. 16¾ à 17¼.

» Mehl, prompt Mk. 17 à 17½.

Dextrin, weiss und gelb, prompt Mk. 22¼ à 22¾.

Capillair-Sirup 44°, prompt Mk. 20 à 21.

Traubenzucker, prima, weiss geraspelt, Mark 20 à 21.

Zucker.

Nach einem ausführlichen Berichte über die Lage und die Aussichten für die neue Zuckerkampagne ist folgendes zu berichten:

Der Markt für prompte Ware verlief in letzter Woche in matter Haltung bei 35—40 Pfg. nachgebenden Preisen. Das Angebot war gering, genügte jedoch der mässigen Nachfrage der Inlandsraffinerien, die für die nächste Zeit noch überaus reichlich mit Ware versorgt sind. Laut amtlicher Ermittelung befanden sich Ende Juli in deren Händen an Rohzucker 91,4000 t gegen 18,000 t im Vorjahre. In neuer Ware, Lieferung Oktober-Dezember, stellte sich trotz der stark gewichenen Preise ein reichliches Angebot ein, das zum Preise von 10.20—9.85 Mk. Rendement 88 % Unterkommen fand. Als infolge der Flaue auf dem Terminmarkte die Gebote immer niedriger lauteten, zogen sich die Fabriken zurück. — In Raffinaden waren die Umsätze mässig bei schwach behaupteten Preisen. Die Läger in erster Hand sind nur noch klein und dürfen sich bis zum Beginn des neuen Betriebsjahres räumen. Die Anforderungen auf alte Abschlüsse bleiben befriedigend und lassen auf erneute baldige Bedarfsfrage schliessen. Granulated steht im Auslande für alte und neue Ware so erheblich unter hiesigen Werten, dass Abschlüsse darin z. B. unmöglich sind. — Der Terminmarkt setzte infolge starker Begleichungen die weichende Richtung fort, so dass Preise 30—35 Pfg. nachgaben. Die Umsätze waren jedoch zeitweise recht lebhaft, da zu den niedrigen Preisen die Aufnahmefähigkeit stärker hervortrat. Bei Wochenschluss wurde die Tendenz stetiger und der Markt gewann einen kleinen Halt. Ob letzterer sich behaupten wird, dürfte ganz von der Art der September-Abwicklungen abhängen, über die man noch vollständig im unklaren ist. Während der letzten Woche war es in erster Linie die Privatspekulation, die dem Markte durch überstürzte Begleichungen den Stempel der Flauheit aufdrückte. Die fortdauernd günstige Witterung wie die Höhe der sichtbaren Weltvorräte, die Ende Juli 1,813,800 t gegen 1,035,900 t 1894 erreichten, verstärkten die Aengstlichkeit der Spekulation, die ihre im Mai eingegangenen Hochverbindlichkeiten unter allen Umständen zu lösen trachtete. Das plötzlich auftretende reichliche Angebot von neuer Ware aus erster Hand, indem man eine Bestätigung der guten Ernteaussichten erblickte, erhöhte die gedrückte Stimmung, und so konnten sich die drängenden Begleichungen nur unter starkem Preisdruck vollziehen. Gewiss machten sich bei Preisen von 10 Mk. und darunter für Oktober-Dezember Meinungskäufe geltend, allein sie erwiesen sich im Verhältnis zu den Abgaben noch immer nicht stark genug. Dass die diesjährigen niedrigen Rübenpreise den Weltpreis für Zucker ganz merklich beeinflussen, zeigte das Vorgehen der Fabriken, die sich den Preisen von 10 Mk. und darunter fügten, während bis dahin ihre Forderungen auf 11 Mk. lauteten. Mit diesem Umstand wird man wohl für die ersten Betriebsmonate rechnen müssen, zumal ein zuversichtlicher Ueberblick über die nächste Zuckerernte kaum vor Dezember zu gewinnen sein wird. — Die letztwöchentliche Witterung blieb der Entwickelung der Rüben günstig. Bei Wochenschluss wurde die tropische Hitze durch abkühlende Gewitter gemildert, wobei sich leichte Regen einstellten, welche die Rübenpflanze erfrischten. Dass man unter solchen Umständen sehr leicht geneigt ist, den Rübenstand als gleichwertig dem des Vorjahres hinzustellen, liegt auf der Hand. Eine kleine Ueberschätzung der Ernte ist damit jedoch verbunden, denn um die vorjährigen Erträge zu erreichen, dazu bedarf es noch einer überaus günstigen Witterung bis Ende Oktober.

In England erzeugten starke Begleichungen eine Preisabschwächung von 4⅛ d. Die Hochspekulation, ängstlich gemacht durch die günstige Witterung auf dem Kontinent löste in aller Eile ihre Verbindlichkeiten. Inländische Raffinöre deckten ihren notwendigsten Bedarf in prompter Ware, wovon ja auch die bedeutenden Ankünfte Zeugnis ablegen. Für spätere Lieferfristen ist das Interesse gering. Der Inlandsbedarf war schwach zu 3 d niedrigeren Preisen.

In Paris verflaute der Markt auf Verkäufe seitens des Auslandes, wie infolge günstigen Wetters. Erst bei Wochenschluss trat eine kleine Erholung ein, indem zu den gewichenen Preisen mehr Käufer auftraten. Prompt büsste nur ¼ Frcs., dagegen spätere Sichten ¾ Frcs. ein. Die Fabrikanten waren mit starkem Angebot von neuer Ware am Markte. Charakteristisch ist der Umstand, dass einige grössere Raffinerien es sich angelegen sein lassen, den Rohzuckermarkt zu stützen. Immerhin ein Vorgang, der die Handelskreise in Paris stutzig macht. Die Ernteaussichten in Frankreich werden als günstig bezeichnet.

In Oesterreich vollzog sich bei weichenden Preisen ein lebhaftes Geschäft sowohl in prompter Ware wie auf späte Lieferfristen. Käufer beeilten sich dagegen, Termine von den fremden Börsenplätzen zu verschliessen. Die frühere Vertrauensseligkeit Oesterreichs auf hohe Preise hat jetzt einer grossen Aengstlichkeit Platz gemacht. Bei den bedeutenden Vorräten Oesterreichs wird daher dem weiteren Vorgehen der österreichischen Spekulation grosse Beachtung geschenkt. Der Rübenstand Oesterreichs macht gute Fortschritte.

In Russland waren die Märkte ruhig bei mässigen Umsätzen. Die Witterung ist günstiger geworden.

Amerika hatte ruhigeren Markt bei 1/16 C. niedrigeren Preisen. Die Flaue auf den europäischen Märkten hat Käufer stutzig gemacht, so dass die Abschlüsse in Rohrzucker geringer wurden. In Raffinaden war die Nachfrage schwächer, Preise gaben ⅛ C. nach. Trotz aller Hinweise auf zu gewärtigende hohe Zuckerpreise hat sich der Bedarf bisher nicht zu übereilten Käufen hinreissen lassen. Im Juli betrugen in Nordamerika die Ankünfte an Rübenzucker 22,700 t gegen 27,400 t; Rohrzucker 128,300 t gegen 287,100 t 1894 (davon aus Kuba 70,800 t gegen 236,100 t 1894), Einschmelzungen 147,100 t gegen 173,400 t 1894.

Aus den Kolonien lauten die Erntenachrichten vorwiegend günstig. Vom 1. September bis Ende Juli wurden an Rohrzucker eingeführt:

	1894/95	1893/94
in Frankreich	119,500	144,700 t
» England	315,000	354,700 t
» Nordamerika	1,078,400	1,564,900 t
zusammen	1,512,900	2,064,300 t

Schwimmend aus den Kolonien nach Europa am 22. August 33,900 t gegen 20,800 t 1894.

W. 6 % Zellfaser in entöltem Cacao ist eine niedrige aber normale Zahl. In Chocolade dürfen je nach dem Gehalt an Cacaomasse nur 2—3 % vorhanden sein, wenn die verwendeten Bohnen gut geschält worden sind. Aber wenn sie absichtlich nur oberflächlich von den Schalen befreit werden oder wenn gar Schalen in Pulverform hinzugesetzt werden, dann kann man auch wohl 6 % und mehr harte holzige Teile in der Chocolade finden. Die Anwesenheit von Schalen kann jeder nachweisen, sowohl in der Chocolade als im Cacaopulver. Man nimmt z. B. 25 Gramm Tafelchocolade und kocht diese in ¼ Liter Wasser einige Minuten lang. Nach dem Kochen lässt man sie in irgend einem Wasserglase 20 Minuten stehen, giesst langsam die obere Wasserschicht ab und eine neue aus reinem heissen Wasser drauf. Alles was gut, rein und löslich in der Chocolade ist, geht mit dem Wasser weg, alles aber was schlecht, körnig, sandig oder holzig ist, bleibt am Boden liegen und wenn man diesen letzten Rest auf Filtrierpapier von weisser Farbe ausgiesst, dann hat man klar die Zellfaser, die Schalen vor Augen. Man trocknet sie und hat dann genau das wieder, was es vor dem Verarbeiten und vor dem Aufkochen gewesen ist, nämlich ein hartes, holziges Pulver ohne jeden Wert.

Wer ein absolut schalenreines Cacaoprodukt herstellen will, der muss die Cacaokerne, so, wie sie von der Putzmaschine kommen, waschen.

Bei einer Wäsche in lauwarmem Wasser werden die leichteren Schalenteile, die am schweren Kern haften geblieben sind, gelöst und nach oben getrieben; hat das Waschfass einen Doppelboden aus feinem Drahtgeflecht, so werden sandige und erdige Bodensätze sich von selber durch die Maschen drängen und man wird nach dem Ablassen des Wassers sehr gereinigte Kerne zur Verfügung haben. Die Cacaowäsche ist etwas umständlich und man wird sie nur bei besseren, d. h. bei gut bezahlten Cacaos oder Chocoladen vornehmen lassen. Aber dabei ist das Waschen durchaus zu empfehlen; es ist auch nichts neues. Anger in Paris liess sich schon im Jahre 1819 ein Patent darauf geben, dass er seine Chocolade aus gewaschenem Cacao herstellen liess. So lesen wir in Leuchs Handbuch für Fabrikanten VI, 187. Handels-Zeitung 1819 Seite 750. Allerdings liess er die Cacaokerne 12 Stunden im Wasser stehen, um allen ihnen anhaftenden erdigen Geruch oder Geschmack auszuwässern.

Sie können ja einmal diese Winke benutzen und Versuche machen. »Entöltes Cacaopulver aus gewaschenem Cacao« ist ja vielleicht ein Fabrikat das Anklang findet bei allen reinlichen Menschen. »Gewaschen« hat er sich ja sicher! —

— Die künstliche Darstellung des Caffeïns ist einer Mittheilung an die Berliner Akademie zufolge nach langem vergeblichen Versuchen Professor Emil Fischer im Verein mit Lorenz Ach gelungen. Als leitender Gesichtspunkt diente, wie der »Prometheus« mitteilt, die Aehnlichkeit von Harnsäure, Xanthin und Coffeïn in ihrem gemeinsamen chemischen Aufbau, und in der

That bildet der Dimethylharnstoff den Ausgangspunkt des vorläufig nur theoretisch wichtigen Aufbaues. Durch Vereinigung mit Malonsäure wurde zunächst Dimethylmalonylharnstoff, aus diesem Dimothyluramii und Dimothylpseudoharnsäure erhalten, welche durch Entziehung von Wasser in Dimethylharnsäure übergeht. Die letztere wird in Theophillin übergeführt, welches nach einer schon früher bekannten Methode leicht in Caffeïn umzuwandeln ist. So war also die schon seit Jahrzehnten bestehende Erkenntnis, dass die wirksamen Bestandteile von Kaffee, Thee, Colanuss und Cacao — denn das Theobromin des letzteren unterscheidet sich vom Caffeïn nur durch den Mehrgehalt eines Methylmoleküls — mit den Harnstoffen chemisch verwandt sind, durch die Synthese bestätigt worden. Vor der Hand ist indessen diese Herstellung viel zu umständlich und daher kostspielig, um eine Bedeutung für das praktische Bedürfnis zu haben.

Wann kommen die meisten Unfälle in den Fabriken vor? Anlässlich einer in den Berichten der preussischen Gewerberäte auf das Jahr 1894 für einen kleinen Bezirk ausgesprochene Vermutung wird in der radikalen Presse die Behauptung aufgestellt, dass die meisten Verunglückungen der Arbeiter nicht am Montag, sondern am Freitag und Sonnabend vorkommen und zwar lediglich deshalb, weil dann die Aufmerksamkeit und die Kräfte der Arbeiter infolge der angestrengten Arbeit der Woche nachliessen. Ueber diese Frage liegen nicht blos Vermutungen, die sich auf Erfahrungen in einem kleinen Bezirke stützen, vor, sondern umfassende statistische Erhebungen. Das Reichsversicherungsamt hatte, um namentlich für den Ausbau der Unfallverhütung seitens der gewerblichen Berufsgenossenschaften eine Unterlage zu bieten, eine Unfallstatistik für das Jahr 1887 veranstaltet, welche die entschädigungspflichtigen Unfälle umfasste und sich u. a. auch auf die Wochentage, auf welche sich die Unfälle verteilen, erstreckte. Nach dieser Statistik verteilte sich die Zahl der Unfälle so, dass auf den Sonntag 2,69 %, Montag 16,74 %, Dienstag 15,51 %, Mittwoch 16,31 %, Donnerstag 15,47 %, Freitag 15,38 und Sonnabend gleichfalls 16,38 % entfielen. Nach dieser Statistik hat sich herausgestellt, dass sich die Zahlen der Unfälle auf die Wochentage ziemlich gleichmässig verteilen, der Prozentsatz schwankt zwischen 15,47 und 16,74, allerdings entfällt die höchste Zahl auf den Montag. Man wird sich davor hüten müssen, die Erhöhung, welche die Montagunfallszahl gegenüber derjenigen der anderen Wochentage aufweist, auf Ermüdung der Arbeiter in Folge von Sonntagsvergnügungen zu schieben, denn sie ist so gering, dass sie auch in anderen Momenten ihre Ursache haben kann: Geradezu unwahr ist jedoch angesichts dieser Zahlen die allgemeine Behauptung, dass die meisten Unfälle am Freitag und Sonnabend und zwar in Folge von Uebermüdung durch die Anstrengung der vorhergegangenen Wochentage vorkommen. Für diesen oder jenen Betrieb, für diesen oder jenen Bezirk mag der Sonnabend die meisten Unfälle aufweisen, wie denn auch bei der Unfallstatistik des Reichsversicherungsamtes sich herausgestellt hat, dass, während eine auffällige Häufung von Unfällen sich bei den Baugewerks-Berufsgenossenschaften und bei der Fuhrwerks-Berufsgenossenschaft am Montag, bei den Textil-Berufsgenossenschaften sich eine solche am Sonnabend zeigte, im allgemeinen doch als feststehend angenommen werden muss, dass die Zahlen der Unfälle sich auf die Wochentage ziemlich gleichmässig verteilen.

Das neue Korintengesetz und seine Wirkungen. Mit 92 gegen 38 Stimmen hat das griechische Parlament das von der Regierung vorgelegte „Gesetz über die Besteuerung der Korinten-Frucht“ mit einigen wesentlichen Zusätzen endgültig angenommen. Dasselbe soll am Tage nach seiner Publikation in der Regierungszeitung in Kraft treten und bis zum 15. August 1896 in Geltung bleiben. Es ermässigt die bestehende Steuer von 16½ resp. 19 Drachmen auf je 1000 zur Ausfuhr gelangende Pfund Korinten um 4 Drachmen, legt aber zugleich dem Exporteur die Verpflichtung auf, bei jeder Ausfuhr eine Quantität von Korinten an den Staat abzuliefern, welche dem Gewichte nach 15 Prozent der Ausfuhrwaare gleichkommt, aber nicht von derselben Qualität, sondern nur gut gereinigt und unverfälscht sein muss. Diese Korinten dürfen vom Staate nur zu Fabrikationszwecken im Inlande verkauft werden. Wer die 15 Prozent in Natura nicht liefern will, muss einen entsprechenden Geldbetrag entrichten, wobei der Preis der Korinten zu 90 Drachmen pro 1000 Pfund angenommen wird. Aus den so vereinnahmten Beträgen hat der Staat dann Korinten zu kaufen, wenn der Korintenpreis unter 90 Drachmen steht. — Die 15 Prozent machen etwa 40 Millionen Pfund im Jahre aus; da sie aber, in Folge der oben angeführten gesetzlichen Bestimmungen, in minderwertigster Sorte zur Ablieferung gelangen werden, so repräsentieren sie, nach dem jetzigen, 35 bis höchstens 40 Drachmen pro 1000 Pfund (also 3½–4 Francs pr. 50 Kilo) betragenden Marktpreis berechnet, einen Wert von 1,4 bis 1,6 Millionen Drachmen. Der Steuernachlass von 4 Drachmen auf je 1000 Pfund wird einen Ausfall von rund 1,5 Millionen Drachmen jährlich ergeben. Ministerpräsident Delijannis berechnet ihn auf 1,2 Millionen, die Opposition auf 1,8 Millionen Drachmen. Das Gesetz lässt also für den Korinten-Produzenten die bestehende Steuerabgabe fast in gleicher Höhe weiterleben. Für den Fiskus hat es durch die Errichtung der Lagerhäuser, die Anstellung der nötigen Beamten u. s. w. wohl noch eine Ausgabe von 7–800,000 Drachmen im Gefolge. Um diese Summe wird sich mithin das vorhandene Defizit im Budget noch vergrössern. —

Ueber die Wirkung dieses neuen Korintengesetzes erfahren wir folgendes:

Die Annahme des neuen Korintengesetzes hat auf dem griechischen Korintenmarkt, eine beträchtliche Preissteigerung zur Folge gehabt. In Patras haben sich die Preise von 80–90 Drachmen auf 120, in Pyrgos auf 125 Drachmen gehoben; die besten Qualitäten erzielten sogar 135 Drachmen. Wenn sich auch mit Sicherheit annehmen lässt, dass dieser plötzliche, etwas unnatürliche Aufschwung nicht andauern wird, so ist doch immerhin dem Korintenexport für die nächste Zeit eine günstigere Aussicht eröffnet. Dazu kommt ferner die Meldung, dass von Seiten Schwedens eine bedeutende Zollermässigung auf Korinten zugestanden worden ist, derart, dass statt des bisherigen Zolles von 25 Oere jetzt 15 Oere zu erheben sind. Auch Australien, welches bisher nur eine geringe Ziffer in der Korintenausfuhr aufwies (1894 1100 t, 1893 800 t), wird vom 1. Juli 1898 ab den bisherigen Zoll von 2 Pence auf 1 Pence pro Pfund ermässigen, worauf er vom Jahre 1900 ab überhaupt in Wegfall kommen soll. Aber alle diese Vergünstigungen des Auslandes werden es nicht verhindern

können, dass solche Krisen, wie sie die letzten Jahre gezeitigt haben, auch in Zukunft wiederkehren, wenn die einheimischen Korinten-Produzenten es nicht über sich gewinnen, die übermässig ausgedehnte Produktion beträchtlich einzuschränken. Seit dem Jahre 1889, wo Frankreich von der Jahresernte allein 69 445 t übernahm, ist die Korinten-Produktion von Jahr zu Jahr gestiegen und hat auch, als sich die Situation wesentlich zu Ungunsten der Absatzfähigkeit der Korinten geändert, nicht inne gehalten. Die Cerialienkultur und auch die nicht wenig einträgliche Oliven- und Oelproduktion ist wesentlich zurückgetreten, und es wird einer der ersten Schritte zur Besserung der ganzen Situation sein müssen, diese so lange vernachlässigten Kulturen wieder aufleben zu lassen. Von Wichtigkeit wäre es auch, die Korinten in ausgedehnterem Maasse als bisher zur Cognacfabrikation heranzuziehen und für den griechischen Cognac, der sich an Güte mit dem französischen durchaus messen kann, ein grösseres Absatzgebiet zu schaffen. Dann erst werden Krisen, wie sie die letzten Jahre gebracht haben, nicht mehr an der Regel sein.



Plakat-Reklame der Berliner Gewerbe-Ausstellung 1896.

Kaum ist der erste Spatenstich für die Errichtung einer Berliner Gewerbe-Ausstellung gethan, da flattern auch schon die Offertenblätter der Reklameinspektoren in alle Winde. Eine Genossenschaft mit beschränkter Haftung will 55 elegant ausgestattete Säulen, 15 Transparent-Säulen und 110 dreiteilige erhöhte Anschlagstafeln aufstellen und sie fordert schon heute auf, sich fest zu verpflichten, dafür Reklamen herzugeben, Anzahlungen zu machen und den Rest bis zum 1. Januar einzusenden. Die Herren beanspruchen ein grosses Vertrauen und deshalb wird man gut thun, sich mit den Zusagen nicht zu übereilen.

Die Unternehmer preisen natürlich die Gelegenheit, bekannt zu werden oder doch dem grossen Publikum wieder in neue Erinnerung zu kommen, als eine hervorragend günstige. Sie führen die Millionen an, die in der Ausstellungszeit den Platz besuchen. Das mag ja alles stimmen. Aber nicht zu bestreiten ist auch, dass gerade ein Ausstellungsplatz mit seinen tausend verschiedenen Dingen ganz und gar nicht der Ort ist, wo der Mensch sich einzelnes einprägt und behält. Der eine Name und die eine Sache jagt die andere und kein Mensch denkt am anderen Tage noch daran, was er alles gesehen hat. Nur das, was wirklich hervorragte aus dem Wust, das ist sitzen geblieben; alltägliches, wird angesehen und ist in fünf Minuten wieder vergessen.

Einen sehr verständigen Aufsatz über Reklame auf Ausstellungen finden wir in der Zeitschrift »Die Reklame«:

Eine Ausstellung ist ein hervorragendes Reklame-Unternehmen. Der Aussteller sucht Verbindungen, und unter den Ausstellungsbesuchern sind auch sehr viele, die hinkommen, um geschäftliche Beziehungen anzuknüpfen. Diese allgemeine Neigung, neue Verbindungen einzugehen, bringt es mit sich, dass auch die Aussteller selbst, die eigentlich nur neue Abnehmer suchen, of geneigt sind, auch neue Verbindungen anderer Art anzuknüpfen, in denen sie die Abnehmer sind.

Es kann dabei nicht Wunder nehmen, wenn bei den grösseren Ausstellungen die Reklame-Unternehmungen, die die Geschäftsleute in ihrem Bestreben unterstützen wollen, gewaltig ins Kraut schiessen. An eine grössere Gewerbe- und Industrie-Austellung krystallisiert sich stets eine ganze Menge von Unternehmungen an, die auf Reklame beruhen, und die Interessenten sind, wie es scheint, nur zu leicht geneigt, auf die Offerte solcher Unternehmungen einzugehen, von denen sie sich eine Hilfe in ihren geschäftlichen Unternehmungen versprechen.

Wer im Reklamewesen steht und vielfach Gelegenheit hat, von Geschäftsleuten in dieser Hinsicht um Rat befragt zu werden, der wird mindestens eben so oft in die Lage kommen, von einer unzweckmässigen Reklame abraten zu müssen, als zu einer zweckmässigen zuzureden. Zwischen dem Punkte, auf dem einer steht, und dem Punkte, zu dem er hingelangen will, giebt es immer eine unendlich grosse Anzahl von Wegen, aber nur ein Weg ist der kürzeste und bequemste.

Wir stehen jetzt in Berlin vor der grossen Gewerbe- und Industrie-Ausstellung, die nach dem Interesse, was sich allseitig zeigt, eine ganz bedeutende Kundgebung des Berliner Gewerbefleisses zu werden verspricht. Wir finden es nicht wunderbar, dass schon jetzt eine Menge von Unternehmungen auftauchen, die sich in den Dienst dieser Sache stellen wollen, und die schon jetzt an die Interessenten mit Offerten herantreten. Wir möchten daher jetzt warnen, sich auf Reklame-Unternehmungen zu verpflichten, die nicht die genügende Sicherheit für den Erfolg bieten. Es könnte manchen gereuen, sein Geld für diese Reklame-Unternehmungen, auf die wir nicht näher eingehen wollen, ausgegeben zu haben, wenn er nachher sieht, dass er dafür ganz andere Mittel hätte ergreifen können, und er wird vor der unangenehmen Frage stehen: »Soll ich nun noch einmal so viel für eine zweckmässige Reklame ausgeben, nachdem ich mich mit einer minder wirksamen eingelassen habe, oder soll ich darauf verzichten, mit dem Bewusstsein, mein Geld weggeworfen zu haben? Wir raten also lediglich Vorsicht an.

Eine Ausstellung bietet eine Menge von Gelegenheiten zu einer wirklich zweckmässigen Reklame. Manche Dinge sprechen für sich selbst, wenn sie nur in das richtige Licht gesetzt werden. Manche Dinge wirken, wenn sie im Betriebe vorgeführt werden, und bei manchen wird eine sachgemässe Erläuterung sehr vieles thun. Plakate und sonstige Mittel, um die Aufmerksamkeit zu erregen, werden den Zweck unterstützen, nur muss man sich immer bewusst sein, dass vermutlich auch die anderen auf solche Ideen kommen werden und dass bei diesem scharfen Wettstreit man sich auf die gewöhnlichen Mittel nicht verlassen kann.

Diejenigen, welche zur Unterstützung die Buchdruckerschwärze heranziehen wollen, werden darauf

spekulieren müssen, dass das Publikum oder die Interessentenkreise die betreffenden Drucksachen mit nach Hause nimmt und sie gelegentlich wieder einmal ansieht. Man wird also darauf sehen müssen, dass die Sachen, die man selbstständig in die Welt setzt, auch des Aufhebens wert sind, oder dass die grösseren Druck-Unternehmungen, deren Hilfe man sich bedient, auch die genügende Anziehungskraft für das Publikum haben.

Da bieten sich zum Inserieren zunächst die verschiedenen Kataloge, die ja von allen inbetracht kommenden Ausstellungs-Besuchern angesehen werden. Diese Kataloge, sowohl der Hauptkatalog wie sämtliche Spezialkataolge sind der Firma Rudolf Mosse übertragen worden. Man wird sich vergewissern müssen, wie da die Anordnung der Inserate geschieht; denn es ist im allgemeinen mit den Katalogen eine heikle Sache, ein Inseraten-Anhang wird so gut wie garnicht angesehen. Sollte dagegen sich Gelegenheit bieten zu textlichen Einschaltungen oder sollten vielleicht Abhandlungen den Spezialkatalogen beigegeben werden, die eine Reklame möglich machen würden, so würde hier ein ganz tüchtiges Reklamemittel vorliegen.

Von Erfolg dürfte auch die Insertion in der offiziellen Ausstellungs-Zeitung sein, die unter dem Titel »Ausstellungs-Nachrichten« täglich von dem Verlage des Berliner Lokal-Anzeigers herausgegeben wird. Sie werden das einzige Blatt sein, welches in der Ausstellung ausgegeben wird, und dies Blatt allein wird sämtliche amtlichen Bekanntmachungen der verschiedenen Komitee's sowie auch regelmässig die Vergnügungs- und sonstigen Programme enthalten. Es wird also jedenfalls von sämtlichen Ausstellungsbesuchern gekauft werden müssen. Wie wir hören, besteht die Absicht, das Blatt auch redaktionell so zu gestalten, dass schon der Text an sich eine Anziehungskraft ausüben dürfte. die dann sich auf die Inserate übertragen wird. Es wird also dieses Blatt ein Mittel sein, in welchem nicht nur die Aussteller mit dem Publikum sprechen können, sondern in welchem auch die auswärtigen Industriellen, die sich an der spezifisch berlinischen Ausstellung nicht beteiligen dürfen, an die berliner Aussteller und an das Publikum herantreten können.

Geschäftsführer, Spezialist der feineren Caramell-Fabrikation, welcher bereits auf solchem Posten in bedeutendster Fabrik fungirt hat, 30 Jahre alt, energisch und umsichtig ist, sucht sofortige Stellung in grösserer Fabrik.
Off. beliebe man unt. Chiffre D. O. 302 postlagernd Eberswalde einzusenden.

Ein tüchtiger älterer Bonbonkocher sucht, gestützt auf beste Zeugnisse, baldigst Stellung.
Gefl. Off. unt. S. A. postl. Blasewitz b. Dresden.

Ein Bonbonkocher, 29. J. alt, perfect und selbstständig in Schweizer Fourés, Hohlbonbons, Rocks etc., sucht per 1. Sept. Engagement in Deutschland. Referenzen und Muster zu Diensten.
Gefl. Off. beliebe man unt. J. B. 100 Budweis, Böhmen, Schmerlingstr. 34 (Herrn Nemetz), einzusenden.

Ein junger redegewandter Conditor, verheirathet, sucht Stellung als Reisender oder Vertreter einer grösseren Chocoladen- und Confitüren-Fabrik.
Off. erb. unt. M. S. 24 hauptpostl. Halle a. d. Saale.

Ein Bonbonkocher, welcher in Rocks, Seidenkissen, Schneidebonbons, Fondants, Conserve, auch im Schaumgiessen bewandert und im Garniren nicht unerfahren ist, sucht sich zu verändern.
Off. erb. unt. Chiffre N. N. 100, postlagernd Bernburg a. S.

Ein Bonbonkocher, der in Rocks, Schweizer und hohlen Bonbons Vorzügliches zu leisten im Stande ist und einer Kocherei selbständig vorstehen kann, sucht dauernden und gut honorirten Posten.
Off. erb. unt. A. B. Conditor-Verein, Gasthof zum Gambrinus, Gera-Reuss.

Ein jüngerer tüchtiger Decorateur, in Figuren und Thieren bewandert, sucht dauernde Stellung.
Off. hauptpostl. Stuttgart unter M. 102.

Succade-Kocher. Selbständiger Succade-Kocher, welcher auch im fr. Laborator selbständig arbeiten kann, sucht sofort dauernde Stellung.
Gefl. Off. unt. E. K. 100 postl. Hamburg-Eppendorf erbeten.

Maschinen.

Zur Fabrikation von **Chocoladen** und entöltem **Cacao** wird eine komplete Einrichtung neuester Konstruktion im gut erhaltenen Zustande zu kaufen gesucht, die für 500 Kilo pro Tag passt.

Anträge unter **Z. P.** an die Expedition des Gordian.

Jahrgang 1895. Nr. 10. Hamburg, 15. Septbr. 1895.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania
Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Kälteerzeugung in den Chocoladefabriken.

(Fortsetzung.)

Ehe wir in der Schilderung der verschiedenen Arten der zur Kälteerzeugung gelieferten Maschinen und Apparaten weiter gehen, wollen wir über die drei Hauptarten komprimierter Gase, die dabei die Kälte schaffen müssen, ein Gutachten veröffentlichen, das uns zu dem Zwecke überlassen ist, Es stammt von dem berliner Chemiker Dr. C. Bischoff, und ist ganz neuen Datums.

Gutachten
über die sanitäre Bedeutung der zur Zeit üblichen Füllungsmittel von Kälteerzeugungs-Maschinen.

Erwiesenermassen kommen für die Praxis der Kälteerzeugung zur Zeit kaum andere komprimierte Gase inbetracht als Kohlensäure, Ammoniakgas und schweflige Säure.

Die Technik ist erfahrungsgemäss bei der Herstellung derartiger Maschinen so weit vorgeschritten, dass dieselben unter normalen Verhältnissen normal funktionieren, d. h. bei möglichst geringen Verlusten möglichst reichlichen Effekt der wirkenden Agentien gewähren. Die Apparate können bei sämtlichen drei Gasarten derart hergestellt werden, dass man dieselben als absolut dicht schliessend betrachten muss, und von diesem Zustand ausgehend, können nun zwei Möglichkeiten

eintreten, einesteils allmähliches Undichtwerden des in stetem Betriebe begriffenen Apparates, andernteils gelegentliche Unglücksfälle, welche plötzliches Bersten irgend welcher Teile der Maschine bedingen. In dem ersteren Falle werden allmählich geringe Mengen der Füllungsmittel in die Aussenluft übergehen. In letzterem Fall werden momentan je nach den Verhältnissen grosse Mengen des komprimierten Gases vom Druck entlastet in die freie Luft austreten und hierdurch werden naturgemäss Luftveränderungen in nachfolgend zu schilderndem Sinne eintreten.

Ehe ich auf die hier zu erwartenden etwaigen Folgen vorbezeichneter Bedingungen für die betreffenden Gase eingehe, erlaube ich mir dasjenige, was man physiologisch von der Wirkung der genannten drei Gase im allgemeinen festzuhalten hat, mitzuteilen.

Kohlensäure wirkt nicht allein durch Sauerstoffverdrängung schädlich, sondern auch direkt giftig. Sie ist eine spezifisch giftige Säure, wie durch Einatmen von Luft-Kohlensäure-Sauerstoffgemische festgestellt worden ist, welche neben dem Gehalt an Kohlensäure mit der atmosphärischen Luft im Sauerstoffgehalt gleich beschaffen waren. Das Einatmen der Luft mit reichlicheren Mengen von Kohlensäure bewirkt erfahrungsgemäss die verschiedensten Beschwerden, welche Wirkungen ja durch das Verlassen der unreinen Luft bald ausgeglichen werden, bei häufig wiederholtem oder gar dauerndem Aufenthalt in einer solchen Atmosphäre jedenfalls erheblich nachteilige Folgen mit sich bringen müssen. Reine Kohlensäure oder eine sehr stark kohlensäurehaltige Luft erzeugt, eingeatmet, Stimmritzenkrampf und meist sofortige Erstickung. Daher die Unglücksfälle in Gährkellern, unterirdischen Kanälen und dergleichen, in welchen Menschen fast augenblicklich nach dem Betreten der Räume zugrunde gingen.

Ammoniakgas erzeugt, eingeatmet in geeigneter Konzentration, ebenso wie die Kohlensäure, Stimmritzenkrampf und bedingt Erstickung. In geringeren Mengen der Luft beigemengt, treten bei bestimmtem Gehalt Reizerscheinungen der Schleimhäute ein, welche zum Teil den Aetzwirkungen der auf den Schleimhäuten entstehenden Aetzammoniak-Flüssigkeit entsprechen. Durch den spezifischen Geruch ist das Ammoniak schon in geringen Mengen in der Luft bemerkbar. Erfahrungsgemäss ist ganz verdünntes Ammoniak und zwar in Konzentrationen, welche sich noch deutlich dem Geruchssinn wahrnehmbar zeigen, ohne merklich nachteilige Wirkung auf den tierischen Organismus.

Die schweflige Säure bedingt schon in geringen Mengen Erstickungsgefühl und in reichlicheren Mengen Stimmritzenkrampf und Erstickung. Der stechende Geruch verhindert schon bei sehr geringen Mengen jede Möglichkeit längeren Aufenthaltes in mit schwefliger Säure verunreinigter Luft. Es ist daher auch die Literatur über akute Vergiftungen durch schweflige Säure äusserst arm an entsprechenden Fällen, obgleich diese Säure in einer grossen Anzahl technischer Prozesse in grossem Umfange in Erscheinung tritt oder zur Anwendung gebracht wird.

Sämtliche drei Gase sind mithin als giftig anzusprechen. Ammoniak und schweflige Säure machen sich schon in ganz geringen Mengen in der Luft als Verunreinigung bemerkbar, und zwar in Quantitäten, welche wirklich nachteilige Wirkungen auf den Organismus erfahrungsgemäss nicht bedingen. Für Kohlensäure hingegen kann längere Zeit das Einatmen der kohlensäurehaltigen Luft erfolgen, ohne Wahrnehmung des nachteiligen Einflusses des Gasgemisches.

Erwägt man nun etwaige Vorkommnisse bei dem Betrieb von Kälteerzeugungs-Maschinen, welche sich der vorstehend bezeichneten Gase bedienen, so werden plötzliche Katastrophen sowohl bei den mit Kohlensäure beschickten, wie bei den mit Ammoniak oder schwefliger Säure arbeitenden Kältemaschinen gleich schwere Folgen äussern können. Sämtliche drei Gase würden in konzentriertem Zustande sofort tötend wirken. Ist die Möglichkeit gegeben, sich dem Bereich der schädlichen Gase schnell genug zu entziehen, so werden Ammoniak und schweflige Säure eher geringer schädlich einwirken als die Kohlensäure, da man die ersteren beiden Gase in stärkster Verdünnung, welche kaum schädliche Wirkungen äussert, schon bemerkt. Wenn in einem Maschinenraum etwa Arbeiter schlafen, so würden dieselben bei massenhaftem Austritt der Kohlensäure aller Wahrscheinlichkeit nach, dem Erstickungstod erliegen, während bei plötzlichem Austreten von Ammoniak oder schwefliger Säure durch den stechenden Geruch der Gase der Schlaf momentan unterbrochen würde und Gelegenheit gegeben sein kann, sich der schädlichen Atmosphäre zu entziehen.

Rechnet man nicht mit momentanen Katastrophen, welche nach den gegenwärtigen Konstruktionen in das Bereich der unglücklichen Zufälle gehören, so wird beim Undichtwerden der Ammoniak- oder Schwefligsäure-Maschinen der bedienende Arbeiter sicherlich viel eher auf die Undichtigkeit aufmerksam, als dies bei Kohlensäure-Maschinen der Fall ist. Derselbe kann im ersteren Falle viel

leichter für Abhilfe sorgen und sich im letzteren Falle bereits in einer gesundheitlich erheblich nachteiligen Kohlensäure-Luftmischung befinden, ehe sich das Vorhandensein der schädlichen Gasmischung bemerkbar macht, während die geringsten Spuren von Ammoniak oder schwefliger Säure sich schon verraten und zwar, wenn von einer Schädlichkeit der Gase noch nicht gesprochen werden kann. — Man hat daher bei den drei verschiedenen Hilfsmitteln zur Kälteerzeugung nicht sowohl die absolute Giftigkeit der Gase an sich zu berücksichtigen, sondern auch diejenigen Eigenschaften derselben, welche vor ihrer Anwesenheit warnen und gewissermassen die Selbsthilfe gegen das Auftreten der Gase in schädlichen Mengen herausfordern. Hier liegen die Verhältnisse für Ammoniak und schweflige Säure entschieden günstiger als für Kohlensäure. Bei ersteren beiden warnen die Eigenschaften der Gase vor dem Zustandekommen schädlicher Wirkungen. Bei dem Auftreten von Kohlensäure kann es vorkommen, dass schädliche Gasmischungen längere Zeit eingeatmet werden, ohne dass der Geschädigte von der bedrohenden Umgebung weiss. Erwägt man hierzu noch, dass der höhere Druck in den Kohlensäure-Maschinen leichter zu Undichtigkeiten Anlass geben kann, als dies bei Ammoniak- und Schwefligsäure-Maschinen der Fall ist, so könnte man eher geneigt sein, den letzteren Systemen den Vorzug einzuräumen. Es lässt sich zugunsten der gelegentlichen Nachteile der Kohlensäure-Maschinen wieder einräumen, dass sich die Nachteile, welche die Einatmung der Kohlensäure mit sich bringt, durch Zufuhr frischer Luft bald wieder auszugleichen pflegen. Es schwächt jedoch diese Thatsache, die zugegeben werden muss, nicht den kontinuierlichen nachteiligen Einfluss der Einatmung einer mit Kohlensäure angereicherten Luft ab, welcher sicherlich in den Räumen der Kohlensäure-Eismaschinen anhaltend wirken wird. Es dürfte sich hier um eine unbemerkte allmähliche Kohlensäurevergiftung handeln können, welche den normalen Funktionen des Organismus keinesfalls entspricht, und bisher wohl nur noch nicht genügend beobachtet und gewürdigt wurde.

Meine Gesamtauffassung resumierend, kann ich mich nur dahin aussprechen, dass ich im wesentlichen den Streit über die sanitären Bedenken der Maschinen für einen müssigen erachte. Jede der drei Maschinen kann ohne Gefahr bei guter Konstruktion erfolgreich verwertet werden, und so sollte denn auch mehr auf eine gute und sorgfältige Konstruktion Wert gelegt werden, als auf die Eigenschaften der zur Fabrikation verwendeten Hilfsmittel, deren jedes nur bestimmt ist, Kälte zu erzeugen, und deren jedes nicht bestimmt ist, in die Atmosphäre überzugehen. Wenn für die eine der Beschickungsarten der Maschinen unter gewissen Verhältnissen vielleicht Vorteile obwalten, kompensieren sich dieselben wieder durch Nachteile gegenüber anderen Systemen, und so möchte ich es für wesentlich richtiger halten, lediglich nach der Leistungsfähigkeit der Maschinen, die sich in Zahlen praktisch ausdrücken lässt, deren Wert zu bemessen. Die Behauptungen der Fabrikanten der Kohlensäure-Kältemaschinen, soweit sie mir in Prospekten zugänglich gemacht werden, und wenn sie auch zum Teil mit hervorragenden Namen erster Hygieniker und Physiologen gedeckt sind, können bei ruhiger Erwägung vor den erheblichsten Gegenbedenken nicht als stichhaltig anerkannt werden. Ich habe die verschiedensten Konstruktionen dieser Maschinen im Betriebe zu sehen Gelegenheit gehabt und halte die Ammoniak- und Schwefligsäure-Kältemaschinen vom sanitären Standpunkt keinenfalls für bedenklicher als die Kohlensäuremaschinen. Die Erfahrung dürfte diesem Urteil ebenfalls entsprechen, und es möge das Bestreben der Fabrikanten lediglich darauf gerichtet sein, die zu konstruierenden Maschinen möglichst vollkommen dem gewählten Beschickungsmittel anzupassen und dafür Sorge zu tragen, dass etwaige Störungen oder Verluste an dem gewählten Füllungsmittel nach Möglichkeit in das Bereich der Unmöglichkeit gedrängt werden.

(Fortsetzung folgt.)



Der Wert privater Gutachten.

Schon früher, besonders aber in letzter Zeit wurde uns öfter mitgeteilt, dass einzelne Fabrikanten, wenn sie in Zweifel gewesen sind über nicht ganz klare gesetzliche Bestimmungen, dass sie dann sich an irgend einen »gesetzlich beeidigten Nahrungsmittelchemiker« gewandt haben, um, nach ihrer Meinung, ganz sicher zu gehen. Solche Erkundigungen wurden mit 10, 20, 30 Mark als Konsultation in Rechnung gestellt — und haben meist gar keinen Wert, so wie die Dinge heute in Deutschland liegen.

Präsidiert in irgend einer Strafsache wegen Nahrungsmittelverfälschung ein Richter, der die Verhältnisse genau kennen zu lernen bemüht ist, dann wird er sich in den Fragen,

die heute hart umstritten werden, nicht von einem Chemiker oder einem Mediziner belehren lassen und belehren lassen dürfen, sondern er wird dafür sich die Sachverständigen aus dem Gewerbe, also aus dem Fache holen.

Er darf für gewerbliche Fragen garnichts auf die Antworten geben, die ein. Chemiker in seiner Eigenschaft als Cemiker oder chemischer Sachverständiger hierzu etwa abgeben möchte. Aeussert sich ein Chemiker zu diesen Fragen, was Gebrauch sei, oder was gegen den bisherigen Gebrauch verstosse, so hat diese Aeusserung keinen anderen Wert, als käme sie aus dem Munde irgend eines anderen Privatmannes oder des jüngsten Gerichtsschreibers. Private Ansichten darf jeder haben und sie auch laut werden lassen; vor dem Gesetze aber und vor dem Gerichte dürfen gewerbliche Streitfragen nur von Gewerbetreibenden beantwortet werden.

Hiergegen wird oft gefehlt und wie wir aus den Urteilen der im letzten Jahre im Chocoladefache verhandelten Strafprozesse sehen, auch hierbei. Es kommen dabei die wunderlichsten Dinge auf die Welt. Wir erinnern blos an das klassische Gutachten des breslauer Sachverständigen, des Chemikers F., der (wie auch in der kleinen Broschüre »Vierundzwanzig Monate vor dem Breslauer Strafrichter« genügend glossiert ist) in seinem Gutachten behauptet hatte, dass für die Cacaobutter durch zweihundertjährige Erfahrung erwiesen sei, dass diese ein leicht verdauliches Fett enthält (sei!), das Kokosfett sei aber erst seit vier Jahren als Nahrungsmittel bekannt, folglich könne man von dem das noch nicht sagen. — Also warten wir mit dem Herrn aus Breslau noch 196 Jahre, dann wird wohl einer schon so viel aus der Chemie und Physiologie erlernt haben, dass der Nachweis der Verdaulichkeit oder der Nichtverdaulichkeit auch beim Kokosfett geführt werden kann.

Wir werden gewiss nicht in dem Verdachte stehen, dass wir mit Spitzfindigkeiten auf die Seite derer treten wollen, die aus Unwissenheit, Lauheit, Gewohnheit oder Habgier gegen das Nahrungsmittelgesetz oder gegen andere gesetzliche Bestimmungen verstossen, aber, wenn die höchste Behörde des deutschen Reiches, das ist doch der Reichskanzler, ausdrücklich vorschreibt, auf welchen Gebieten die betreffenden Sachverständigen zu hören sind, dann haben die gefällten Urteile auch nur dann Wert, wenn hiernach gehandelt wird. In allen diesen gewerblichen Klagen und Prozessen liegt das Urteil doch nur scheinbar in der Hand des Richters; thatsächlich liegt es bei den Sachverständigen.

Soll aber ein gewerblicher Sachverständiger Fragen der Chemie oder der Medizin entscheiden oder ein chemischer Sachverständiger Fragen des Gewerbes oder der Handelsusanzen, so entsteht doch wohl niemals ein gerechtes Bild der Sache. Wird aber dem Richter ein verschwommenes Bild geliefert, so kann er ein rechtes Urteil schwer fällen.

Wir meinen, diese Forderungen sind so gerecht und klar und so verständig, dass man nur schwer begreift, wie anders gehandelt werden kann. Und doch ist es und kommt es wohl noch öfter vor, dass gegen diese Forderungen des Reichskanzlers verstossen wird. Man wird also gut thun, sich in allen Fällen diese Forderung vorzuhalten, einerlei ob man als Sachverständiger oder als Angeklagter vor dem grünen Tische des Rechtes steht.



Einfuhren und Ausfuhren.

Vom 1. Januar bis 30. Juni d. J. sind nach Deutschland 4696300 Kilo rohe Cacaobohnen gegen 3951800 Kilo im Jahre 1894 gekommen; die diesjährige Einfuhr ist also um 744500 Kilo grösser. An der Lieferung beteiligten sich die folgenden Länder und zwar in dem daneben bemerkten Verhältnis.

	Jan.-Juni	Juni	
Belgien	5900	5900	Kilo
Frankreich	75200	5900	»
Grossbrittannien	204500	28700	»
Niederlande	51200	6000	»
Portugal	526700	130100	»
Westafrika	254200	43800	»
Brit. Ostindien	119000	20000	»
Niederl. Ostindien	55200	8700	»
Brasilien	489400	40200	»
Brit. Westindien	183900	20800	»
Dän. Westindien	80100	4300	»
Ecuador	1892600	230900	»
Haiti	342100	43400	»
Niederl. Westindien	42300	3600	»
Venezuela	263300	30200	»
Vereinigte Staaten	2500	300	»
zusammen	4696300	640300	Kilo

Von Cacaofabrikaten und zwar von Chocoladen, Pos. 671, kamen im Juni **11200** Kilo nach Deutschland und zwar davon
6700 aus Frankreich und
3100 aus der Schweiz.

Im Juni des vorigen Jahres wurden nur **6500** Kilo eingeführt.

Von Cacaomassen und Cacaopulver, Pos. 672, Zollsatz 80 Mk. per 100 Kilo, kamen im Juni 33400 Kilo nach Deutschland. In der Zeit vom 1. Januar bis 30. Juni wurden im ganzen **122700** Kilo eingeführt, gegen **52300** Kilo im vorigen Jahre.

Von Cacaomassen und Chocoladesurrogaten, Pos. 673, Zollsatz 80 Mk. per 100 Kilo, kamen im Juni 35400 Kilo nach Deutschland. In der Zeit vom 1. Januar bis 30. Juni wurden im ganzen **232400** Kilo eingeführt, gegen **176000** Kilo im vorigen Jahre.

Von Cacaobutter, Pos. 725, Zollsatz 9 Mk. per 100 Kilo (als letzten Monat), kamen im Juni **24600** Kilo nach Deutschland. In den ersten sechs Monaten wurden im ganzen **145700** Kilo eingeführt, gegen **111000** Kilo im vorigen Jahre.

Von Konditorwaren, mit und ohne Chocolade, Pos. 660, Zollsatz 50 und 60 Mk. per 100 Kilo, kamen im Juni 44500 Kilo nach Deutschland. In den ersten sechs Monaten wurden im ganzen 262200 Kilo eingeführt, gegen 259300 Kilo im vorigen Jahre.

Folgende Tabelle zeigt die Einfuhr der uns interessierenden vier Warensorten.

1895.	Chocolade 671.	Cacaopulver 672.
Januar	15500 Kilo	17900 Kilo
Februar	8800 »	8500 »
März	11900 »	34700 »
April	11100 »	10600 »
Mai	8900 »	17600 »
Juni	11200 »	33400 »
1895 =	67400 Kilo	122700 Kilo
1894 =	82000 »	52300 »

1895.	Cacaomassen 673.	Butter 725.
Januar	39700 Kilo	24900 Kilo
Februar	34700 »	29400 »
März	35600 »	20300 »
April	48400 »	32200 »
Mai	38600 »	14300 »
Juni	35400 »	24600 »
1895 =	232400 Kilo	145700 Kilo
1894 =	176000 »	111100 »

Gesamteinfuhr Januar bis Juni
1895 = 568200 Kilo,
1894 = 421300 »

Wenn wir also in Nr. 6, Seite 91, sagten, dass die Einfuhren der Cacaofabrikate in diesem Jahre jedenfalls mehr als 1100000 Kilo betragen würden, dann haben wir nicht zu hoch geschätzt; wir sind ja heute schon über die grössere Hälfte hinaus und die grösste Bedarfszeit ist noch vor uns. Allerdings werden die Buttereinfuhren zunächst ein Ende nehmen, aber anderes wird an ihre Stelle treten.

Die Ausfuhren deutscher Cacaoerzeugnisse bewegen sich in ziemlich gleichen Grenzen wie im Vorjahre. Es wurden ausgeführt

Januar/Juni **1895**	Januar/Juni **1894**
256900 Kilo	268100 Kilo

Chocoladen.

Ferner in derselben Zeit

1895	**1894**
4100 Kilo	1800 Kilo

Cacaopulver.

Ferner

1895	**1894**
3600 Kilo	2500 Kilo

Cacaomassen, Chocoladesurrogate.

Ferner

1895	**1894**
16800 Kilo	17900 Kilo

Cacaobutter.

Die Gesamtausfuhr erreichte die Zahl von 281400 Kilo 1895, gegen 290300 Kilo 1894, wir sind also um 9000 Kilo zurückgegangen.

Ideell aber ist es nicht zulässig, die Kilozahlen der Einfuhr den Kilozahlen der Ausfuhr gegenüberzustellen. Die eingeführten Chocoladen aus Frankreich und der Schweiz sind Chocoladen und Cacaos besserer Qualität, oder doch zu guten, gewinnlassenden Preisen; die von Deutschland ausgeführten Chocoladen aber sind durchweg Chocoladen zu niedrigen Preisen. Das ist traurig, aber es ist nun einmal so. —



Honig und Honigkuchen.

Wie uns mitgeteilt wird, hat die am 1. Juli d. J. eingetretene Erhöhung des Honigzolles bisher eine Steigerung der Fabrikatpreise in der Honigkuchen-Industrie nicht zur Folge gehabt. Es geht hier, wie heute schon überall, die Preisdrückerei und die Rabattsteigerei seinen bösen Weg. Die Käufer werden nächstens auf Honigkuchen mehr Rabatt bekommen, als sie zu zahlen haben.

Reelle Fabrikanten, das heisst solche, die zu Honigkuchen thatsächlich nur Naturhonig verarbeiten, werden hart bedrängt von solchen, die der Ansicht sind, sie könnten zu Honigkuchen auch Kunsthonig, Zuckerhonig oder gar Glukose verarbeiten und es könnte ihnen das niemand verbieten: Es gäbe ja keinen Chemiker, der Naturhonig vom Kunsthonig unterscheiden könne und könne er das nicht

beim reinen Produkt, wie wolle er das denn im fertigen Honigkuchen. —

Mit Verlaub, das ist eine recht derbe Unwissenheit, die sich in solchem Urteile äussert! Ein Honigkuchen, ein Lebkuchen, der seit Menschendenken nur aus Honig, das heisst aus dem Produkt, das die Bienen aus den Blüten zusammentragen, und aus Mehl und Gewürzen gebacken worden ist, und alle Tage als »Honigkuchen« verkauft wird, darf eben weder künstlichen Honig noch Stärkesirup enthalten. Wird »Kunsthonig« oder wird »Stärkesirup« verarbeitet, so muss dieses dem Käufer mitgeteilt werden. Das aus Mehl und Kunsthonig oder aus Mehl und Glukose hergestellte Fabrikat darf **auf keinen Fall** als »**Honigkuchen**« verkauft werden, denn es hat keinen Honig und es ist von dem, was der Konsument seit Jahrzehnten unter Honigkuchen versteht, verschieden, weil es eben keinen Honig hat. Aber um des Honigs willen kauft er den Honigkuchen! Wäre kein Honig drin, wollte er ihn nicht haben. Hat man zum Kuchen den Honig ersetzt durch ein anderes Fabrikat, als das ist, das die Bienen produzieren, so hat man den Konsumenten getäuscht, ihn betrogen, wenn man ihm das nicht gesagt hat.

Aber trotzdem darf den Lebkuchen-Fabrikanten die Verwendung weder von Kunsthonig noch von Sirup untersagt noch verdacht werden. Sie können, so viel sie wollen, beides verarbeiten und daraus herstellen, was sie wollen, nur keinen Honigkuchen! Sie wissen das und sehen es ja auch schon an ihren Lieferanten: Wer einen Zuckerhonig als »Honig« verkauft, ist ein Betrüger. Wir glauben, dass das in Deutschland von deutschen Produzenten nicht geschieht. Nicht so sicher wissen wir das von drüben. Herr von Posadowsky hätte gewiss am 24. April seine Stimme nicht erhoben und laut in die Lande hineingerufen, dass die aus Amerika hier eingehenden Ladungen meist Kunsthonig seien, aber als Naturhonig verbraucht würden, wenn er nicht gute Beweise zur Hand gehabt hätte. Die Yankees wissen sonst gehörig mit den Füssen zu trampeln, wenn sie d'rauf getreten werden. Diesmal aber hatten sie ihre Zehen wohl gut umwickelt; sie haben, wie es scheint, den Tritt nicht gespürt.

Zur Herstellung also von allen anderen Kuchenarten, Nüssen u. s. w. können die Lebkuchenfabrikanten verarbeiten was sie wollen; wenn die Fabrikate nicht Honigkuchen heissen, schreibt weder ein Gesetz noch eine Verkehrsordnung vor, welche Materialien verwendet werden sollen. Es ist hierbei genau dasselbe Verhältnis vorhanden, das in der Chocoladen-Industrie zwischen einer reinen Chocolade und zwischen chocoladeähnlichen Fabrikaten, zwischen den Kouvertürenfabrikaten besteht. Honigkuchen soll nur aus Honig und Mehl bestehen, Chocolade nur aus Cacao und Zucker; Pfefferkuchen, Pfeffernüsse u. s. w. kann man herstellen wie man will, ebenso aber auch kann man Kouvertürenfabrikate herstellen wie man will. Hier giebt es keinen andern Richter als die Zunge. —

Aber wenn in der Honigkuchen-Industrie die Gewohnheit eingerissen sein sollte, wie uns allerdings bestätigt wird, dass frei und offen »Honigkuchen« ohne Honig gebacken und verkauft werden, dann möchten wir doch auf diese höchst gefährliche Gewohnheit aufmerksam machen.

Ob der Chemiker in den fertigen Kuchen es nachweisen kann, dass kein oder nicht lauter Naturhonig verarbeitet worden ist oder nicht, das ist ganz gleichgültig. Sehe ich, der Konsument, aus dem Preise, aus der Grösse des Stückes, dass hier eine Verfälschung vorliegt, so ist auch ohne Hülfe des Chemikers die Wahrheit zu ergründen und die Bestrafung des Herstellers und des Verkäufers herbeizuführen. Dem Gericht steht alle Tage das Recht zu, bei begründeten Verdachtsmomenten die Geschäftsbücher mit Beschlag zu belegen, die Arbeiter unter dem Zeugeneid zu vernehmen und so auf jeden Fall die Wahrheit zu ermitteln. Auf den Meineid steht eine hohe Strafe und davor hüten sich alle.

Die reell arbeitenden Fabrikanten haben also kaum ein Recht, sich zu beklagen, dass die Verhältnisse schwer oder unklar lägen; sie haben es ganz in der Hand, unlautere Fabrikanten zunächst zu warnen, zu schrecken, sie zu ehrlicher Deklaration zu erziehen und — wenn das nicht beachtet wird, zur Selbsthülfe zu greifen und die klar zu Tage liegenden Verfälschungen einfach zur Anzeige zu bringen.

Immer aber vorher, wenn man überall im Lande weiss, dass hier Uebelstände aus alter Gewohnheit hervorgerufen werden, soll man warnend und belehrend vorgehen; in gar vielen Fällen, wenn nicht immer, wird man sich dem anschliessen, was recht und ordentlich ist.

Wir werden die Honigfrage im Auge behalten; Informationsberichte sind uns von allen Seiten erwünscht.





Cacao und Cacaobutter.

Havre.

In der Zeit zwischen dem 1. und dem 31. August d. J. sind in Havre folgende Quantitäten Cacao angekommen:

Para Maragnan	8 818	Ballen
Trinidad	4 570	»
Côte ferme	4 240	»
Haiti et Dominicain	1 831	»
Guayaquil	3 850	»
Martinique et Guadel	34	»
Verschiedene Sorten	5 250	»
Zusammen	28 593	Ballen

In derselben Zeit verkauft wurden die folgenden Partien:

Para Maragnan	3 850	Ballen
Trinidad	3 870	»
Côte ferme	3 560	»
Bahia	550	»
Haiti et Dominicain	2 140	»
Guayaquil	4 650	»
Martinique et Guadel	40	»
Verschiedene Sorten	3 850	»
Zusammen	22 510	Ballen.

Es waren am 31. August in Havre vorrätig:

Para Maragnan	17 024	Ballen
Trinidad	16 697	»
Côte ferme	14 235	»
Bahia	7 650	»
Haiti	13 741	»
Guayaquil	23 353	»
Martinique	673	»
Verschiedene Sorten	15 124	»
Zusammen	108 497	Ballen
oder da am 31. Juli nur	102 374	»
vorrätig waren	6 123	Ballen

mehr, als einen Monat früher.

Bezahlt wurden die in Havre gehandelten Sorten im August

	1895		1894
Para Maragnan	66—70	frc.	70—75
Trinidad	64—66	»	74—76
Côte ferme	72,50—125	»	78—125
Bahia	56—58	»	64—70
Haiti	42—55	»	57,50—62
Guayaquil	65—72,50	»	70—80
Martinique	82—84	»	91—92

London.

In London haben sich die Vorräte ebenfalls wieder um ca. 6000 Ballen vergrössert. Während Ende Juli rund 144 000 Ballen auf Käufer warteten, stehen heute über 150 000 Ballen dem Konsum zur Verfügung. Das sind rund

37 000 Ballen mehr als 1894, und
58 000 » » » 1893, »
63 000 » » » 1892.

Da nun die Verschiffungen aus neuer Ernte schon beginnen, so werden die Ankünfte in London und überall immer noch grösser bleiben als die Abgänge.

Um höhere Preise — vielleicht die eine oder die andere Sorte ausgenommen — brauchen sich die Fabrikanteu nicht zu bangen. Allerdings sind die Zufuhren in feinen Arribas kleiner als in den letzten Jahren und wenn eine Sorte berechtigt wäre, höhere Preise zu fordern, so wäre es diese. Aber das wird doch nur in engen Grenzen bleiben können. Von anderen Guayaquilsorten, z. B. von Machala und Balao, ist dafür wieder erheblich mehr angeliefert worden als in den früheren Jahren, und so hebt die eine die andere.

Von Machala und Balao sind in den ersten sieben Monaten dieses Jahres rund 91 000 Sack, gegen 53 500 Sack im vorigen Jahre angekommen. Das sind 37 500 Sack mehr; von Arriba aber sind nur 189 500 Sack, gegen 245 500 Sack im vorigen Jahre angekommen; hierbei fehlen 57 000 Sack.

Beste Sorten müssen mit 68 Mk. in London bezahlt werden; geringere kann man bis zu 60 Mk. kaufen. Feinste Bahia-Cacaos kosten 44,50 Mk. und andere gute Sorten 43,50 Mk.

Im ganzen liegt der Markt überall ruhig und man würde von den in den letzten Wochen stattgefundenen Auktionen (am 13., 20. und 27. August, 3. September) nur immer ein und dasselbe berichten können.

Es fehlen die Käufer, die Konsumenten; es ist kein Leben im Handel, es steckt keine Kaufkraft im Volke.

Stärken wir die, suchen wir die Fabrikate aus der Cacaobohne so preiswert als möglich an den Konsumenten zu bringen, sparen wir auf dem Wege von der Fabrik bis in die Tasse, dann kann und wird die Kaufkraft stärker werden und die Völker werden von einem so gesunden und schön schmeckenden Getränk, wie es die Cacaobohne liefert, das doppelte von heute aufnehmen können!

Die Vorräte in London, insgesamt 150564 Sack, setzen sich zusammen aus

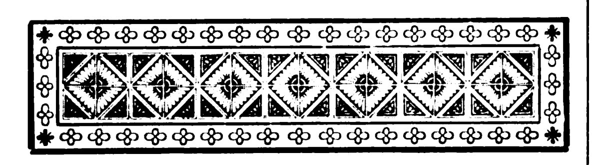
54312 Trinidad,
17804 Grenada,
4426 Diverses aus brit. Kolonien,
8699 Ceylon und Java,
32880 Guayaquil,
9567 Bahia,
12538 Afrikaner,
10338 Caracas, Haiti u. s. w.

Cacaobutter.

In Amsterdam sind am 3. September 70000 Kilo Cacaobutter Van Houten verkauft worden.

Durchschnittlich wurde 67,52 cents bezahlt, nämlich 68¼ cents als höchster und 67¼ cents als niedrigster Preis. Das ist also etwas niedriger, als in der letzten Auktion vom 6. August. Anscheinend hat das Fehlen der deutschen Käufer auf den Preis gedrückt. Da in Deutschland noch an vielen Stellen Butter lagert und noch zu mässigen Preisen zu haben ist, so braucht der deutsche Konsum sich noch nicht um ausländische, mit hohem Zoll belastete Butter zu kümmern. Holländische Butter, selbst aus erster Hand gekauft, kalkuliert sich heute nach mitteldeutschen Städten gelegt auf 143—145 Mk. per Zentner. Dagegen ist zu 120—125 Mk. deutsche reine und gute Butter im Lande zu kaufen.

Verwunderlich ist es, dass in London der Preis für Butter seit 14 Tagen um ca. 13 Pfennige für ein halbes Kilo gestiegen ist. Noch am 17. August bot die Firma Justus & Co. Cadbury-Butter zu 112 Mk. an, während sie am 4. September 125 Mk. forderte. Englische Butter würde also nach Deutschland gelegt ca. 150 Mk. verzollt kosten. Es ist also garnicht daran zu denken, die hierher zu schaffen.



Die Kaffeekrankheit und ihre Wirkungen.

Das Regierungsblatt in Sao Paulo bringt über eine Kaffee-Krankheit in Brasilien Mitteilungen, die sowohl für die Kaffeekulturen, für den Kaffeehandel — und was uns hier am nächsten steht, auch für die Cacaoproduktion von unberechenbarer Bedeutung werden können. Zwar ist es traurig, wenn in den Kaffee bauenden Ländern ganze Plantagen durch Wurmfrass oder Krankheit zu Grunde gehen und wenn tausende, und abertausende fleissige Menschen dadurch nicht bloss um den Lohn einer ehrlichen harten Arbeit auf ein Jahr, sondern auf Jahre hinaus kommen, aber unsere wirtschaftlichen Verhältnisse sind einmal so, dass andere Gruppen sich freuen, wenn es der einen schlecht geht. Wird die Produktion von Kaffee durch höhere Gewalt in manchen Ländern eingeschränkt oder gar zu Grunde gerichtet, dann steigen die Kaffeepreise und die Massen des Volkes müssen zu Ersatzmitteln greifen. Als erstes und bestes wird der Cacao einzutreten haben; gleich dahinter aber werden immer noch neue Surrogate, unter immer wohlklingenderen Namen und unter immer höher steigenden Einführungskosten an Kaffees Stelle gebracht werden. Für den Münchener Getreidekaffee sind bis jetzt in jedem Jahr Hunderttausende für Reklame ausgegeben worden, d. h. die liefernde Fabrik verlegt diese Beträge einstweilen, um sie nach und nach aus der Tasche der unbemittelten Konsumenten wieder heraus zu ziehen. Wer also den nun tot machen will, der muss bei der Gründung einer Fabrik als allerwichtigsten Stock mindestens eine Million au fonds perdu stellen. Was durch eine solche »Ordnung« an Arbeitskräften einem Volke entzogen wird, das ist ganz fürchterlich, fast kann man heute sagen, dass in den Ländern der sogenannten »höheren« Kultur, wie Deutschland, England, Amerika, Frankreich etc., ebensoviele gesunde Menschen in der Herstellung von unnützen Dingen, von Juxkram aller Art, von Reklame-Artikeln etc., also von sogenannten Kampfmitteln des einen gegen den andern, beschäftigt werden, als in der Herstellung von vernünftigen, zum Leben notwendigen Produkten.

Es giebt kaum noch eine Branche in dem weiten Kreise der deutschen Industrie, aus der die Erzeugnisse nicht um 50—100 % billiger an den Konsumenten gebracht werden könnten, wenn z. B. der Produzent, also der Fabrikant, seine ganzen Fabrikate an eine Stelle abliefern könnte, mit einem Worte, wenn der ganze Handel verstaatlicht würde. Wir wissen aus unserm Kreise, dass jede Fabrik mit Vergnügen bereit wäre, mit einem Gewinnaufschlag von 5—10 % die Produkte eines ganzen Jahres an den prompt zahlenden Staat abzuliefern. Nähme der Staat für den Transport der Waren von der Fabrik bis an die Verteilungsstelle das, was er als Entlohnung für diese Arbeit haben muss, so würden, wollen wir blos in unserer Branche bleiben, fast sämtliche Fabrikate

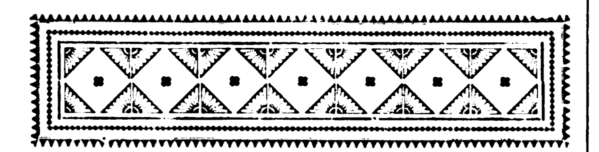
vom Cacaopulver an bis zum Malzbonbon dem Konsumenten fast um die Hälfte billiger angeboten werden können. Je billiger aber durch eine Reform des Handels die im Lande erzeugten Produkte angeboten werden können, desto höher steigt der Bedarf. Und jede Steigerung der vernünftigen Bedürfnisse bedeutet einen Kulturfortschritt; das Hinabsinken der Massen unseres Volkes in die Bedürfnislosigkeit aber bedeutet einen Kulturrückschritt, das heisst ein langsames Hinabgleiten in die Barbarei. Der Mensch, der 6 Hemden hat und 6 Paar Strümpfe und 6 Hosen und 6 Röcke, steht auf einer höheren Kulturstufe als der, der von allen nur noch Fragmente besitzt.

Sucht also ein Volk mit gesunden Mitteln dahin zu kommen, dass allen Deutschen möglich gemacht wird, von den Gütern, die wir produzieren, so viel als möglich an sich zu bringen, dann beteiligen wir uns an der Lösung kulturfreundlicher Aufgaben; sucht ein Volk aber Einrichtungen zu erhalten, die durch unsinnige Vergeudung von Arbeitskräften bei der einfachen Arbeit der Warenverteilung dieses Bestreben hindern, oft sogar unmöglich machen, dann beteiligen wir uns an dem Gegenteil — wir sind Feinde eines gesunden Kulturfortschrittes. Es klingt hart, aber es ist so, und wir hier wollen, so weit unsere Stimme dringt, immer wieder dazu ermahnen, das Streben, der ehrlichen produktiven Arbeit den verdienten Lohn zu verschaffen, zu stützen, und wegzuräumen, was hierbei im Wege ist. —

Doch wieder zur Kaffeekrankheit und zu dem Bericht des Regierungsblattes in Sao Paulo, den wir nach der »Köln. Zeitung« hier folgen lassen:

Dr. Theodoro de Carvalho, Ackerbauminister unseres Staates, hat den ersten Chemiker der Ackerbau-Anstalt in Campinas, Herrn Heinrich Potel, beauftragt, die erforderlichen Forschungen vorzunehmen, um der Krankheit zu begegnen, die in Kaffeepflanzungen im Westen unseres Staates aufgetreten ist. Das Vorhandensein dieser Krankheit ist durch die in genannter Anstalt vorgenommene Untersuchung von Kaffeebaumwurzeln, welche von Araraquara eingeschickt wurden, nachgewiesen. Um die ganze Tragweite dieser in lakonischer Kürze abgefassten Auslassung zu würdigen, ist es notwendig, sich einerseits die Bedeutung des Kaffeebaues für Brasilien, andererseits die mit völliger Verwüstung aller Kaffeepflanzungen drohenden Verheerungen des die Kaffeekrankheit erzeugenden Mikrobiums vor Augen zu führen. Der Kaffee bildet 98 % unserer gesamten Ausfuhr und sein Anbau ist die Quelle unseres Reichtums. Die bevorstehende Ernte wird beispielsweise auf acht Millionen Sack im Werte von über 800 Millionen Franken geschätzt. Thatsächlich ist seiner ungeheuren Ertragsfähigkeit wegen der Kaffee die einzige Kulturpflanze, welche in allen mittleren und nördlichen Staaten gezogen wird, und es ist leicht ersichtlich, welche Bedrängnis unfehlbar eintreten müsste, wenn plötzlich diese Einnahmequelle des Landes starke Einbussen erleiden, gegebenenfalls ganz versiegen sollte. Die Kaffeekrankheit aber hat bereits anderwärts so üble Erfahrungen gezeitigt, dass man den ungeheuren Schrecken wohl begreifen kann, welcher die Fazendeiros befallen hat. In Ceylon, wo die Krankheit zuerst 1869 aufgetreten ist, betrug noch im Jahre 1867 die Kaffee-Ernte 45000 t, schon innerhalb eines Jahres hatte die Krankheit solche Verwüstungen angerichtet, dass die folgende Ernte auf 25000 t sank. Seitdem nahm die Krankheit von Jahr zu Jahr zu, so dass Ceylon heute auf dem Kaffeemarkt jede Bedeutung verloren hat. Im Jahre 1879 beobachtete man auch in Java diese Krankheit. Zehn Jahre später wurde der Verlust, den sie nur auf den Regierungsländereien allein jährlich anrichtete, auf 8 Millionen £ berechnet, und auf wenigstens ebensoviel in den Privatpflanzungen. Bisher schien Brasilien gegen die Krankheit gefeit, aber jetzt hat sie sich auch hier eingestellt, und was in Ceylon und Java geschah, das alles ist auch hier möglich. — Die allerneuesten Nachrichten verschlimmern leider die Befürchtungen über die Kaffeekrankheit. Der »Estado« schreibt: Unglücklicherweise bestätigen sich die Nachrichten, welche wir vor einigen Tagen aus dem Westen unseres Staates brachten, indem gemeldet wird, dass in vielen Kaffeepflanzungen ein Mikrobium aufgetreten ist, welches in kürzester Zeit die Wurzeln der Kaffeebäume zerstört. In der Gemeinde Araraquara sind fast sämtliche Kaffeepflanzungen zerstört und diese sonst so vielversprechenden, reichen Ländereien bieten einen traurigen Anblick dar. In Campinas, wo bisher die Krankheit noch keine Verheerungen angerichtet, treffen die Fazendeiros alle möglichen Vorkehrungen, um die Ausbreitung des Uebels auf ihren Pflanzungen zu verhüten. Von der dortigen Ackerbau-Anstalt hat bereits ein zuständiger Fachmann sich in die erkrankten Pflanzungen begeben, um die Sache eingehend zu prüfen. Aus den dem Ackerbau-Minister eingeschickten Berichten geht hervor, dass das gefährliche Mikrobium schon in den Fazendas vieler Gemeinden vorkommt. Ein besonderer Ausschuss ist ernannt, um über die Mittel zur Bekämpfung

der Gefahr zu beraten. Auch Rio Grande do Sul kann unter den Wirkungen der Krankheit, welche den Bestand der Kaffeepflanzungen ernstlich bedroht, schwer zu leiden haben, denn wenn der Kaffeeanbau infolge der Verseuchung auf grossen Gebietsstrecken unergiebig werden sollte, so werden dieselben mit anderen Kulturpflanzen bebaut werden, und in dem Augenblicke, in dem der Norden in grossem Massstabe den Anbau von Mais, Bohnen und andern hiesigen Erzeugnissen aufnimmt, muss der Wert der Landeserzeugnisse von Rio Grande do Sul unvermeidlich fallen, da ihnen ein gewaltiges Absatzgebiet entzogen wird.



Allerlei.

H. Sie haben recht; H. & V. haben eine Ammoniakmaschine s. Z. aus Halle bekommen, wie uns bestätigt wird.

E. Wir danken Ihnen für Ihre anerkennenden Worte. Goethe sagt: »Der Irrtum ist viel leichter zu erkennen, als die Wahrheit zu finden; jener liegt auf der Oberfläche, damit lässt sich wohl fertig werden; diese ruht in der Tiefe, darnach zu forschen ist nicht jedermanns Sache.«

P. Das stimmt ganz genau; wer es nicht nötig hat, macht gewiss keine Surrogat-Chocoladen. Es giebt keinen einzigen, der nicht lieber 100 Pfund Dreimarks-Chocolade als 300 Pfund Dreiviertelmarks-Chocolade herstellte. Es ist ja immer die alte Geschichte: Die Hindus in der Wüste können leicht geloben, keine Fische essen zu wollen!

In Kopenhagen wird im Freihafengebiet eine Fabrik für Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren der Aktiengesellschaft »Sirtus, Chocoladenfabrik des Freihafens« errichtet. Die Gesellschaft ist mit einem Kapital von ca. 90000 Mk. ausgerüstet: sie steht mit der Firma Galle & Jessen in Verbindung und Herr H. J. Jessen wird auch der Leiter der Fabrik sein.

— Im Verlage von J. P. Bachem in Köln ist ein 340 Seiten dickes Buch erschienen, worin der Kaufmann Reuschel in London den deutschen Kaufleuten und Fabrikanten ein scharfes Bild zeigt von den nichtswürdigen Schwindeleien, die von London aus durch stellenlose oder verkommene, unehrliche Kreaturen unternommen werden. Wir wollen in nächster Zeit von dieser, für jeden Fabrikanten, der Auslandsgeschäfte betreibt oder anstrebt, lesenswerten lehrreichen Schrift eingehend sprechen. —

— Mit den sog. Vanille-Vergiftungen krebsen die Zeitungen noch immer herum. Die Konditor-Zeitung teilt in ihrer Nr. 47 »wegen der Wichtigkeit des Falles« noch einen Brief mit über den Vergiftungsfall in Rungsdorf bei Godesberg, und meldet, dass »die zur Bereitung der süssen Speise benutzte Vanille der Giftträger gewesen sei«. Aber, trotzdem dies also schon klar erwiesen sein muss, wie könnte man das sonst so klar behaupten, schickt sie doch hinterher: »eine genaue Untersuchung ist eingeleitet«.

Wofür erfährt man nicht; aber da der Sanitätsrat Herr Dr. Burckhardt in Bonn Vanillevergiftung festgestellt haben soll, so haben wir diesen sachverständigen Herrn befragt; sobald wir seinen Bericht haben werden, kommen wir darauf wieder zu sprechen. Unsere Industrie hat, obgleich sich mit Vanille-Chocolade oder Vanille-Konfekt noch kein Mensch vergiftet hat, doch das grösste Interesse daran, festgestellt zu sehen, ob Seeschlangen und Vanillevergiftungen, Hundstags-Erscheinungen sind, die immer nur den stoffarmen Zeitungen die Seiten füllen müssen, oder was daran ist.

— Abonnenten, die mit ihrer Einzahlung des Abonnementsgeldes pro Jahrgang 1895 oder pro erstes Semester 1895 noch im Rückstande sind, werden gebeten, einzuzahlen.

G. Amerika hat, bei einem Einfuhrzoll von 3½ cents per Pfund, 1893 1540413 lb. Cacaobutter zum Werte von 392143 Dollars und 1894 1117862 lb. zum Werte von 290130 Dollars eingeführt. — Sie können, wenn Ihnen direkter Bezug des »Gordian« unbequem ist, ihn durch jeden Buchhändler beziehen. Durch die Post einstweilen noch nicht, vielleicht niemals.

Die Kartellpläne der österreichischen Zuckerfabrikanten. Die österreichischen Zuckerindustriellen machen neuerdings den Versuch, ein Kartell abzuschliessen, um eine künstliche Emporschraubung der Zuckerpreise zu bewirken. In den letzten zwei Monaten wurden wiederholte Verhandlungen zwischen den Vertretern der grossen Raffinerien gepflogen und am Beginne der nächsten Woche wird eine Plenarberatung der Zuckerraffineuren

stattfinden, in welcher über die ausgearbeiteten Kartellpläne Beschluss gefasst werden soll. Die Raffineure sind der Ansicht, dass ihre Bemühungen diesmal von besserem Erfolge begleitet sein werden als im vorigen Jahre, weil der grösste Opponent des Kartells, die Chropiner Zuckerfabrik, inzwischen weggefallen ist. Ausser der Chropiner Fabrik haben sich jedoch auch andere Institute gegen eine Kartellierung ausgesprochen, und es ist deshalb noch gar nicht so gewiss, ob die Erneuerung des Kartells, welche im vorigen Jahre missglückte, heute gelingen wird. Nach Ansicht der »N. Fr. Pr.« liegt ein Bedürfnis zum Abschlusse eines Kartells weder vom Standpunkte der Konsumenten, noch von jenem der Zuckerindustrie vor. Die Lage der österreichischen Zuckerindustrie hat sich ohne Zweifel seit dem Frühjahre gebessert. Einerseits wurde der Rübenbau wesentlich eingeschränkt und hierdurch der Ueberproduktion ein Ziel gesetzt, andererseits ist es den Fabrikanten gelungen, die Rübenkontrakte zu billigeren Preisen abzuschliessen und die Produktionskosten zu ermässigen. Unter den Zuckerindustriellen befinden sich übrigens auch Abgeordnete, welche bei verschiedenen Gelegenheiteu kräftige Worte gegen die Verteuerung der Preise gefunden haben, und wir wollen hoffen, dass sie auch iu gegebenen Falle ihr eigenes Interesse gegen das Interesse der Allgemeinheit zurückstellen werden. Im übrigen wird uns über die neue Aktion des Kartells das Folgende berichtet: In der Konferenz der Zuckerraffineure wird von massgebender Seite ein Projekt vorgelegt werden, wonach das neue Kartell auf der Basis geschlossen werden soll, dass aus dem Erlöse des raffinierten Zuckers je nach der Grösse der abliefernden Raffinerie scalamässig abgestufte Beträge auszuscheiden wären, welche den Rohzuckerfabrikanten zugewiesen werden würden. Die näheren Details dieses Vorschlages sind noch nicht bekannt; es scheint, dass der neue Plan die gleichen Tendenzen verfolgt. wie das im vorigen Jahre aufgetauchte Projekt, welches die Gründung eines Gesamtkartells der Raffineure und Rohzuckerfabrikanten bezweckte. Damals wurde beabsichtigt, zu dem von den Raffineuren bereits sehr lange berechneten Produktionspreise der weissen Ware einen Aufschlag von 3 fl per Meterzentner zu machen, welcher unter die Raffineure und Rohzuckerfabrikanten zu gleichen Teilen gebracht werden sollte. Danach hätten die Raffineure, abgesehen von dem ansehnlichen Nutzen, welchen der von ihnen berechnete Erzeugungspreis barg, einen Kartellgewinn von 1½ fl per Meterzentner Raffinade erhalten; den Rohzuckerfabrikanten wäre der gleiche Kartellgewinn zugefallen, welcher, auf die gesamte Erzeugung aufgeteilt, für den Meterzentner produzierten Rohzuckers einen Gewinn von 50 Kr. ergeben hätte. Diese Berechnungen sind durch den mittlerweile eingetretenen Preissturz des Zuckers und durch die riesige Ueberproduktion gänzlich über den Haufen geworfen worden. Es scheint nun, dass man heuer die Einigung unter Zugrundelegung des gleichen Prinzips, wenn auch selbstverständlich mit veränderten Ansätzen, versuchen will.

B. Lassen Sie uns nun einmal einige Monate in Ruhe mit Ihren neuen Ideen; jede einzelne ist so kindlich, dass wir nächstens fragen werden, ob Sie denn schon lange Hosen tragen.

Neues belgisches Zollgesetz.

Nach dem Zollgesetz vom 12. Juli 1895 ist der Einfuhrzoll auf Cacaofabrikate fortan 50 Frcs., dagegen können Cacao-Bohnen, -Schalen und -Butter frei eingeführt werden.

Teigwaren (Fadennudeln, Maccaroni, italienische Teigwaren) zahlen	4	Frcs.
Konserven mit Zucker	30	»
» andere	12	»
Pfefferkuchen	18	»
Honig	19	»
Früchte, nicht besonders tarifierte:		
frische:		
Ananas (mit Einschluss derjenigen, welche ohne Alkohol oder Zucker konserviert sind, oder die nicht mehr als 20 Prozent Zucker enthalten); Weintrauben (mit Einschluss der zerquetschten Trauben und der Traubentrester) 100 kg .	30	»
andere (mit Einschluss derjenigen, welche ohne Alkohol und Zucker konserviert sind und nicht mehr als 20 Prozent Zucker enthalten):		
eingeführt in Kistchen, Büchsen, Gläsern, Körben oder anderen Verpackungen im Gewicht von nicht mehr als 3 kg 100 kg	30	»
auf andere Art eingeführt 100 kg	12	»
getrocknete, 100 kg	10	»





Die Detaillisten und die Markenwaren.

Bei den Detaillisten fängt es langsam an zu dämmern; eine wenn auch wohl zunächst noch kleine Zahl spürt die Gefahren, die heraufkommen, wenn mit Hilfe der grossen Kapitalien immer mehr Nahrungs- und Genussmittel von Privatmonopolisten den Konsumenten aufgedrängt werden; er spürt es, dass sein Beruf immer mehr dem eines gewöhnlichen Dienstmannes gleichkommt, der unbesehen das an den Ort bringt, wo es gebraucht wird. Der Kaufmann hört immer mehr auf, sich Warenkenntnisse anzueignen und seinen Einkauf nach eigener Prüfung vorzunehmen; er nimmt das auf, was mit Pauken und Trompeten »eingeführt« wird, und er kümmert sich meist nicht darum, ob er Ware oder ob er Dreck an seinen Mann bringt. —

In der »Hamburger Kolonial- und Fettwaren-Zeitung« vom 17. August finden wir einen Aufsatz, der die Detaillisten an ihre Pflicht erinnert und sie warnt, sich immer weiter überschnappen zu lassen von den Fabrikanten mit teuer bezahltem Rufe. Wir lassen ihn hier folgen und wünschen, dass er ähnliche recht bald und recht oft folgen lassen möge. Es muss gerüttelt und geschüttelt werden überall, wenn wieder Leben ins Geschäft kommen soll.

Unser Zentral-Verband und die Privat-Monopole.

In diesem Jahre erscheint zum erstenmal auf der Tagesordnung der Generalversammlung des Zentral-Verbandes deutscher Kaufleute ein Antrag, der auf dem einfachen Wege der Selbsthilfe die übertriebene Sucht gewisser Fabrikantenkreise, ihrem Produkte die Alleinherrschaft zu erzwingen, bekämpfen will. Der Verein Stettiner Kaufleute hat folgenden Antrag gestellt:

»Anbahnung gemeinsamen Einkaufes einzelner Waren, durch eine oder mehrere Zentralen, z. B. neben »Van Houtens Cacao« und »Liebig's Fleisch Extrakt« gemeinsame Einführung je eines anderen Cacaos und Fleisch-Extraktes, möglichst unter der Schutzmarke des Verbandes, um einer Monopolisierung, besonders von Liebig's Fleischextrakt, vorzubeugen.«

Auf den ersten Blick mag der Antrag für viele garnicht die Bedeutung haben, die ihm thatsächlich innewohnt, — der Antrag wendet sich nämlich gegen ein ungesundes Prinzip, das darin liegt, dass der Detaillist seine eigene Reellität, das Renommee seiner Firma gleich Null taxiert, und sein Fortkommen auf fremde Namen stützt, indem er seiner Empfehlung der Ware an die Kundschaft die marktschreierische Reklame seiner Lieferanten zu Grunde legt.

Seit Jahren schon kämpft der Verein Stettiner Kaufleute gegen dieses ungesunde Prinzip an, seit Jahren bemüht er sich, die Unterstützung anderer Vereine für sein Bestreben zu gewinnen, aber selbst von gut geleiteten Brudervereinen hat er die wenig ermutigende Antwort erhalten: Wir vermögen gegen die erdrückende Reklame der Unternehmungen des Grosskapitals nicht aufzukommen, und — das Publikum sucht die Ware, infolge der Reklame, in den Tageszeitungen.

In diesen Worten liegt das Eingeständnis grosser Energielosigkeit einerseits, und mangelnden Vertrauens in das Solidaritätsgefühl der Kollegenschaft andererseits. An diesem Mangel von Energie und gegenseitigem Vertrauen, unter den Detaillisten, ist das Konsumvereinswesen erstarkt, und ebenso bildet dieser Mangel den Strick, mit dem das Privatmonopolwesen dem Kleinhandel die Hände bindet.

Was einem einzelnen Vereine gelingt, muss aber einer grossen Anzahl von Vereinen noch viel leichter werden. Dem Stettiner Vereine ist es gelungen, bei dem Artikel Cacao den Bann zu brechen, der auf seinen Mitgliedern lastete; die Vereinsmitglieder leben nicht mehr von der Reklame eines Fabrikanten, sondern sie bedienen ihre Kundschaft mit vorzüglichem Cacao, der unter der Marke des Vereins geht. Nebenbei führen sie zwar noch eine bestimmte Fabrikmarke, aber die Frage darnach ist im Abnehmen, und das Publikum fordert den »Vereins-Cacao«.

Was mit Cacao möglich gewesen ist, lässt sich auch mit Fleisch-Extrakt erreichen, denn es ist Thatsache, dass Liebig nicht allein etwas gutes liefert, ja, man darf behaupten, dass es noch besseres als »Liebig« giebt.

Es ist bekannt, dass Liebig die Monopolisierung des Handels mit Fleisch-Extrakt mit allen Kräften anstrebt, hat er doch zuletzt auch den Kemmerich »übergeschluckt«; aber nicht so bekannt dürfte es sein, dass in den Liebig'schen Preisen eine unerhörte Ausbeutung des Konsums liegt, zu der wir Detaillisten thörichterweise die Hand bieten, indem wir gedankenlos den bunten Reklame-Firlefanz der Liebig-Kompagnie popularisieren helfen. Die Reklame ist für Kinder und — Narren, die Prüfung der Ware und des Preises ist massgebend für Fachleute und das verständige Publikum. Sehen wir uns nun einige Marken Fleisch-Extrakt an. Der Liebig'sche Extrakt weist auf:

10,62 Proz. Feuchtigkeit,
68,33 » in Alkohol von 80 Vol.-Proz. löslich,
21,05 » » » » 80 » unlöslich,
(19,42) Asche

und kostet:	1/1	1/2	1/4	1/8 Pfd.
	6,00	6,50	6,80	7,20 Grundpreis.
	5,40	5,85	6,12	6,48 angenommen 10

Prozent (giebt aber nur 5 Prozent laut Liste).

Bolero weist auf:

65,96 Proz. organische Stoffe,
10,21 » Gesamtstickstoff,
24,77 » Albuminosen,

und kostet:	1/1	2/2	1/4	1/8 Pfd.
	5,70	6,10	6,50	6,75 Grundpreis.
	5,13	5,49	5,85,	6,07½ bei 10 Pro-

zent höchstem Rabatt und 1 Prozent Skonto.

Nach einer Arbeit des Geh. Hofrats Prof. Dr. Fresenius haben ergeben:

	Liebig	Kemmerich	Schülke & Mayr
Asche	22,74	19,73	20,77
Wasser	18,17	21,12	16,22
in 80 Proz. Alkohol lösliche Substanz	58,96	62,82	62,09



Schülke & Mayr kostet:
1/1 2/3 4/4 8/8 Pfd.
4,50 4,75 5,00 5,25 ohne Etiketten und Kapseln, verzollt ab Hamburg.

Machen wir nun der Gewohnheit und dem Köhlerglauben des Publiums eine kleine Konzession und führen wir Liebig'sches Fleisch-Extrakt nebenbei, aber werfen wir alle Reklame, die uns die Hände bindet und uns aufgedrungen wird, in das Feuer, und führen wir allseitig eine gleichwertige Marke Extrakt unter unserer Verbands- oder Vereinsmarke, so kriegen wir das Heft in die Hand, und die Herren Monopolisten müssen uns kommen.

Noch beherrscht Liebig nicht das Feld allein und noch befindet er sich in der Lage der amerikanischen Standard-Oil-Company, gegen die einige deutsche Firmen wacker standhalten, um die gänzliche Monopolisierung des Artikels hintanzuhalten.

Die Generalversammlung des Zentral-Verbandes wäre der geeignete Ort, um in Vertretung der Interessen des gewerblichen Mittelstandes einen Vorstoss zu machen, der dem Kampfe gegen die Privatmonopole überhaupt einen Stützpunkt giebt.

Zögern wir zu lange, so vollzieht sich das Schicksal zu unserem Schaden und zum Schaden der Konsumtionskreise. Denn darüber herrscht doch wohl kein Zweifel, dass die Herren Monopolisten, wenn sie erst die gesamte Konkurrenz in Händen haben, Käufern und Konkurrenten das Fell über die Ohren ziehen werden.

Anzeigen.

Suche sofort, gestützt auf gute Zeugnisse, dauernde Stellung in Kocherei u. Pfefferküchelei.
Werte Off. G. L. Restaurant J. Giersch, Leipzig, Brühl-Catharinenstr.-Ecke.

Ein tüchtiger, selbständiger Bonbonkocher, in Rocks, Seidensachen und in allen Artikeln der Bonbonkocherei gut bewandert, sucht sofort Stelle.
Gefl. Off. unt. R. Stieber, Teplitz, Bohmen, Fleischbankgasse 5 a.

Franz. Laborant, tüchtiger sauberer Giesser in Fondants, Gelees, Liqueurs, Konserve, Kreme etc., sowie mit allen vorkommenden Laboratorarbeiten hinlänglich vertraut, sucht Stellung.
Gefl. Off. unter ›Laborant 1895‹ hauptpostl. Ratibor erbeten.

Ein erster franz. Laborant, welcher in ff. Dessert, Fondant, Gelee, Pasten und Praline etwas Gutes zu leisten im Stande ist, sucht eine dauernde Stellung; am liebsten Ausland. Muster stehen gern zu Diensten.
Gefl. Off. ›Laborant 24‹ postl. Hannover.

Junger zweiter Kocher sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, sofort Stellung.
Gefl. Off erb. unt. J. T. 603 hauptpostl. Stettin.

Junger franz. Laborant, welcher in allen vorkommenden Arbeiten des franz. Laborators Tüchtiges leistet, sucht sich zu verändern. Specialist in ff. Dessert.
Gefl. Off. erbet. unt. M. G. 20, hauptpostlagernd Kopenhagen.

Tüchtiger selbständiger Pfefferküchler, der schon in der grössten Honigkuchenfabrik des Rheinlands als erster Gehülfe gearbeitet, sucht per sofort oder später dauernde Stellung.
Off. J. Ludwig, Aschaffenburg.

Ein in jeder Beziehung durchaus tüchtiger und selbständiger Bonbonkocker, welcher für ein tadelloses Fabrikat garantiert, sucht bis Mitte September einen ersten gut bezahlten Kocherposten.
Gefl. Off. erb. unt. K. Sch. Ackerstr. 12, vorm. III 1. in Berlin.

Ein tüchtiger energischer Kocher, perfekter Arbeiter in Rocks, gefüllten Seiden- u. Schweizerbonbons, der im Stande ist, stets die feinsten Neuheiten zu entwerfen und mit sämtlichen Maschinen der Neuzeit bestens vertraut ist, sucht dauernde Stelle. Suchender garantirt für eine trockene Ware und reflect. nur auf selbständigen Posten.
Off. sende man unt. S. 75 postl. Herford i. W.

Ein in allen Fächern der Chocoladen-, Biscuit-, Dragee- und Zuckerwaren-Fabrikation praktisch sowie theoretisch gebildeter Mann, welcher bisher grössere Fabriken des In- und Auslandes mit bestem Erfolge geleitet hat, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse, dauernde Stellung in Prima Häusern. Suchender ist in Kalkulation sowie Rohproduktion firm und im Besitz sämtlicher Rezepte der diversen Artikel.
Gefl. Offerten unter O. M. 1895 postlagernd Magdeburg, Amt 3.

Zweiter Chocolatier, im Eintafeln etc. bewandert, sucht mögl. pr. 15. Sept. dauernde Stellung.
Gefl. Off. erb. an B. Hoffman, Leipzig, Kaiser Wilh.-Strasse.

Tüchtiger Dekorateur für Figuren u. Tiere, auch im Dressieren, Garnieren u. Marzipanarbeiten gewandt, sucht Stellung.
Off. bitte zu richten unt. M. K. Kienast, Leipzig, Lindenstr. 10 III.

Jüngerer franz. Laborant sucht zur weiteren Ausbildung unter bescheidenen Ansprüchen in einer grösseren Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik auf zweiten oder dritten Posten dieser Branche baldigst oder bis 15. September cr. Stellung.
Gefl. Offerten unter G. Güttel, Striegau i. Schl., Güntherstr. 2.

Laborant, selbständiger Arbeiter (militärfrei) in ff. Dessert, Fondants, Gelee, Pasten, Liqueur, geg. Schaum- und Gummiwaren, gestützt auf gute Zeugnisse, sucht dauernde Stellung.
Gefl. Offerten erbitte unter M. H. 101 postlagernd Braunschweig.

Ein Bonbonkocher,
welcher in allen Artikeln der Kocherei perfekt und auch im Laborator nicht unerfahren ist, sucht dauernde Stelle. Zeugnisse stehen zu Diensten.
Gefl. Offerten unter H. M. 1011, postlagernd Köln-Nippes.

Ein tüchtiger, militärfreier Feuer- und Vaccuumkocher, der längere Zeit in Deutschland und der Schweiz als erster Kocher gearbeitet hat, sucht seine Stellung zu verändern. Derselbe ist tüchtig in Atlas-, ff. engl. Rocks und Schweizer-Bonbon, auch liefert derselbe der Neuzeit entsprechende, tadellose trockene Ware, es wird nur auf gut bezahlte, selbständige Stellung reflektiert.
Gefl. Off. zu richten unter F. F. 1000 postlagernd Wettin.

Paul Franke & Co.

Maschinen-Fabrik



Leipzig-Plagwitz.

Specialitäten:

Maschinen für sämmtliche Arten feiner Schweizerbonbons.

Maschinen für gewöhnliche Karamelbonbons.

Gravierte Rotgusswalzen

und **Stahlwalzen (Marke „Diamant".)**

Wärmtische und Kühltische verschiedener Konstruktionen.

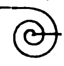
Bonbonausstecher, Küchelmaschinen etc.

Ganze maschinelle Einrichtungen für Bonbonfabriken.

J. M. Lehmann,

Maschinen-Fabrik.

DRESDEN-LOEBTAU.



Grösste und älteste Fabrik

für

Maschinen zur Chocoladen-

und

Zuckerwaaren-Industrie.

Anerkannt praktische Konstruktionen.

von unübertroffener Leistungsfähigkeit.



Gegründet 1834. 300 Arbeiter.

— **Prämiirt auf allen beschickten Ausstellungen.** —

Export nach allen Welttheilen.

Nr. 11. Hamburg, 1. Oktbr. 1895.



Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
alle verwandten Erwerbszweige.

tungen für den „Gordian“:
Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
n. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania
Carl Ricker, Petersburg.







We
m geschi
wird
Ausf
ten
N
Sc

genau an dem
Gründe. So
il wir über
rin noch

igkeit
den
n.


VANILLIN
VANILLIN, das aromatische Princip der Vanille.
Das VANILLIN bildet den riechenden und wirksamen Bestandteil (ca. 2%) der Vanilleschoten. Es findet sich ferner in sehr kleinen Mengen in gewissen Rohrzuckern und in der Siam-Benzoe. Künstlich entsteht es durch Zerlegung des Coniferins, durch Oxydation des Eugenols etc.
Anwendung des Vanillins.
Man hat in dem VANILLIN durchaus kein Surrogat für Vanille, wie man in den ersten Jahren zu behaupten versuchte, sondern einen vollständigen Ersatz für die wirksamen und wertvollen Bestandteile in der Vanille zu suchen. Die Vorteile bei der Vanillinverwertung sind nicht gering. — Die feinsten Vanillesorten enthalten sehr selten über 2% ihres Gewichtes an VANILLIN, so dass die übrigen mindestens 98% nur Ballast sind. Bei den verschiedenen Sorten Vanille schwankt der Gehalt zwischen 0,5—2,5% und es kommt vor, dass eine Vanille von nur 0,5—1% Gehalt noch ein ganz gutes, gesundes Aussehen hat, so dass dann der Parfumwert gegen früher verwandte Sorten erst ausprobiert werden muss, während bei chemisch reinem VANILLIN ein gleiches Quantum auch immer die gleiche Wirkung hervorbringt. — Die Vanille ist ausserdem, wie bekannt, leicht dem Verderben ausgesetzt; sie schimmelt leicht, nimmt einen unangenehmen Geruch an und wird fast wertlos. — Das VANILLIN aber kann, ohne eine Veränderung zu erleiden, jahrelang aufbewahrt werden. Der aber bei weitem ins Gewicht fallende Vorteil bei Anwendung des VANILLINS liegt im Preise. Unter den heutigen Verhältnissen, bei niedrigem Preise der Vanille, zahlt man immer noch für ein gleich wirksames Quantum VANILLIN nur 1/5—1/4 des Preises der Vanille.
HAARMANN & REIMER
VANILLIN-FABRIK
Holzminden a. W., Deutschland.

Jahrgang 1895. Nr. 11. Hamburg, 1. Oktbr. 1895.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania
Russland: Carl Ricker, Petersburg.

Wenn hin und wieder die Versendung dieser Zeitschrift nicht genau an dem Datum geschieht, der der eigentliche Versandtag ist, so hat das seine guten Gründe. So z. B. wird diese Nummer 11 erst am 3. Oktober versandt werden können, weil wir über den Ausfall der am 1. Oktober in Amsterdam stattfindenden Butterauktion darin noch berichten wollen.

Man möge also bei etwaigen kleinen Verspätungen nicht glauben, dass Saumseligkeit daran Schuld ist; man möge im Gegenteil die Gründe dafür da suchen, wo sie zu finden sind: in dem Bestreben, so schnell wie möglich über wichtige Vorkommnisse zu berichten.

Die Redaktion des „Gordian“.



Einfuhren und Ausfuhren.

Da vom 1. Juli d. J. ab der Zoll für Cacaobutter von 9 auf 45 Mk. erhöht worden ist, hat die Einfuhr nach Deutschland fast ganz aufgehört. Nur noch 200 Kilo sind im Juli über die Grenze gegangen, während im Juni noch 24600 Kilo eingeführt worden sind. Im August und im September ist schon wieder etwas mehr Butter über die Grenze gekommen; der Käufer hat aber jedenfalls viel Geld über gehabt, denn die holländische Butter stellt sich bei dem Zoll von 45 Mk. per 100 Kilo auf 143—145 Mk. per Zentner, während deutsche Butter im Zollinlande für 120—125 Mk. noch heute zu kaufen ist. In der hamburger Einfuhrliste lasen wir in der vergangenen Woche, dass wieder 16 Ballen holländische Butter angekommen seien.

Wir glauben aber, dass wir über kurz oder lang bei der Einfuhr die Position 657b (früher 725) streichen können. Hoffentlich wird in Deutschland nun aber auch so viel Butter gewonnen, dass der Bedarf gedeckt werden kann. Zunächst haben wir noch gelinde Zweifel, und wir fürchten, dass entweder die Verwendung anderer Fette in Zukunft grössere Dimensionen annehmen wird, oder dass auf Leben und Tod Cacao gepresst wird, bloss um Butter zu gewinnen und dass dann eine grenzenlose Schleuderei im Cacaopulver eintritt, weil das Gewinnen des Cacaopulvers Nebensache geworden ist — Mittel zum Zweck.

Denn die Einfuhrzahlen sprechen eine zu beredte Sprache: es sind in den ersten sechs Monaten dieses Jahres 155,700 Kilo Cacaobutter eingeführt und in Deutschland doch verbraucht worden. Das hört nun auf; der Bedarf aber bleibt bestehen; wer schafft nun in den kommenden sechs Monaten dieses Quantum oder mehr, an Butter herbei? Herzustellen ist sie schon, das wissen wir alle sehr wohl, aber wo soll das dabei gewonnene Cacaopulver bleiben?

Wenn 150,000 Kilo Butter verlangt werden, dann ist dieses Verlangen doch nicht anders zu erfüllen, als dass auch zu gleicher Zeit zweimal so viel, also 300,000 Kilo Cacaopulver fertig wird. Und hier hapert's! Wer soll die dem deutschen Fabrikanten mehr abkaufen? Ja, wäre gleichzeitig die Einfuhr ausländischer Cacaofabrikate entweder verboten oder durch weitere Zollerhöhung ebenfalls unmöglich gemacht, dann wäre dafür wohl Verwendung gefunden, denn Bedarf ist dafür im deutschen Lande vorhanden, wie die Einfuhrzahlen beweisen. Rund 400,000 Kilo Cacaopulver und Cacaomassen u. s. w. sind (ohne Chocolade) vom Januar bis Juli vom Auslande geliefert worden.

Ein wirksames Mittel, hier endlich Wandlung zu schaffen, zeigen wir den **deutschen Fabrikanten** in einer Sonderausgabe des »Gordian«, die allen Abonnenten zugestellt werden wird. —

Von Cacaobohnen, Position 655, Zollsatz 35 Mk. sind im Juli eingeführt worden.

Aus		
Belgien	—	
Frankreich	28,800	Kilo
Grossbrittannien	18,200	»
Niederlande	1,400	»
Portugal	133,700	»
Westafrika	49,800	»
Britisch Ostindien	22,400	»
Niederl. »	4,400	»
Brasilien	79,200	»
Britisch Westindien	31,600	»
Dänisch »	3,000	»
Ecuador	326,900	»
Haiti	32,300	»
Niederl. Westindien	5,400	»
Venezuela	32,100	»
Vereinigte Staaten	8,100	»

Im ganzen sind von Januar bis Juli 5,489,400 Kilo Cacao eingeführt worden, gegen 4,666,800 Kilo im vorigen Jahre.

Von Cacaobutter sind, wie schon oben gesagt, nur **200** Kilo nach Deutschland gekommen, gegen **24,600** Kilo im Juni.

Gebrannte Bohnen und Cacaoschalen wurden garnicht eingeführt.

Von Konditorwaren, Position 660, zum Zollsatz von 50 und 60 Mk. sind im Juli **45,700** Kilo eingeführt worden, davon

400 Kilo aus Frankreich,
12,300 » » Grossbrittannien,
5,200 » » Italien,
16,500 » » der Schweiz.

Von Chocolade, Position 671, Zollsatz 80 Mark, kamen im Juli **12,200** Kilo nach Deutschland. Das sind zwar 3000 Kilo mehr als im Monat des vorigen Jahres, aber im ganzen ist die Einfuhr von ausländischen Chocolade in diesem Jahre bis zum Juli um ca. 12,000 Kilo kleiner. Aber, wer weiss, was noch kommen mag!

Von Cacaopulver, Position 672, Zollsatz 80 Mk., kamen im Juli **15,200** Kilo herein. Hierin hat sich gegen das vorige Jahr die Einfuhr mehr als verdoppelt, und die deutschen Fabrikanten dürfen es auf keinen Fall

an Anstrengungen fehlen lassen, den Vergrösserungen der Einfuhren mit aller Energie entgegenzutreten.

Möchten sie nur immer aus diesen Zahlen die richtigen Lehren ziehen, denn es sind in den ersten sieben Monaten dieses Jahres von Cacaopulver und Cacaomassen schon 388,800 Kilo gegen 263,800 Kilo des vorigen Jahres aus dem Auslande bezogen worden. Das ist ein Warenposten im Werte von ca. 1.600,000 Mk., der der deutschen Industrie verloren gegangen ist; dem deutschen Nationalwohlstande sind damit mindestens 50,000 Mk. entzogen worden, denn so viel mehr zahlt das deutsche Volk an das Ausland, als es im eigenen Lande zu zahlen nötig haben würde, ganz abgesehen davon, dass durch die Herstellung dieser Fabrikate hunderte arbeitswilliger Menschen, die heute auf den Strassen herumlungern müssen, nützliche Arbeit verrichten und nicht anderen zur Last liegen würden.

Von Cacaomassen und Chocoladesurrogaten Position 673, Zollsatz 80 Mk., sind im Juli **18,500** Kilo eingeführt worden. Von Januar bis Juli 250,900 Kilo gegen 197,200 Kilo in derselben Zeit des vorigen Jahres.

Von Mandeln, Position 633, Zollsatz meist zu zehn Mark, sind im Juli **339,500** Kilo eingeführt worden. Da Mandeln in letzter Zeit im Preise gestiegen sind, bemerken wir, dass dafür ein gerechter Grund nicht vorliegt, da die Zufuhren in diesem Jahre um ein Drittel grösser sind, als im vorigen. Es sind nämlich vom Januar bis Juli 1894 nur **1,806,700** Kilo eingeführt, während in derselben Zeit dieses Jahres schon 2,595,100 Kilo angekommen sind.

Honig kam im Juli zusammen **472,600** Kilo herein, davon
405.600 Kilo zum Zollsatze von 20 Mk.,
57,700 » » » » 30 »
9,300 » » » » 36 »

Im vorigen Julimonat waren nur 228,900 Kilo als eingeführt gemeldet. Danach kann man von einer Verminderung der Einfuhren nicht reden.

Von Vanille, zum Zollsatz von 50 Mk., sind im Juli 2200 Kilo eingeführt worden, davon aus
Frankreich 1500 Kilo,
Grossbrittannien 200 »

Die Gesamteinfuhr von Januar bis Juli 1895 betrug 36,500 Kilo gegen 29,700 Kilo im vorigen Jahre.

Die **Ausfuhren** im Juli weisen folgende Zahlen auf:

Es wurden ausgeführt, Position 671, Chocoladen, im ganzen **44,600** Kilo, davon
18,400 Kilo nach Grossbrittannien,
16,300 » » den Vereinig. Staaten.

Die Gesamtausfuhr ist in allen Monaten dieses Jahres nur **2800** Kilo grösser als die des Vorjahres.

Von Cacapulver, Position 672, sind im Juli **1000** Kilo ausgeführt worden, davon 400 nach Oesterreich.

Von Cacaomassen und Chocoladesurrogate, Position 673, wurden im Juli **1800** Kilo ausgeführt.

Von Cacaobutter gingen im Juli **500** Kilo ins Ausland. Im ganzen von Januar bis Juli 17,300 Kilo gegen 19,300 Kilo des Vorjahres.

Von Cacaoschalen wurden im Juli **12,100** Kilo ans Ausland verkauft.

Von Konditorwaren sind im Juli **4880** Kilo ausgeführt worden, gegen 6100 Kilo im vorigen Jahre.



Achtung! Zucker!

Die heutige Lage des Zuckermarktes fordert die Grosskonsumenten auf, sich zu den jetzt giltigen Preisen auf einige Monate zu decken. Ein Bericht der »Magdeburger Zeitung« giebt ein klares Bild über Stimmung und Umsätze in den maassgebenden Ländern.

Der Markt für prompte Ware verlief in letzter Woche in fester Tendenz bei 30—35 Pfg. höheren Preisen und lebhaften Umsätzen. Besonders die Inlandsraffinerien waren schlanke Käufer für prompte und nahe Lieferfristen, eine Folge von erheblichen Abschlüssen in Granulated nach dem Auslande. Von neuer Ware kamen nur einzelne Partien an den Markt, doch erwartet man in dieser Woche hiervon grösseres Angebot, da bis dahin eine grössere Anzahl von Fabriken im Betrieb sein dürfte. In neuer Ware, Lieferung Oktober-Dezember kam es zu bedeutenden Abschlüssen sowohl an Inlandsraffinerien wie Export, wobei bis 10.60 Mk. Rend. 88 Proz. angelegt wurde. Die Fabriken liessen es sich angelegen sein, den besseren Preisstand zum Abstossen eines Teils der Erstproduktion nach Kräften auszunutzen, um bei dem eigentlichen Beginn des neuen Betriebsjahres den Markt nicht durch übermässiges Angebot zu belasten. Ein weiteres Beibehalten dieser Praxis dürfte der späteren Entwickelung des Marktes sehr zu statten kommen. Bei Wochenschluss war nach den vorangegangenen bedeutenden Umsätzen die Kauflust zurückhaltender. Käufer versuchten, billiger anzukommen, begegneten hierbei jedoch dem sich regenden Widerstande der Fabriken. — In Raffinaden hat sich die Nachfrage für das Inland etwas gebessert, doch handelt es sich dabei vornehmlich um kurze Lieferung, während Herbstsichten nur vereinzeltes Interesse erwecken. Soweit solches vorhanden, werden die erhöhten Forde-

rungen bewilligt. Dagegen fanden in Granulated wieder bedeutende Abschlüsse zu besseren Preisen statt. Bei Fortdauer dieser Kauflust seitens des Exports werden Raffineure kaum in der Lage sein, der später zu erwartenden Nachfrage nach Inlands-Zucker in vollem Umfange zu genügen.

Der Terminmarkt war häufigeren Preisschwankungen unterworfen, je nach den eingehenden Berichten von Paris, wie den wechselnden Anschauungen über die Ernte. Im allgemeinen setzte jedoch bei nachgebenden Preisen die Kauflust stets so nachhaltig ein, dass Preise sich schnell erholten und 20—25 Pfg. höher gegen die Vorwoche sind. Die Umsätze waren lebhaft, besonders in späteren Sichten, wobei das Fabrikangebot in neuer Ware belebend einwirkte. Der Markt schliesst in stetiger, abwartender Haltung. — Der letztwöchentliche Verlauf des Marktes zeigte eine weitere Kräftigung der Aufwärtsbewegung, die sich namentlich in Paris äusserte, während man an den anderen Börsen nur langsam nachfolgte. Der aussergewöhnlich hohe Preisstand, den Paris augenblicklich einnimmt, charakterisiert am deutlichsten die künstlichen Mittel, welche man zur Anwendung brachte, um die Preise zu steigern. Von manchen Seiten wird darauf hingewiesen, dass die Pariser Spekulation in zuversichtlicher Weise darauf rechnet, dass die ersten Ernteschätzungen für Europa sehr niedrig ausfallen und damit die Aufwärtsbewegung der Preise in schnellem Fluss bringen würden. Es ist dies ein Punkt, der augenblicklich das allgemeinste Interesse in Anspruch nimmt und den Markt noch für längere Zeit in Atem erhalten dürfte, bevor eine durchschlagende Klärung stattgefunden hat. Einstweilen giebt die Statistik des abgelaufenen Betriebsjahres lehrreiche Anhaltepunkte für die ruhige Beurteilung der kommenden Dinge. Die sichtbaren Weltvorräte waren folgende:

	1895	1994
Ende August	1,518,900 t	678,000 t
Ende Juli	1,806,500 t	1,035,900 t
Abnahme	297,600 t	357,900 t

Die Weltvorräte schliessen somit für Ende August mit einem Mehr von 840,900 t. Der Bedarf Europas weist im letzten Betriebsjahre eine Zunahme von etwa 200,000 t auf, während er um die gleiche Zahl in Amerika zurückblieb. Es fand somit im Durchschnitt keine Zunahme statt, trotzdem im letzten Betriebsjahr der durchschnittliche Zuckerpreis 9.65 Mk. transito gegen 12.60 Mk. im Vorjahr betrug. Amerika war es, welches die Enttäuschung in den Bedarfsverhältnissen brachte, doch darf man nunmehr nach Besserung der dortigen wirtschaftlichen Verhältnisse damit rechnen, dass der Weltbedarf wieder in normaler Weise zunehmen wird, was einer Zuckermenge von 300,000 t entsprechen würde. Von dem jetzigen Mehr der alten Vorräte wären alsdann etwa 550,000 t zur Deckung der nächsten Mindererträge der Welternte verfügbar. Welche Höhe letztere erreichen werden, entzieht sich einstweilen jeder sicheren Beurteilung. Ohne eine Steigerung des Bedarfes dürften die zu erwartenden Mindererträge kaum dazu angethan sein, den Markt auf die Dauer nachhaltig zu bessern. Dagegen ist es höchst wahrscheinlich, dass die Hochbewegung weitere Fortschritte machen wird, so lange die Trockenheit in allen Ländern anhält. — Die letztwöchentliche Witterung, die der Jahreszeit angemessen war, kam der normalen Entwickelung der Rübe zu statten. Der Wunsch nach ausgiebigen Niederschlägen bleibt jedoch fortbestehen, um noch in letzter Stunde den Rückstand im Wurzelgewicht nach Möglichkeit verbessert zu sehen. Die Zuckerausbeute wird überall als sehr befriedigend und wesentlich höher als im Vorjahre bezeichnet. Falls hierin keine Verschlechterung eintritt, dürfte die Ausbeute den Ausfall in der Quantität nicht unerheblich mildern. Während der letzten acht Betriebsjahre war in Deutschland die Zuckerausbeute folgende:

1894—95 = 12.21 %	1890—91 = 12.09 %
1893—94 = 12.41 %	1889—90 = 12.36 %
1892—93 = 11.09 %	1888—89 = 11.96 %
1891—92 = 12.06 %	1887—88 = 13.12 %

In England machte die Hochbewegung weitere Fortschritte, angeregt durch pariser Kaufanträge, wie Befürchtungen hinsichtlich grösserer Ernteausfälle. Die englische Spekulation zeigt sich jetzt eher geneigt, dem pariser Vorgehen Vorschub zu leisten. Preise zogen 3 d an. Inländische Raffineure beteiligten sich lebhaft an den Käufen von Rohware, die sich jedoch in prompter Lieferung ziemlich knapp macht. Raffinaden hatten im Inlande guten Absatz zu 3 d höheren Preisen. In Granulated kam es bei anziehenden Preisen zu bedeutenden Abschlüssen seitens spekulativer Hände. In letzter Woche gingen in England ein von Rohzucker 17,200 t gegen 7,800 t, Raffinaden 11,200 t gegen 7200 t, Vorräte 136,500 t gegen 68,600 t 1994 und 99,900 t 1893.

In Paris herrschte infolge von Deckungen wie Meinungskäufen, welch' letztere sich zumeist auf die Fortdauer der trockenen Witterung stützten, eine erregte Stimmung, und nach öfteren Schwankungen schliessen Preise $1^1/_2$ Frcs. höher gegen die Vorwoche. Das Eingreifen der Hochspekulation machte sich bei jeder Abschwächung durch erneute Käufe fühlbar. Die Witterung bleibt in Frankreich trocken, so dass die Klagen über geringe Zunahme des Wurzelgewichts immer lauter werden. Die Rübenuntersuchungen vom 16. September lauten:

	Letzte Woche 1895	Letzte Woche 1894	Verg. Woche 1895	Verg. Woche 1894	
Durchschnittsgewicht	205	278	173	245	g
Zucker	14.72	12.88	13.87	11.59	%
Quotient	86.49	83.60	84.92	82.40	»
Rüben per ha	25,625	34,792	21,625	30,583	kg

Im August betrug in Frankreich die Ausfuhr 19,000 t gegen 25,300 t 1894, Vorräte Ende August 153,600 t gegen 100,700 t 1894.

In Oesterreich blieben die Preisschwankungen an der Tagesordnung; zum Schluss bildete sich eine festere Tendenz bei wenig veränderten Preisen heraus. Die Umsätze blieben mässig infolge Zurückhaltung der Fabriken. Während der letzten Woche waren die Niederschläge etwas häufiger, genügen jedoch nicht den Wünschen der Landwirte. Letztere bezeichnen den quantitativen Ertrag der Rübe als äusserst schlecht, während bekanntlich der amtliche Saatenstandsbericht vom 20. August den Rübenstand im allgemeinen als gut hinstellte. Die tropische Hitze bei Beginn des September müsste daher auf den Rübenfeldern Oesterreichs verheerend gewirkt haben. Nach der »Wiener Wochenschrift« lauten die jüngsten Rübenuntersuchungen:

	Letzte Woche 1895	Letzte Woche 1894	Verg. Woche 1895	Verg. Woche 1894	
Durchschnittsgewicht	435	495.4	439	516.1	gr
Zucker	15.5	14.81	15.5	14.63	%
Quotient	86.7	86.87	84.9	83.06	%

In Russland waren die Märkte ruhig. Die Umsätze haben sich etwas gesteigert. Die Klagen über geringes Wurzelgewicht der Rübe halten an.

Amerika hatte festeren Markt zu $^1/_{10}$ C. höheren Preisen. Das mässige Angebot in Rohrzucker wurde schlank aufgenommen. Abschlüsse in Rübenzucker sind nicht bekannt geworden, vorliegendes Angebot fand keine Berücksichtigung. Raffinaden hatten besseren Absatz zu anziehenden Preisen. Im August gingen ein an Rübenzucker 2000 t gegen 5500 t Rohrzucker 49,600 t gegen 41,700 t 1894 (davon aus Kuba 33,800 t gegen 16,800 t 1894). Einschmelzungen im August

146,000 t gegen 177,000 t 1894; Abnahme der Vorräte im August 48,300 t gegen 129,800 t. 1894.

Aus den Kolonien lauten die Nachrichten unverändert. Nach Willet & Gray beträgt die letzte Rohrzuckerernte der Welt 3,520,100 t gegen 3,503,800 t 1893/4 und 3,040,500 t 1892/93. Vom 1. September bis Ende August wurden an Rohrzucker eingeführt:

	1894/95	1893/94
in Nordamerika	1,128,000	1,606,600 t
in Frankreich	124,200	157,700 t
in England	353,200	377,300 t
zusammen	1,605,400	2,141,600 t

Der Wochenumsatz am hiesigen Platze betrug 370,000 Ztr. (gegen 247,000 Ztr. 1894) und an den sechs Hauptmärkten Deutschlands 670,000 Ztr. (gegen 435,000 Ztr. 1894).



Prüfung der Nahrungsmittelchemiker im Königreich Preussen.

Bekanntmachung des Ministerium der geistlichen, Unterrichts- und Medizinal-Angelegenheiten.)

Im Anschluss an die Bekanntmachungen vom 6. Februar und 17. April d. J., betreffend die Einsetzung von Kommissionen zur Prüfung von Nahrungsmittel-Chemikern und die Bezeichnung der Anstalten, an welchen die nach der Prüfungsordnung nachzuweisende praktische Ausbildung erworben werden kann, bestimme ich zur weiteren Ausführung des Bundesratsbeschlusses vom 22. Februar 1894 folgendes:

1. Den Prüfungen sind die nachstehend abgedruckten Vorschriften zu Grunde zu legen. Mit denselben wird zugleich das vollständige Verzeichnis der in Funktion getretenen Vorprüfungs- und Hauptprüfungskommissionen bekannt gegeben.

2. Den als Leiter öffentlicher Anstalten zur Untersuchung von Nahrungs- und Genussmitteln bereits angestellten Sachverständigen kann bis zum 1. Oktober d. J. der Befähigungsausweis unter Verzicht auf die vorgesehenen Prüfungen und deren Vorbedingungen erteilt werden; Leitern anderer als staatlicher Anstalten der vorbezeichneten Art kann diese Vergünstigung nur zu teil werden, wenn sie nicht mit ihrem Einkommen ganz oder zum Teil auf die Einnahmen aus den Untersuchungsgebühren angewiesen sind.

Anderen als den vorgedachten Sachverständigen kann der Befähigungsausweis unter gänzlichem oder teilweisem Verzicht auf die vorgesehenen Prüfungen und deren Vorbedingungen erteilt werden, sofern diese Sachverständigen nach dem Gutachten einer der für die Prüfung von Nahrungsmittel-Chemikern eingesetzten Kommissionen nach ihrer wissenschaftlichen Vorbildung und ihrer praktischen Uebung im wesentlichen den Anforderungen genügen, welche die neuen Bestimmungen an geprüfte Nahrungsmittel-Chemiker stellen.

3. Der Befähigungsausweis in den Fällen unter Nr. 2 wird von mir erteilt.

4. Diejenigen Chemiker, welche den Befähigungsausweis erworben haben, sollen vorzugsweise berücksichtigt werden und zwar vornehmlich:

a) bei der öffentlichen Bestellung (§ 36 der Gewerbeordnung) von Sachverständigen für **Nahrungsmittelchemie,**

b) bei der Auswahl von Gutachtern für die Handhabung des Nahrungsmittelgesetzes in Verbindung stehenden **chemischen** Fragen, sowie

c) bei der Auswahl der Arbeitskräfte für die öffentlichen Anstalten zur technischen Untersuchung von Nahrungs- und Genussmitteln (§ 17 des Nahrungsmittelgesetzes).

Berlin, den 10. Mai 1805.

Der Minister
der geistlichen, Unterrichts- und Medizinal-Angelegenheiten.
Bosse.

Verzeichnis der bis Ende März 1896 ernannten Kommissionen für die Prüfung der Nahrungsmittelchemiker.

A. Vorprüfung.

1. Prüfungskommission an der Königlichen Technischen Hochschule in Aachen:

Vorsitzender: Ober-Regierungsrat von Bremer.

Examinatoren: die Professoren der Chemie, Geheimer Regierungsrat Dr. Classen und Dr. Claisen, der Dozent der Botanik Dr. Wieler und der Professor der Physik, Geheime Regierungsrat Dr. Wüllner.

2. Prüfungskommission an der Königlichen Universität in Berlin:

Vorsitzender: der Verwaltungsdirekter des Königlichen Klinikums, Geheime Ober-Regierungsrat Spinola.

Examinatoren: die ordentlichen Professoren der Chemie Dr. E. Fischer und Geheimer Regierungsrat Dr. Landolt, der ordentliche Professor der Botanik Dr. Engler und der ordentliche Professor der Physik Dr. Warburg.

3. Prüfungskommission an der Königlichen Technischen Hochschule in Berlin:

Vorsitzender: der Ober-Verwaltungsgerichtsrat, Syndikus Arnold.

Examinatoren: die Professoren der Chemie Dr. Rüdorff und Dr. Liebermann, der

Dozent der Botanik Dr. Carl Müller und der Professor der Physik Dr. Paalzow.

4. Prüfungskommission an der Königlichen Universität in Bonn:

Vorsitzender: der Königliche Universitätskurator, Geheime Ober-Regierungsrat Dr. Gandtner.

Examinatoren: der ordentliche Professor der Chemie, Geheime Regierungsrat Dr. Kekulé von Stradonitz, der ausserordentliche Professor der Chemie Dr. Klinger, der ordentliche Professor der Botanik, Geheime Regierungsrat Dr. Strasburger und der ordentliche Professor der Physik Dr. Kaiser.

5. Prüfungskommission an der Königlichen Universität in Breslau:

Vorsitzender: der Universitäts-Kuratorialrat, Geheime Regierungsrat von Frankenberg-Proschlitz.

Examinatoren: die ordentlichen Professoren der Chemie, Geheimen Regierungsräte Dr. Ladenburg und Dr. Poleck, der ordentliche Professor der Botanik Dr. Pax und der ordentliche Professor der Physik, Geheime Regierungsrat Dr. O. E. Meyer.

6. Prüfungskommission an der Königlichen Universität in Göttingen:

Vorsitzender: der Königliche Universitätskurator, Geheime Ober-Regierungsrat Dr. Höpfner.

Examinatoren: der ordentliche Professor der Chemie Dr. Wallach, der ausserordentliche Professor der Chemie Dr. Tollens, der ordentliche Professor der Botanik Dr. Peter und der ordentliche Professor der Physik Dr. Riecke.

7. Prüfungskommission an der Königlichen Universität in Greifswald:

Vorsitzender: der Königliche Universitätskurator, Geheime Regierungsrat von Hausen.

Examinatoren: die ordentlichen Professoren der Chemie, Geheimer Regierungsrat Dr. Limpricht und Dr. Schwanert, der ordentliche Professor der Physik Dr. Overbeck, sowie vertretetungsweise für Botanik der Privatdozent Dr. Möller.

8. Prüfungskommission an der Königlichen Universität in Halle a. S.:

Vorsitzender: der Kreisphysikus, Sanitätsrat und Privatdozent Dr. Risel.

Examinatoren: der ordentliche Professor der Chemie Dr. Volhard, der ausserordentliche Professor der Chemie Dr. Doebner, der ordentliche Professor der Botanik Dr. Kraus und der ordentliche Professor der Physik Dr. Dorn.

9. Prüfungskommission an der Königlichen Technischen Hochschule in Hannover:

Vorsitzender: der Regierungs- und Medizinalrat Dr. Becker.

Examinatoren: der Professor der Chemie, Geheime Regierungsrat Dr. Kraut, der Dozent der Chemie Dr. Behrend, der Professor der Botanik Dr. Hess und der Professor der Physik Dr. Diterici.

10. Prüfungskommission an der Königlichen Universität in Kiel:

Vorsitzender: Der Geheime Regierungs- und Medizinalrat und ausserordentliche Professor Dr. Bockendahl.

Examinatoren: der ordentliche Professor der Chemie Dr. Curtius, der ausserordentliche Professor der Chemie Dr. Rügheimer, der ordentliche Professor der Botanik Dr. Reinke und der ordentliche Professor der Physik Dr. Ebert.

11. Prüfungskommission an der Königlichen Universität in Königsberg i. Pr.

Vorsitzender: der Geheime Medizinalrat Dr. Nath.

Examinatoren: die ordentlichen Professoren der Chemie Dr. Lossen und Dr. Spirgatis, der ordentliche Professor der Botanik Dr. Lürssen und der ordentliche Professor der Physik Dr. Pape.

12. Prüfungskommission an der Königlichen Universität in Marburg:

Vorsitzender: der Königliche Universitätskurator, Geheime Ober-Regierungsrat Steinmetz.

Examinatoren: die ordentlichen Professoren der Chemie, Geheimer Regierungsrat Dr. Schmidt und Dr. Zincke, der ordentliche Professor der Botanik Dr. A. Meyer und der ordentliche Professor der Physik, Geheime Regierungsrat Dr. Melde.

13. Prüfungskommission an der Königlichen Akademie in Münster i. W.:

Vorsitzender: der Regierungs- und Medizinalrat Dr. Hölker.

Examinatoren: der ordentliche Professor der Chemie Dr. Salkowski, der ordentliche Honorar-Professor der Chemie Dr. König, der ordentliche Professor der Botanik Dr. Brefeld und der ordentliche Professor der Physik Dr. Ketteler.

B. Hauptprüfung.

1. Prüfungskommission in Berlin:

Vorsitzender: der ärztliche Direktor der Königlichen Charité, Generalarzt, Geheime Ober-Medizinalrat Dr. Schaper.

Examinatoren: der Dozent der Nahrungsmittelchemie an der Königlichen Technischen Hochschule, Geheime Regierungsrat Professor Dr. Sell, der Professor der chemischen Technologie an dieser Anstalt Dr. Witt und

der Professor der Botanik an der Königlichen Universität, Geheime Regierungsrat Dr. Schwendener.

2. Prüfungskommission in Bonn:

Vorsitzender: der ausserordentliche Universitäts-Professor, Medizinalrat Dr. Ungar.

Examinatoren: der Vorsteher der landwirtschaftlichen Versuchsstation des landwirtschaftlichen Vereins für Rheinpreussen, Professor Dr. Stutzer, der ausserordentliche Professor der Chemie Dr. Anschütz und der ausserordentliche Professor der Botanik Dr. Schimper.

3 Prüfungskommission in Breslau:

Vorsitzender: der Stadtphysikus und Sanitätsrat Dr. Jacobi.

Examinatoren: der ausserordentliche Professor der Chemie Dr. Weiske, der Direktor des städtischen chemischen Untersuchungsamts Dr. Fischer und der ordentliche Professor der Botanik, Geheime Regierungsrat Dr. Cohn.

4. Prüfungskommission in Göttingen:

Vorsitzender: der Königliche Universitätskurator, Geheime Ober-Regierungrat Dr. Höpfner.

Examinatoren: der ordentliche Professor der Chemie Dr. Polstorff, der Dirigent der Kontrollstation des land- und forstwirtschaftlichen Hauptvereins Dr. Kalb und der ordentliche Professor der Botanik Dr. Berthold.

5. Prüfungskommission in Hannover:

Vorsitzender: der Regierungs- und Medizinalrat Dr. Becker.

Examinatoren: der Leiter des städtischen Lebensmitteluntersuchungsamtes Dr. Schwarz der Professor der technischen Chemie an der Königlichen Technischen Hochschule Dr. Obst und der Professor der Botanik an dieser Anstalt Dr. Hess.

6. Prüfungskommission in Königsberg i. Pr.:

Vorsitzender: der Geheime Medizinalrat Dr. Nath.

Examinatoren: der ordentliche Professor der Chemie Dr. Ritthausen, der Vorsteher der Versuchsstation des Ostpreussischen landwirtschaftlichen Zentralvereins Dr. Klien und der ordentliche Professor der Botanik Dr. Lürssen.

7. Prüfungskommission in Münster i. W.:

Vorsitzender: der Ober-Präsidialrat von Viebahn.

Examinatoren: der ordentliche Honorar-Professor der Chemie Dr. König, der ausserordentliche Professor für pharmazeutische Chemie Dr. Kassner und der ordentliche Professor der Botanik Dr. Brefeld.



Allerlei.

Cacaobutter.

Aus Amsterdam wird uns heute am ersten Oktober über den Verlauf der Cacaobutterauktion folgendes depeschiert:

»Cacaobutter, höchster Preis 77¼, niedrigster Preis 68¼, Durchschnitt 75 cents.

Was kommen musste, und was wir vorausgesagt haben, ist eingetroffen. Der Preis für Cacaobutter ist seit der letzten Auktion in Holland um ca. acht cents per ½ Kilo, gleich 14 Pfg. gestiegen; der Preis der holländischen Butter, verzollt nach Mitteldeutschland gelegt, stellt sich also heute schon, erste Hand, auf 146—147 Pfg. per ½ Kilo. Auf Umwegen bezogen wird man holländische Butter fortan nicht unter 1.50 Mk. kaufen können.

Um aber den deutschen Bedarf im Oktober decken zu können, ist noch zu billigeren Preisen deutsche Butter im Lande zu kaufen.

Was aber wird in den kommenden Monaten werden? Woher soll die Butter kommen, die in Deutschland verlangt wird, und die solange zu niedrigerem Zollsatze Holland geliefert hat? —

Die nächste, die November-Auktion, wird uns zeigen, dass wir den höchsten Preis für Cacaobutter noch lange nicht erreicht haben. Wir werden den bisher höchsten Preis des Oktober 1893 — 79 cents — noch um ein hübsches Stück übersteigen.

Wenn in Deutschland nicht mit vereinten Kräften danach gestrebt wird, den Verbrauch des Cacaopulvers ganz bedeutend zu heben, dann wird noch in diesem Jahre der Handel mit Cacaopulver ein Schleuderhandel und hinter die Cacaobutter steckt sich die Spekulation! Mit der Ruhe ist's dann aus.

In der Sonderausgabe des »Gordian«, die wir an die deutschen Abonnenten in den nächsten Tagen versenden werden, zeigen wir den Weg, wie die Butterproduktion in Deutschland gesteigert, und die Produktion von Cacaopulver vermindert werden kann. —

P. Sie fragen, woher wir das wissen, dass die aus Deutschland ausgeführten Cacaofabrikate sich im Durchschnitt aus ordinären, billigeren Sorten zusammensetzten, als die eingeführten.

Das wissen wir erstens aus der Praxis und zweitens aus den vom statistischen Amte ermittelten Einheitswerten. Damit Ihre Zweifel gehoben werden, zeigen wir Ihnen die Richtigkeit unserer Mitteilung in den folgenden Zahlen:

Die eingeführten Chocoladen, Pos. 671, hatten

1892 einen Einheitswert von 2.70 pr. Kilo
1893 » » » 2.90 » »
1894 » » » 2.70 » »

Dagegen hatten die ausgeführten

1892 nur einen Einheitswert von 1.75 pr. Kilo
1893 » » » » 1.90 » »
1894 » » » » 1.55 » »

Ebenso steht es beim Cacaopulver. Das eingeführte hatte

1892 einen Einheitswert von 4.— pr. Kilo
1893 » » » 4.— » »
1894 » » » 4.— » »

Dagegen hatte das ausgeführte

1892 nur einen Einheitswert von 3.— pr. Kilo
1893 » » » » 3.— » »
1894 » » » » 2.50 » »

Bei der dritten Sorte, Pos. 673, die Cacaomasse und Chocoladesurrogate umfassen soll, und worauf ein Einfuhrzoll von 80 Mk. per 100 Kilo steht, ist es etwas anders. Die eingeführten Fabrikate hatten

1892 einen Einheitswert von 2.50 pr. Kilo
1893 » » » 2.50 » »
1894 » » » 2.30 » »

Dagegen hatten die ausgeführten

1892 einen Einheitswert von 2.40 pr. Kilo
1893 » » » 2.70 » »
1894 » » » 2.65 » »

In dieser Position aber herrscht Finsternis; kein Mensch weiss, was das für Chocoladesurrogate sind, die zum Zollsatze von 80 Mk. eingeführt werden. Man irrt wohl nicht, wenn man die unter dieser Position eingeführten Waren einfach als loses Cacaopulver ansieht, da die Einfuhr von Cacaomassen aus Holland nur klein ist. —

Sie sehen also, dass wir ein Recht hatten zu der Anmerkung in Nr. 10, dass die ausgeführten Cacaofabrikate meist solche zu niedrigeren Preisen, also Waren geringerer Qualität seien, als die eingeführten.

H. Sie haben Ihr Cacaopulver untersuchen lassen von zwei verschiedenen Chemikern; Sie haben jedem 100 Gramm eingesandt und haben diese 100 Gramm aus einer und derselben Büchse genommen, und nun weichen die gefundenen Zahlen ganz wesentlich von einander ab und Sie wundern sich und fragen, welche von beiden Sie als richtig ansehen können? Ja, wer kann das richtig beantworten? Sie werden natürlich, wenn Sie nach der Zusammensetzung Ihres Cacaopulvers gefragt werden, die Analyse vorführen, die am günstigsten ausfällt. Aber Sie sehen daraus, wie unrichtig es ist, jahrelang auf eine Analyse pochen zu wollen, die einmal, vielleicht weil man das Cacaopulver für die Untersuchung ganz besonders sorgfältig entfettet hat und auch ganz besonders getrocknet hat, besonders günstig ausgefallen ist. Wenn Sie am Tage zehn Pressen voll Cacaomasse entölen und Sie lassen am Abend aus jeder Presse eine Probe ziehen und diese untersuchen, so werden Sie zehn verschiedene Zahlen finden, und wenn Sie die zehn Untersuchungen von drei Chemikern vornehmen lassen, so werden Sie 30 verschiedene Analysen haben. Das ist auch garnicht anders möglich, wenn Sie bedenken, mit welchen kleinen Quantitäten die Chemiker experimentieren. Um z. B. die Fettbestimmung zu machen, werden drei bis fünf Gramm Cacaopulver in Arbeit genommen und aus diesen drei bis fünf Gramm wird das Fett extrahiert. Aus der gefundenen Zahl wird dann die Menge in 100 festgestellt. Wie leicht hierbei Differenzen von drei bis vier Prozent entstehen können, ohne dass man dem arbeitenden Chemiker Vorwürfe über ungenaue oder nachlässige Ausführung machen kann, sehen Sie wohl ein. —

Lesen Sie den heutigen Aufsatz über die Prüfung der Nahrungsmittelchemiker.

— Die Cacaobohnen werden immer billiger; immer mehr Cacaokulturen werden angelegt.

Die Usambara Kaffeebau-Gesellschaft wird am 30. September eine ausserordentliche Hauptversammlung abhalten, um über folgenden Antrag zn beschliessen: »Die ausserordentliche Hauptversammlung möge beschliessen, dass infolge des Umsichgreifens der Hemileia die Kultur von coffea arabica zur Zeit in dem gegenwärtigen Umfange gehalten und mit der Kultur von Cacao in geeigneter Lage und Thee begonnen werde«. Nach dem, was über die Verbreitung der Hemileia verlautet, erscheint es als ein Gebot der Klugheit, eine abwartende Stellung einzunehmen, nachdem die Gesellschaft immerhin 70,000 Bäume in den Boden gebracht hat. Die Hemileia hat den Kaffeebau auf Ceylon vollkommen ruiniert; in West-Java bedeutet er wenig mehr, in Zentral-Java hat man das Kaffeepflanzen fast ganz aufgegeben

und auch in Ost-Java fängt die Sache an höchst bedenklich zu werden.

Kartoffelfabrikate.

Der Verein der Interessenten für Kartoffelfabrikate veröffentlicht am 23. September folgende Notierungen:

Kartoffelfabrikate, Tendenz still.
Prima Stärke, prompt Mk. 14¾ à 15¼.
Lieferung pr, Okt.-Dez. Mk. 14¾ à 15¼.
Prima Mehl, prompt Mk. 14¼ à 14½.
Lieferung pr. Okt.-Dez. Mk. 14¼ à 14½.
Superior Stärke, prompt Mk. 15 à 15½
» Mehl, prompt Mk. 15¼ à 15¾.
Dextrin, weiss und gelb, prompt Mk. 21 à Mk. 21½.
Capillair-Syrup 44°, prompt Mk. 18½ à 19.
Traubenzucker, prima weiss, geraspelt, Mk. 18½ à 19.

— Der »Post« zufolge konstituierte sich am 20. September in Berlin eine Cacao-, Land- und Minengesellschaft (Südwestafrik). Grundkapital zehn Millionen Mark. Die Gesellschaft übernimmt sämtliche Rechte und Verpflichtungen, welche die Firma L. Hirsch & Co. (London) auf Grund des Vertrages mit der Deutschen Kolonialgesellschaft erworben hat. Zum Syndikat gehören der Rechtsanwalt Scharlach-Hamburg und der Ingenieur Scheidweiler-Köln. An die Spitze des Verwaltungsrates dürfte der frühere deutsche Gesandte in China, Brand, treten.

÷ Aus London wird uns mitgeteilt, dass dort der Preis für Cadbury Cacaobutter am 17. August nicht, wie wir in Nr. 10 berichteten, 112 sondern 121 Mk. gewesen ist. In dem uns zugesandten Berichte war der Preis von 112 Mk. durch einen Druckfehler entstanden.

o.— Am 8. Oktober findet in Amsterdam eine Cacao-Auktion statt, in der 5810 Ballen Java-Cacao verkauft werden sollen.

H. Wie Sie sehen, haben wir heute schon die Mandeln, Honig und Vanille mit in die Monatsstatistik hineingenommen. Uebel nehmen? Im Gegenteil, es ist uns lieb, wenn wir derlei Wünsche hören. Berichte über Patente und eingetragene Marken können wir ja bringen, aber wir haben es bis jetzt unterlassen, weil wir darin eigentlich einen Lückenbüsser sehen und weil wir auch nur dasselbe abdrucken könnten, was andere auch und was viele Zeitungen thun. Aber wir wollen es uns überlegen.

D. Sie schreiben den folgenden Brief. Dieselbe Angelegenheit ist in den letzten Wochen schon fünfmal schriftlich, d. h. direkt behandelt worden. Nunmehr halten wir es für angebracht, hier darüber zu sprechen, damit ein für allemal Anhaltspunkte gegeben sind.

»Da ich Abonnent des »Gordian« bin, erlaube ich mir, Sie in folgender Angelegenheit um Ihren Rat zu bitten.

In den Monaten Mai und Juni d. J. lieferte ich an eine Grossisten-Firma diverse Sorten von gedeckten Chocoladen. Vor einigen Wochen sendet mir nun das Haus einen grösseren Posten dieser Waren (für ca. 110 Mark) zurück, weil dieselben ausschlugen oder schimmelig wurden, infolge dessen seifig schmeckten und für den Verkauf nicht zu verwenden waren. Wie mir dabei geschrieben wurde, sollte die Fabrikationsmethode an diesen Uebelständen Schuld tragen; in ihrem letzten, heutigen Briefe führen sie an, dass die Sachen zuviel Sirup enthielten.

Da weder das eine noch das andere zutrifft, verwahrte ich mich entschieden gegen derartige unbegründete Vorwürfe und lehnte es ab, den entstandenen Schaden zu tragen.

Unsere gegenseitige Korrespondenz führte zu keinem befriedigenden Resultat. Wie obenstehend erwähnt, möchte ich mir daher Ihr fachmännisches Gutachten erbitten, um dann, darauf gestützt, weitergehen zu können. Anbei erhalten Sie Muster der schlechtgewordenen Chocolade. Ich habe noch zu bemerken, dass die Ware bei mir streng vorschriftsmassig behandelt worden ist. Auch wandte ich mich an meinen Kouvertüre-Lieferanten, einer der grössten Fabrikanten Deutschlands in dieser Branche, und fragte daselbst an, ob vielleicht mit der Kouvertüre etwas vorgekommen wäre. Ich erhielt nun das in Kopie beiliegende Schreiben zur Antwort. Wie Sie aus demselben zu ersehen blieben, hält der betreffende ein zu feuchtes und dumpfiges Lager für die Ursache der an der Chocolade eingetretenen Veränderung. Ich kann mich dieser Meinung nur anschliessen und schrieb in dem Sinne an die Firma hin, die aber das nicht anerkennen will. Bei mir sind die Waren nie zur Lagerung gekommen. Der Abnehmer pressierte immer sehr um Zusendung, und die Sachen wurden sofort, sobald sie zum Versand fertig waren, verladen. Die noch aufgestellte Behauptung, dass die Crême-Chocolade einen zu grossen Sirupgehalt hätten, kann doch auch unmöglich zutreffen, in diesem Falle wären die Crême-Einlagen viel weicher.

Damit Sie in dieser Angelegenheit einen völlig klaren Ueberblick haben, behändige ich

P. Sie fragen, woher wir das wissen, dass die aus Deutschland ausgeführten Cacaofabrikate sich im Durchschnitt aus ordinären, billigeren Sorten zusammensetzten, als die eingeführten.

Das wissen wir erstens aus der Praxis und zweitens aus den vom statistischen Amte ermittelten Einheitswerten. Damit Ihre Zweifel gehoben werden, zeigen wir Ihnen die Richtigkeit unserer Mitteilung in den folgenden Zahlen:

Die eingeführten Chocoladen, Pos. 671, hatten

1892 einen Einheitswert von 2.70 pr. Kilo
1893 » » » 2.90 » »
1894 » » » 2.70 » »

Dagegen hatten die ausgeführten

1892 nur einen Einheitswert von 1.75 pr. Kilo
1893 » » » » 1.90 » »
1894 » » » » 1.55 » »

Ebenso steht es beim Cacaopulver. Das eingeführte hatte

1892 einen Einheitswert von 4.— pr. Kilo
1893 » » » 4.— » »
1894 » » » 4.— » »

Dagegen hatte das ausgeführte

1892 nur einen Einheitswert von 3.— pr. Kilo
1893 » » » » 3.— » »
1894 » » » » 2.50 » »

Bei der dritten Sorte, Pos. 673, die Cacaomasse und Chocoladesurrogate umfassen soll, und worauf ein Einfuhrzoll von 80 Mk. per 100 Kilo steht, ist es etwas anders. Die eingeführten Fabrikate hatten

1892 einen Einheitswert von 2.50 pr. Kilo
1893 » » » 2.50 » »
1894 » » » 2.30 » »

Dagegen hatten die ausgeführten

1892 einen Einheitswert von 2.40 pr. Kilo
1893 » » » 2.70 » »
1894 » » » 2.65 » »

In dieser Position aber herrscht Finsternis; kein Mensch weiss, was das für Chocoladesurrogate sind, die zum Zollsatze von 80 Mk. eingeführt werden. Man irrt wohl nicht, wenn man die unter dieser Position eingeführten Waren einfach als loses Cacaopulver ansieht, da die Einfuhr von Cacaomassen aus Holland nur klein ist. —

Sie sehen also, dass wir ein Recht hatten zu der Anmerkung in Nr. 10, dass die ausgeführten Cacaofabrikate meist solche zu niedrigeren Preisen, also Waren geringerer Qualität seien, als die eingeführten.

H. Sie haben Ihr Cacaopulver untersuchen lassen von zwei verschiedenen Chemikern; Sie haben jedem 100 Gramm eingesandt und haben diese 100 Gramm aus einer und derselben Büchse genommen, und nun weichen die gefundenen Zahlen ganz wesentlich von einander ab und Sie wundern sich und fragen, welche von beiden Sie als richtig ansehen können? Ja, wer kann das richtig beantworten? Sie werden natürlich, wenn Sie nach der Zusammensetzung Ihres Cacaopulvers gefragt werden, die Analyse vorführen, die am günstigsten ausfällt. Aber Sie sehen daraus, wie unrichtig es ist, jahrelang auf eine Analyse pochen zu wollen, die einmal, vielleicht weil man das Cacaopulver für die Untersuchung ganz besonders sorgfältig entfettet hat und auch ganz besonders getrocknet hat, besonders günstig ausgefallen ist. Wenn Sie am Tage zehn Pressen voll Cacaomasse entölen und Sie lassen am Abend aus jeder Presse eine Probe ziehen und diese untersuchen, so werden Sie zehn verschiedene Zahlen finden, und wenn Sie die zehn Untersuchungen von drei Chemikern vornehmen lassen, so werden Sie 30 verschiedene Analysen haben. Das ist auch garnicht anders möglich, wenn Sie bedenken, mit welchen kleinen Quantitäten die Chemiker experimentieren. Um z. B. die Fettbestimmung zu machen, werden drei bis fünf Gramm Cacaopulver in Arbeit genommen und aus diesen drei bis fünf Gramm wird das Fett extrahiert. Aus der gefundenen Zahl wird dann die Menge in 100 festgestellt. Wie leicht hierbei Differenzen von drei bis vier Prozent entstehen können, ohne dass man dem arbeitenden Chemiker Vorwürfe über ungenaue oder nachlässige Ausführung machen kann, sehen Sie wohl ein. —

Lesen Sie den heutigen Aufsatz über die Prüfung der Nahrungsmittelchemiker.

— Die Cacaobohnen werden immer billiger; immer mehr Cacaokulturen werden angelegt.

Die Usambara Kaffeebau-Gesellschaft wird am 30. September eine ausserordentliche Hauptversammlung abhalten, um über folgenden Antrag zn beschliessen: »Die ausserordentliche Hauptversammlung möge beschliessen, dass infolge des Umsichgreifens der Hemileia die Kultur von coffea arabica zur Zeit in dem gegenwärtigen Umfange gehalten und mit der Kultur von Cacao in geeigneter Lage und Thee begonnen werde«. Nach dem, was über die Verbreitung der Hemileia verlautet, erscheint es als ein Gebot der Klugheit, eine abwartende Stellung einzunehmen, nachdem die Gesellschaft immerhin 70,000 Bäume in den Boden gebracht hat. Die Hemileia hat den Kaffeebau auf Ceylon vollkommen ruiniert; in West-Java bedeutet er wenig mehr, in Zentral-Java hat man das Kaffeepflanzen fast ganz aufgegeben

und auch in Ost-Java fängt die Sache an höchst bedenklich zu werden.

Kartoffelfabrikate.

Der Verein der Interessenten für Kartoffelfabrikate veröffentlicht am 23. September folgende Notierungen:
Kartoffelfabrikate, Tendenz still.
Prima Stärke, prompt Mk. $14^3/_4$ à $15^1/_4$.
Lieferung pr. Okt.-Dez. Mk. $14^3/_4$ à $15^1/_4$.
Prima Mehl, prompt Mk. $14^1/_4$ à $14^1/_2$.
Lieferung pr. Okt.-Dez. Mk. $14^1/_4$ à $14^1/_2$.
Superior Stärke, prompt Mk. 15 à $15^1/_2$
» Mehl, prompt Mk. $15^1/_4$ à $15^3/_4$.
Dextrin, weiss und gelb, prompt Mk. 21 à Mk. $21^1/_2$.
Capillair-Syrup 44°, prompt Mk. $18^1/_2$ à 19.
Traubenzucker, prima weiss, geraspelt, Mk. $18^1/_2$ à 19.

— Der »Post« zufolge konstituierte sich am 20. September in Berlin eine Cacao-, Land- und Minengesellschaft (Südwestafrik). Grundkapital zehn Millionen Mark. Die Gesellschaft übernimmt sämtliche Rechte und Verpflichtungen, welche die Firma L. Hirsch & Co. (London) auf Grund des Vertrages mit der Deutschen Kolonialgesellschaft erworben hat. Zum Syndikat gehören der Rechtsanwalt Scharlach-Hamburg und der Ingenieur Scheidweiler-Köln. An die Spitze des Verwaltungsrates dürfte der frühere deutsche Gesandte in China, Brand, treten.

÷ Aus London wird uns mitgeteilt, dass dort der Preis für Cadbury Cacaobutter am 17. August nicht, wie wir in Nr. 10 berichteten, 112 sondern 121 Mk. gewesen ist. In dem uns zugesandten Berichte war der Preis von 112 Mk. durch einen Druckfehler entstanden.

o.— Am 8. Oktober findet in Amsterdam eine Cacao-Auktion statt, in der 5810 Ballen Java-Cacao verkauft werden sollen.

H. Wie Sie sehen, haben wir heute schon die Mandeln, Honig und Vanille mit in die Monatsstatistik hineingenommen. Uebel nehmen? Im Gegenteil, es ist uns lieb, wenn wir derlei Wünsche hören. Berichte über Patente und eingetragene Marken können wir ja bringen, aber wir haben es bis jetzt unterlassen, weil wir darin eigentlich einen Lückenbüsser sehen und weil wir auch nur dasselbe abdrucken könnten, was andere auch und was viele Zeitungen thun. Aber wir wollen es uns überlegen.

D. Sie schreiben den folgenden Brief. Dieselbe Angelegenheit ist in den letzten Wochen schon fünfmal schriftlich, d. h. direkt behandelt worden. Nunmehr halten wir es für angebracht, hier darüber zu sprechen, damit ein für allemal Anhaltspunkte gegeben sind.

»Da ich Abonnent des »Gordian« bin, erlaube ich mir, Sie in folgender Angelegenheit um Ihren Rat zu bitten.

In den Monaten Mai und Juni d. J. lieferte ich an eine Grossisten-Firma diverse Sorten von gedeckten Chocoladen. Vor einigen Wochen sendet mir nun das Haus einen grösseren Posten dieser Waren (für ca. 110 Mark) zurück, weil dieselben ausschlugen oder schimmelig wurden, infolge dessen seifig schmeckten und für den Verkauf nicht zu verwenden waren. Wie mir dabei geschrieben wurde, sollte die Fabrikationsmethode an diesen Uebelständen Schuld tragen; in ihrem letzten, heutigen Briefe führen sie an, dass die Sachen zuviel Sirup enthielten.

Da weder das eine noch das andere zutrifft, verwahrte ich mich entschieden gegen derartige unbegründete Vorwürfe und lehnte es ab, den entstandenen Schaden zu tragen.

Unsere gegenseitige Korrespondenz führte zu keinem befriedigenden Resultat. Wie obenstehend erwähnt, möchte ich mir daher Ihr fachmännisches Gutachten erbitten, um dann, darauf gestützt, weitergehen zu können. Anbei erhalten Sie Muster der schlechtgewordenen Chocolade. Ich habe noch zu bemerken, dass die Ware bei mir streng vorschriftsmassig behandelt worden ist. Auch wandte ich mich an meinen Konvertüre-Lieferanten, einer der grössten Fabrikanten Deutschlands in dieser Branche, und fragte daselbst an, ob vielleicht mit der Kouvertüre etwas vorgekommen wäre. Ich erhielt nun das in Kopie beiliegende Schreiben zur Antwort. Wie Sie aus demselben zu ersehen blieben, hält der betreffende ein zu feuchtes und dumpfiges Lager für die Ursache der an der Chocolade eingetretenen Veränderung. Ich kann mich dieser Meinung nur anschliessen und schrieb in dem Sinne an die Firma hin, die aber das nicht anerkennen will. Bei mir sind die Waren nie zur Lagerung gekommen. Der Abnehmer pressierte immer sehr um Zusendung, und die Sachen wurden sofort, sobald sie zum Versand fertig waren, verladen. Die noch aufgestellte Behauptung, dass die Crême-Chocolade einen zu grossen Sirupgehalt hätten, kann doch auch unmöglich zutreffen, in diesem Falle wären die Crême-Einlagen viel weicher.

Damit Sie in dieser Angelegenheit einen völlig klaren Ueberblick haben, behändige ich

Ihnen in der Anlage die Kopie des Hauptbriefes von dem betreffenden Hause.

Sie wollen so freundlich sein, mir brieflich Antwort zu erteilen und füge ich Freikouvert bei.

Für Ihre Bemühungen spreche ich Ihnen im voraus meinen verbindlichten Dank aus und zeichne, Ihren Nachrichten bald entgegensehend mit Hochachtung

Antwort.

Wir haben die eingesandten Crêmeartikel geprüft. Ihr Kunde hat Recht, wenn er sich beklagt, dass in dem Crême sich ein zu grosses Quantum Sirup verarbeitet fände. Brechen Sie eine Stange durch, so erscheint der Bruch zunächst normal fondantartig; liegt sie aber an der Luft, so tritt der blanke Sirup, abgesondert von der Zuckermasse, heraus. Die Einlage glänzt, glitscht wie ein nasser, sirupfetter Karamel. Es ist zuviel Feuchtigkeit im Crême, als dass er sich, eingeschlossen unter dem luftdichten Chocoladeüberzug, unverändert längere Zeit halten könnte. Er geht in Gährung über; er dehnt sich aus und das, was darin flüssig ist, wird durch die Decke gedrängt. Natürlich helfen hierbei die warmen Monate, aber Dauerware ist das nicht, was Sie Ihrem Kunden geliefert haben. Gut fabrizierte Crêmetafeln, Pralinés sollen sich wohl zwei bis drei Monate halten, wenn sie gut verpackt und gut gelagert werden; wenn aber die Füllungen zu wasserreich sind, dann ist das nicht möglich.

Ob nun Ihr Kunde ein Recht hat, Ihnen nach acht oder zehn Wochen noch die Ware zurückzuschicken oder nicht, das wagen wir nicht, kurzer Hand mit ja oder nein zu beantworten. Weist er nach, dass sein Lager keine Schuld hat, und gewinnt er einen Sachverständigen, der aussagt, dass derlei Waren nur dann dem Verderben ausgesetzt seien, wenn sie anders als üblich fabriziert wären, dann werden Sie zur Rücknahme verurteilt. Weisen Sie nach, dass dieselbe Ware woanders nicht verdorben ist, dass Sie, so wie Sie den Crême herstellen, ihn immer liefern und dass er ebenso lange haltbar ist, wie der woanders hergestellte, dann werden Sie nicht gezwungen werden können, die Ware zurückzunehmen.

In allen diesen Streitfragen ist's besser, es nicht zum Prozesse kommen zu lassen, sondern sich gütlich zu einigen und mit einem kleinen Verlust auf beiden Seiten wochenlangem Aerger und Unannehmlichkeiten, üble Nachreden, Verlust der Kundschaft zu vermeiden.

Es ist ja richtig, dass so manches liebe mal die Herren Grossisten die Gründe mit den Haaren herbeiholen, wenn sie sich von den Resten irgend welcher »Neuheiten«, die »durch« sind und nicht mehr »gehen«, befreien wollen, aber in Ihrem Falle scheint die Sache doch ehrlich zu liegen. Ihr Kunde kann und darf die Ware nicht mehr verkaufen, sie ist verdorben; bietet er sie zum Kauf aus und liefert er sie ab, so macht er sich strafbar.

Die Kouvertüre ist anscheinend tadellos gewesen; schuld hat der Crême, der einen zu hohen Wassergehalt hat.

B. Sie urteilen über die Lage der Zuckerfabriken doch falsch; sie ist thatsächlich elend und wenn die Verluste des letzten Jahres nicht aus den Gewinnreserven früherer Zeiten gedeckt werden könnten, dann wäre ein furchtbarer Zuckerkrach im Lande und damit ein Elend sondergleichen unter den Rübenbauern. Bedenken Sie doch, es fehlten an vielen Stellen die Baarmittel, um den Betrieb jetzt aufs neue aufzunehmen, die Rüben und die Löhne zu bezahlen. Müssten die Rüben verfaulen und die Arbeiter feiern, dann ist der Krach doch da. Und warum ist er da? Weil zu viel geerntet worden ist! Es haben also keinerlei Naturgewalten die Verluste gebracht, sondern unsere wirtschaftliche Unordnung ist es, die an dem Wirrwarr schuld ist. Wir wollen Ihnen zeigen, weil das auch viele andere interessiert, welche Summen in einigen Zuckerfabriken im letzten Jahre verloren gegangen sind:

Die Trachenburger Zuckerfabrik gab im vergangenen Jahre elf Prozent Dividende. In diesem Jahre 1894/95 hat sich ein Verlust von 209,738 Mk. ergeben; zur Deckung dieses Verlustes stehen zwei Reserven, eine mit 68,745 Mk. und eine mit 82,500 Mk. zur Verfügung, so dass sich eine Unterbilanz von 58,493 Mk. ergiebt.

Die Oberlausitzer Zuckerfabrik (Aktienkapital 1,200,000 Mk.) schliesst nach 52,570 Mark Abschreibungen mit 26,139 Mk. Betriebsverlust, zu dessen Deckung ca. 85,000 Mark Reserven vorhanden sind.

Die Zuckerfabrik Hasede-Förste verausgabte für Rüben 344,207 Mk., sonstige Betriebskosten 154,363 Mk., Abschreibungen 28,065 Mk. und Prioritätszinsen 13,362 Mk., zusammen 539,997 Mk. Da das Warenkonto einschliesslich Vortrag nur 510,226 Mk. ergab, so bleiben 20,731 Mk. Unterbilanz.

Bei der Zuckerfabrik Görchen (Aktienkapital 500,000 Mk.) hat sich nach 27,776 Mk. Abschreibungen die Unterbilanz von 90,636 Mark auf 150,546 Mk. erhöht.

Die Zuckerfabrik Greussen (Aktienkapital 472,500 Mk.) verwendete 507,871 Mk. für

Rüben und Rübensamen, 230,409 Mk. für Betriebskosten und 23,516 Mk. für Abschreibungen und behielt danach 25,559 Mk. Ueberschuss.

Die Zuckerfabrik Eilenstedt (Aktienkapital 600,000 Mk.) verrechnet für ihre Landwirtschaft 42,309 Mk. Gewinn, für die Fabrik aber 121,205 Mk. Verlust, so dass der Gesamtbetrieb einen Fehlbetrag von 78,896 Mk. ergab. Demgegenüber sind 73,128 Mk. Rücklagen vorhanden.

Die Zuckerfabrik Neuteich (Aktienkapital 600,000 Mk.) hatte aus dem Betriebe 108,506 Mark Verlust, der sich durch Zinsenlasten auf 152,121 Mk. erhöht. Zur teilweisen Deckung sind 60,731 Mk. Reserven verfügbar.

Die Zuckerfabrik Marienwerder hat mit 119,094 Mk. Verlust gearbeitet, wodurch die Unterbilanz auf 299,770 Mk steigt bei 568,535 Mark Aktienkapital.

Nach dem Gewinn- und Verlust-Konto der Zuckerfabrik zu Königslutter (Aktienkapital 603,750 Mk.) haben die Einnahmen die Betriebskosten und Zinsenerfordernisse gedeckt; daher sind 55,186 Mk. zu Abschreibungen verwendet worden. Die Bilanz führt unter den Kreditoren 158,370 Mk, Schulden für Rübengelder auf.

Die Zuckerfabrik zu Rast (Aktienkapital 349,200 Mk.) erzielte bei 17,039 Mk. Abschreibungen 24,915 Mk. Gewinn.

Die Zuckerfabrik Obernjesa (Aktienkapital 750,000 Mk.) verwendete für Rüben 531,867 Mark, für Geschäfts- und Fabrikationsunkosten 228,173 Mk. und für Abschreibungen 48,140 Mark. Vereinnahmt wurden an Zucker 740,142 Mark, Melasse 21,402 Mk. und an Effektendividenden 25,000 Mk., daher 21,637 Mk. Verlust, zu dessen Tilgung 75,000 Mk. Reserven verfügbar sind.

Die Zuckerfabrik Broitzen (Aktienkapital 230,250 Mk.) zahlte 137,039 Mk. für Betriebsunkosten, 340,788 Mk. für Rüben- und Rübensamen und schrieb 21,160 Mk. ab. Nach Abzug der Roheinnahmen blieb ein Verlust von 81,980 Mk., der nach Ausschüttung der Reserven mit 10,142 Mk. auf neue Rechnung vorzutragen ist.

Die Zuckerfabrik Melno vereinnahmte roh 919,752 Mk., wovon abzüglich aller Ausgaben, darunter 621,762 Mk. für Rüben, nur 2174 Mark zu Abschreibungen verbleiben.

— **Die industrielle Zukunft des Südens der Vereinigten Staaten.** Dass die Südstaaten in den letzten 10—15 Jahren in der Kultur ihres von der Natur gesegneten Bodens und in der Verarbeitung der Produkte desselben grosse Fortschritte gemacht haben, ist bekannt.

Von den 11,000,000 Ballen Baumwolle, welche die Welt alljährlich verbraucht, liefern unsere südlichen Staaten reichlich 7,000,000. Dazu haben diese begonnen, ihre Baumwolle selbst zu verarbeiten. Vor dem Jahre 1880 gab es nur einige wenige Baumwollwaren-Fabriken im Süden; jetzt zählt man dort bereits 271 solcher Industrieanlagen, in denen 800,000 Ballen zu Geweben verwandelt werden. Da der Süden billigere Arbeit hat und die Transportkosten erspart, so wird er bald ein gefährlicher Konkurrent nicht nur für die Baumwolle-Industrie der Nordstaaten, sondern auch Europa's werden.

Der Baumwollsamen wurde früher kaum benutzt. Im Jahre 1870 lieferten 26 Mühlen 547,000 Gallonen Baumwollöl im Werte von 200,000 Dollars. Diese Industrie hat sich im Laufe von 20 Jahren so sehr gehoben, dass 1890 in 266 Mühlen über 13 Millionen Gallonen im Werte von 5,231,000 Dollars gewonnen wurden. Seitdem das Oel auch zur Seifenfabrikation u. s. w. verwendet wird und der ausgepresste Same noch als Viehfutter und Düngemittel einen hohen ökonomischen Nutzen erlangt hat, berechnet sich der Wert der aus dem Baumwollsamen gewonnen Erodukte auf jährlich 25—26 Millionen Dollars.

Die Vereinigten Staaten liefern jährlich für ca. 40,000,000 Dollars Tabak, wovon über die Hälfte ausgeführt wird. Dass die Südstaaten den grössten Teil davon erzeugen, ist bekannt; auch kann nicht bestritten werden, dass Bodenbeschaffenheit und Klima ihnen Vorteile gewähren, gegen die weder die Nordstaaten noch andere Länder aufkommen können.

Die Zuckerindustrie des Südens konnte, so lange man auf die Kultur des Zuckerrohrs sich beschränkte, keine angesehene Rolle spielen. Wird aber erst mit dem Anbau der Zuckerrüben begonnen, wofür der Süden ganz besonders geeignet ist, so dürfte dieser im stande sein, ganz allein die gewaltigen Bedürfnisse des Landes zu decken.

Im Obst- und Gartenbau befinden sich die Südstaaten erst im Anfangsstadium und ihre Produktivität ist nahezu unbeschränkt. Frühobst und Gemüse können ebenso gut aus Georgia, Alabama und Louisiana geliefert werden, wie aus Süd-Carolina und Florida. Die Süss-Orangen von Louisiana sind vorzüglich und können in solcher Menge erzeugt werden, dass der Bedarf des Landes vollständig befriedigt wird. Von Florida erhalten wir bereits Kokosnuss und Ananas, sowie Zitronen und Apfelsinen der feinsten Sorte. Bei Norfolk werden Peanuts gebaut, die das afrikanische Produkt übertreffen. Auch Nord-Carolina und Tennessee liefern vortreffliche Peanuts. Der Anbau derselben hat sich in den letzten fünf Jahren beinahe verdoppelt.

Die Viehzucht der Südstaaten entwickelt sich in entsprechender Weise. Vor 15 Jahren gab es in den sämtlichen Staaten südöstlich vom Missisippi nur zehn Viehzüchter. Jetzt sind ihrer über 100 im Staat Missisippi allein. Auch entstehen aller Orten Milchwirtschaften. Texas führt alljährlich Rinder im Werte von 8,000,000 Dollars aus und Kentucky verdient durch seine Pferdezucht 5,000,000 Dollars.

Die Fruchtbarkeit und Ertragsfähigkeit des Bodens wird beinahe übertroffen von dem Reichtum der Berge an wertvollen Mineralien. Alabama hat gewaltige Asphaltlager, Kentucky, Virginien und Louisiana sind unerschöpflich reich an Steinsalz. Wenn die Petroleumquellen im Norden versiegt sind, wird uns Westvirginien, Kentucky und Tennessee mit Erdöl versehen. Die Südstaaten liefern schon jetzt 25,000,000 Tonnen Kohlen im Jahr.

In West-Virginien und Nord-Carolina, in Ost-Tennessee und Kentucky, im nördlichen Alabama und Georgia findet sich das beste Eisenerz. Es liefert z. B. South-Pittsburg, Tennessee, 27 Prozent reines Eisen. Alabama besitzt Hematite in stärkeren Adern als Pennsylvanien und 47—55 Prozent sind reines Eisen. Auch in Texas fehlt es nicht an reichen Eisenlagern. Zu den 9½ Mill. Tonnen Eisen, das die Vereinigten Staaten erzeugen, liefert der Süden bereits 2,000,000. In der Eisenindustrie nimmt Alabama bereits den dritten Platz ein; nur Pennsylvanien und Ohio gehen ihm vor.

Der Süden besitzt somit alle Elemente der ökonomischen Entwicklung in reichem Maasse. Dabei ist der Lebensunterhalt und somit der Arbeitslohn dort billiger als im Norden und wird es auch bleiben. Mit der Ausdehnung seiner Industrie wird er nicht allein seine eigenen Bedürfnisse decken, sondern grosse Massen von Produkten ausführen können.

(New-Y. Hdls.-Ztg.)



Die beste Empfehlungskarte für den Reisenden

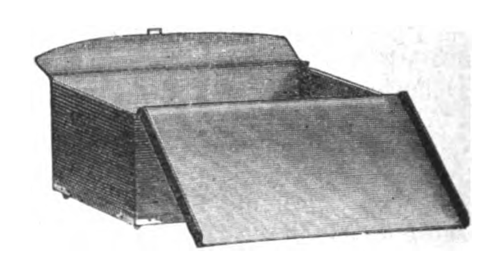
ist und bleibt auch in unserer Branche eine gefällige, saubere und übersichtliche Musterkollektion. Ist die angebotene Ware auch noch so vorzüglich und preiswert, und ist der Reisende auch noch so tüchtig und redegewandt, so ist doch schliesslich alle Mühe vergebens und die Reisespesen schlecht angelegt, wenn die Kauflust des Fremden nicht durch hübsch ausgestattete und praktisch angeordnete Muster erweckt oder doch gestärkt wird. Aber gerade in dieser Beziehung sündigen noch recht viele Fabrikanten gegen den eigenen Geldbeutel, indem sie dem Reisenden in unschönen und unpraktischen Musterkoffern Kollektionen mitgeben, welche keine genügende und vorteilhafte Uebersicht gewähren und den Stempel einer schlecht angebrachten Sparsamkeit tragen.

Eine Sammlung wirklich empfehlenswerter und preiswerter Musterkoffer und Etuis bietet die weltbekannte Firma Moritz Mädler, Leipzig-Lindenau, Berlin und Hamburg. Dieselben sind für jeden Bedarf unserer Branche berechnet und bei ihrer Anfertigung wurden langjährige Erfahrungen der Vertreter unserer namhaftesten Fabriken berücksichtigt.

Wir glauben im Interesse unserer Abonnenten zu handeln, wenn wir ihnen einige dieser Koffer in Wort und Bild vorführen, wozu genannte Firma uns die nötigen Abbildungen zur Verfügung stellte.

Unter Berücksichtigung des Umstandes, dass es beim Besuch der Kundschaft in den meisten Fällen darauf ankommt, die Muster dem Kunden so schnell als möglich vor Augen zu bringen, versieht Moritz Mädler die Köfferchen durchweg mit Mechanikschlössern, die durch einfachen Druck zu öffnen, aber ausserdem auch mit Schlüssel versichert werden können. Ein weiterer, schätzbarer Vorteil ist die besondere Leichtigkeit der Koffer bei grösserer Stabilität und Haltbarkeit, ferner ist das zum äusseren Bezuge verwendete schwarze amerikanische Ledertuch durchaus wetterfest und wasserdicht.

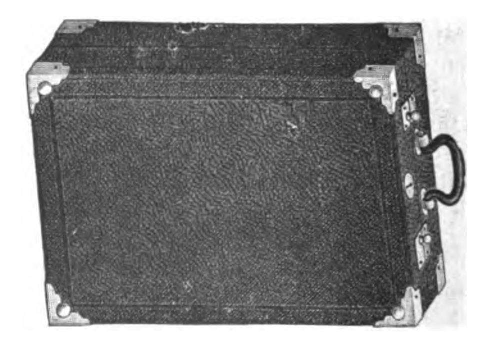
Die hierunter folgenden Koffer sind in gangbarsten Formaten vorrätig und werden auf Wunsch in jeder Grösse gefertigt. Dieselben dienen zur Aufnahme von Bonbonièren



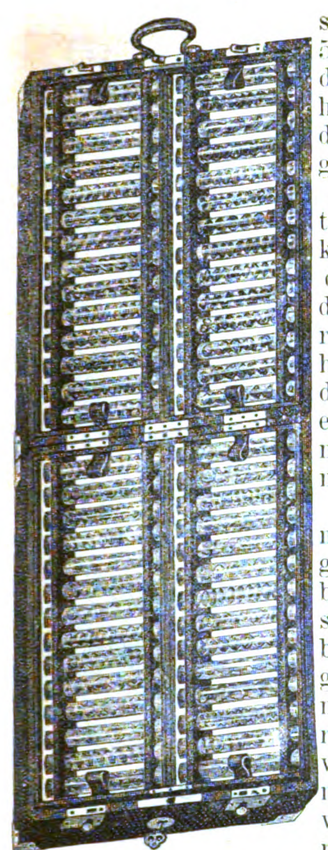


und Atrappen u. s. w und können auch mit Einsätzen für alle möglichen Zwecke versehen werden. Die Handgriffe sind beweglich und abgerundet, um die Hand beim Tragen nicht zu ermüden.

Der nächstfolgende Koffer stellt die praktischste Konstruktion dar, wo es darauf an-



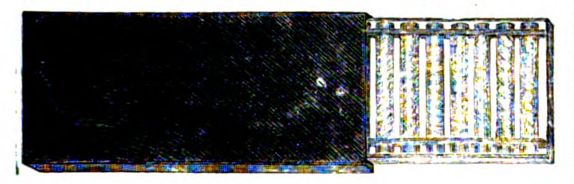
kommt, eine reiche Kollektion von Bonbonmustern auf einmal dem Käufer sichtbar zu machen. Beim Oeffnen bieten sich dem Be-



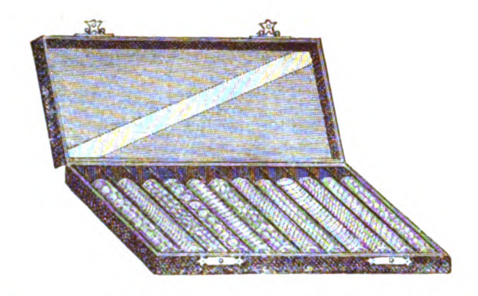
schauer mehr als 50 Glasröhren mit den Mustern auf hellem Grunde, so dass die Muster selbst gefällig und übersichtlich hervortreten. Ausserdem können aber auch die Einsätze, in denen sich die Röhren befinden, leicht herausgehoben und diesen wieder jedes einzelne Glas zur näheren Prüfung entnommen werden.

Diese Koffer sind mit feinstem Chagrain-Saffian-Leder bezogen und die Beschläge von Neusilber wirklich solid gearbeitet. Zur Schonung werden Futterale resp. Ueberzüge von havannabraunem Segeltuch, innen weich gefüttert, mit rindledernen Schutzecken und Einfassung mitgeliefert. Diese Koffer sind auch in einfacherer Ausführung mit schwarz amerikanischem Ledertuch bezogen, vorrätig und enthalten dann 25 bis 50 Glasröhren.

Für kleinere Musterkolletionen von Bonbons werden sehr gern Etuis wie die hierunter illustrierten gekauft und von vielen



Firmen in grossen Partien auf einmal bezogen, da dieselben jedem ihrer auswärtigen Vertreter oder Agenten ein derartiges Stück dauernd überlassen. Bei beiden Konstruktionen ist der Verschluss einfach und die Ausstattung gefällig und praktisch. Der weisse Atlasstreifen im Deckel der zweiten Skizze dient zur Aufnahme der Firma in Golddruck, was sich auf dem violettfarbigen Untergrunde sehr hübsch ausnimmt.



Für gemischte Kollektionen von Bonbons und Chocolademustern ist nebenstehend skizzierter Koffer von wesentlichem Vorteil, denn er bildet Einsätze mit Glasröhren, solche mit Fächern, teilweise oben mit Glasplatte abgedeckt und leere Einsätze, in welchen die



Chocoladen und Schaumwarenmuster aufgeklebt werden. Die Einsätze laufen schubladenartig auf Querschienen und sind somit dem Reisenden schnell und ohne Mühe zugängig. Die leeren Einsätze sind innen mit weissem Glacépapier bespannt, welches sich leicht erneuern lässt, so dass das ganze stets sauber und gefällig aussieht.

Es würde zu weit führen, auch die übrigen für unsere Branche in betracht kommenden Koffer zu beschreiben, wie z. B. die grösseren Koffer zur Aufnahme von Ostereiern und dergleichen eingerichtet, und dürfte es sich eher empfehlen, bei Bedarf sich direkt an die Firma Moritz Mädler, Leipzig-Lindenau zu wenden, und ein illustriertes Spezialverzeichnis für Musterkoffer der Zuckerwarenbranche zu verlangen. Zu bemerken ist noch, dass der Vertrieb betreffender Fabrikate nur durch die Fabrik Leipzig-Lindenau selbst und durch die Verkaufsgeschäfte der Firma Moritz Mädler zu Leipzig, Berlin und Hamburg erfolgt und andere Verkaufsstellen nicht bestehen.



Anzeigen.

Dampf-Vacuumkocher! Ein in der Massen-Fabrikation und neuesten Vacuumkocherei gewandter erster Kocher, welcher in Schrift- und feinen Bilder-Rocks, feinen gefüllten Seiden-, Schweizer-, Patentbonbons u. s. w. etwas Hervorragendes leisten kann und Ideen besitzt, im Fache fortwährend die gangbarsten Neuheiten zu entwerfen, sucht, seinen Leistungen entsprechend, in einer Fabrik ersten Ranges im In- oder Ausland einen dauernden, gut salärirten ersten Posten.
Gefl. Offerten werden an Otto Reich, p. Adr. Frau Koch, Düsseldorf, Rheinwerftstrasse 3, erbeten.

Reisender.

Ein junger Fachmann, der ganz Hessen u. Hessen-Nassau schon mit Erfolg bereist, auch mit der einfachen Buchführung vertraut, sucht baldigst Stelle als Reisender in Zuckerwaarenfabrik oder auch Conditorei-Geräthe-Fabrik, würde auch gute Filiale übernehmen.
Off. unt. W., Giessen, Neustadt No. 11.

Ein in der Chocoladen-, Bisquit-, Dragee- und Zuckerwaarenbranche gebildeter Mann sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, anderw. dauernde Stellung in grösserer Fabrik. Suchender ist in entöltem Cacao und engl. Bisquit vollständig firm und im Besitz von 200 Origin.-Rezepten.
Off. unt. A. B. 1895 postl. Magdeburg-Wilhelmstadt.

Ein tüchtiger, selbständiger franz. Laborant, 24 J. alt (militärfrei), firm in ff. Desserts, Fondants, Liqueur, Schaum, Gelee, Pasten, Agar u. Gummiwaaren, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, sofort Stellung.
Gefl. Off. unter A. B. 100, Sonneberg, Th., postl.

Französicher Laborant, der im franz. Laborator vollständig bewandert ist, sucht Stelle als I. Laborant in einer kleineren, am liebsten als II. Laborant in einer grossen Fabrik. Suchender ist in Mark, Gelee, Chocolade, Marzipan, Fondant und Agar-Dessert, sowie im Fondant, Creme und Liqueurgiessen vollkommen vertraut und sucht dauernden und angenehmen Posten. Eintritt kann sofort erfolgen.
Gefl. Off. unt. »A. B. 175« hauptpostl. Dresden zu senden.

Junger energischer Mann,

der seit ca. 2 Jahren als Lagerist den Versand einer grösseren

Chocoladen- u. Bonbonfabrik

selbständig geleitet hat und mit der Branche durchaus vertraut ist, sucht unter bescheidenen Ansprüchen sofort ähnliche Stelle.
Gefl. schrift. Off. unt. X. B. 391 an die Annoncen-Expd. J. F. Houben, Crefeld.

Junger Laborant,

welcher in Fondant, Liqueur, Gelee, Schaum, wie auch im Ueberziehen und Eintafeln bewandert ist, sucht per sofort oder später unter bescheidenen Ansprüchen dauernde Stellung.
Gefl. Off. beliebe man an Frau Gendruchta, Magdeburg, Stephansbrücke 36 I, niederzulegen.

Chocolatier, verheirathet, firm im Ueberziehen, sowie im Anfertigen und Decoriren von Choc.-Figuren, hat über 30 Mädchen unter sich, sucht Lebensstellung.
Gefl. Off. erb. unt. M. K. 100 postl. Falkenberg, R.-Bz. Halle a. S.

Ein junger Bonbonkocher, tüchtig im Rockslegen, sowie in sämmtlichen anderen Bonbonsorten, sucht Stellung.
Gefl. Off. sende man an Markus Jessen, Flensburg, Bauer-Landstr. 6.

Ein durchaus selbständiger, tüchtiger Bonbonkocher, in Rocks, Seidensachen und allen Artikeln der Bonbonkocherei gut bewandert, sucht sofort Stelle.
Gefl. Off. unter Anton Schipp, Turn bei Teplitz, Landstr. No. 497, Böhmen.

Chocolatier, in Behandlung der Maschinen, sowie Eintafeln bewandert, in der Herstellung von Marzipanmasse durchaus selbständig, sucht per sofort dauernde Stelle.
Off. unt. R. S. 1000 an Stürmer u. Lang, Berlin N., Brunnenstr. 26, erbeten.

Ein guter, selbständiger Bonbonkocher, in Rocks und Schweizerbonbons geübt, auch erfahren im Eintafeln von Chocolade, sucht Stelle. (Militärfrei.) Eintritt kann sofort erfolgen.
M. F., Ossegg, No. 38, Böhmen.

Zweiter Chocolatier,

im Eintafeln u. allen vorkommenden Arbeiten tüchtig, sucht sich baldigst zu verändern.
Off. erb. unt. H. P. postlag. Leipzig, Amt 12.

Ein junger Bonbonkocher,

der auch in Rocks und Schweizerbonbons bewandert ist, trockene, haltbare Waare liefern kann, sucht Stellung als zweiter Kocher zum 15. Oktober. Gefl. Off. erb. Joh. Schlichting, Schleswig, Polirteichstr. 23.

Walzwerk

ist preiswert zu verkaufen.

Halberstadt. Friedr. Teubner.

Deutsche Gelatine-Fabriken

in

Höchst a. Main und **Schweinfurt**

empfehlen ihre Fabrikate.

Gelatine in 1/1 Blättern und Bruch

sowie **Gelatine-Leime**

und **geruchfreie Leime**

für Zuckerwaarenfabriken.

Jahrgang 1895. Nr. 12. Hamburg, 15. Oktbr. 1895.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania
Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Einfuhren und Ausfuhren.

Wie unseren Lesern bekannt ist, haben wir bei der Aufführung der Ein- und Ausfuhrziffern von Cacaofabrikaten mit fünf verschiedenen Warengruppen zu rechnen: a) Konditorwaren mit und ohne Chocolade, b) Chocolade, c) Cacaopulver, d) Cacaomassen und Chocoladesurrogate, e) Cacaobutter. Unter Konditorwaren wird alles aufgeführt, was sich zusammensetzt aus Dessertbonbons, Karamels, Weihnachtsartikel, Bisquits, Crême-Chocoladen u. s. w., und wenn auch wohl anzunehmen ist, dass die Bisquits den Löwenanteil dabei haben, so muss man doch auch nicht vergessen, dass unter dieser Rubrik auch mancher Zentner Chocolade und Cacao sowohl hinaus- als hereinkommt. Wollte man also diese Position »Konditorwaren« weglassen, würde man einen Fehler begehen und sich das richtige Bild verwischen. Ebenso muss man die beiden Positionen c und d, also Cacaomasse und Chocoladesurrogate zusammenfassen und darunter rundweg Cacaopulver verstehen, denn zu einem Zollsatze von 80 Mark per 100 Kilo können keine Chocoladesurrogate nach Deutschland eingeführt werden, ebensowenig aber auch kommen im Jahre 500,000 Kilo Cacaomassen aus Holland herüber.

Aus dem Kreise unserer Leser liegt uns die Bitte vor, doch die Ein- und Ausfuhrzahlen aus den letzten fünf Jahren mitzuteilen,

damit man sich ein klares Bild über die Lage und über das Verhältnis der Einfuhr zur Ausfuhr machen könne. Wir entsprechen diesem Wunsche heute schon deshalb gern, weil auf dem letzten Verbandstage in Eisenach verkündet worden ist, es wäre im Jahre 1894 zum erstenmale die Ausfuhr grösser als die Einfuhr gewesen. Nach unseren Ermittelungen aber stimmt das nicht, wenn die oben erwähnten 5 Warengruppen zusammengefasst werden; eine solche Mitteilung kann leicht dazu führen, in dem Bestreben, die Einfuhr ausländischer Cacaofabrikate zu bekämpfen, einzuhalten, und die Exportaufträge von selber hereinkommen zu lassen.

Nach den statistischen Berichten sind von den letzten sechs Jahren gerade die drei letzten, also 1892, 1893, 1894 für die Ausfuhr die ungünstigsten gewesen. Wir bitten, das aus den folgenden Zahlen zu ersehen.

	Ausfuhr		**Einfuhr**	
1889	1,875,600	Kilo	1,654,100	Kilo
1890	1,764,300	»	1,705,200	»
1891	1,714,800	»	1,595,100	»
1892	1,283,800	»	1,507,800	»
1893	1,525,400	»	1,615,400	»
1894	1,631,000	»	1,501,700	»

Diese Gewichtsmengen verteilen sich auf die fünf Warengruppen wie folgt:

Einfuhren.

	1889	1890	1891
Konditorwaren	724,200	654,300	653,700
Chocoladen	217,000	204,700	175,800
Cacaopulver	107,300	146,300	176,000
Cacaomassen	323,500	392,700	346,700
Cacaobutter	282,100	307,200	242,900

	1892	1893	1894
Konditorwaren	653,600	683,600	614,500
Chocoladen	183,900	135,200	171,900
Cacaopulver	181,300	110,900	118,300
Cacaomassen	346,700	558,600	437,800
Cacaobutter	142,300	127,100	159,200

Ausfuhren.

	1889	1890	1891
Konditorwaren	1,710,100	1,642,100	1,416,400
Chocoladen	127,900	91,600	277,900
Cacaopulver	8,800	7,200	4,200
Cacaomassen	11,500	8,700	6,000
Cacaobutter	17,300	14,700	10,300

	1892	1893	1894
Konditorwaren	896,900	1,029,700	928,500
Chocoladen	361,200	468,100	562,400
Cacaopulver	7,000	4,500	4,600
Cacaomassen	5,300	4,700	5,500
Cacaobutter	13,400	18,400	30,000

Man sieht, den Löwenanteil an den Ausfuhrziffern hat die Position Konditorwaren und dabei wieder sind es die Bisquits. Lösen wir sowohl bei der Einfuhr wie bei der Ausfuhr diese Waren aus und berechnen wir nur die vier Sorten: Chocolade, Cacaopulver, Cacaomassen, Cacaobutter, dann haben wir das folgende Resultat:

	1889	1890	1891	
Einfuhr	929,900	1,050,900	941,400	Kilo
Ausfuhr	165,500	122,200	268,400	»

	1892	1893	1894	
Einfuhr	854,200	931,800	887,200	Kilo
Ausfuhr	386,900	495,700	602,500	»

Damit hoffen wir eine klare Uebersicht über die Entwickelung und die Lage des Aussenhandels gegeben zu haben. Die Einfuhr von Cacaobohnen aus den letzten sechs Jahren weist folgende Zahlen auf:

1889	= 5,565,100	Kilo
1890	= 6,246,500	»
1891	= 7,087,100	»
1892	= 7,460,900	»
1893	= 7,960,900	»
1894	= 8,319,900	»
1895 (bis August)	= 6,398,400	»

Im Monat August d. J. wurden eingeführt:

Rohe Cacaobohnen, Position 655, Zoll 35 Mark.

Frankreich	100	Kilo
Grossbrittannien	14,400	»
Niederlande	1,300	»
Portugal	126,800	»
Westafrika	59,700	»
Britisch Ostindien	28,100	»
Niederl. »	19,300	»
Brasilien	63,800	»
Britisch Westindien	54,300	»
Dänisch »	6,300	»
Ecuador	392,400	»
Haiti	73,500	»
Niederl. Westindien	17,200	»
Venezuela	34,800	»
Zusammen	909,000	Kilo gegen
	625,700	» im Aug.

des vorigen Jahres. Im ganzen sind die Einfuhren in diesem Jahre bis August schon um 1,105,900 Kilo grösser als im vorigen.

Von Chocolade, Position 671, Zollsatz 80 Mk., kamen im August **14,300** Kilo herein gegen **9600** Kilo im Vorjahre.

Von Cacaobutter sind im August nur **3200** Kilo eingeführt worden, gegen **16,200** Kilo im vorigen Jahre.

Von Cacaopulver, Poition 672, Zollsatz 80 Mk., kamen im August **34,000** Kilo gegen **9000** Kilo im vorigen Jahre.

In dem einen Monat war die Einfuhr also um 25,000 Kilo grösser als 1894.

Von Cacaomassen kamen nur 11,000 Kilo an; in dieser Position sind die Einfuhrzahlen bis August nur um 23,000 Kilo grösser als im Vorjahre; dagegen sind von Cacaopulver, Position 672, in diesem Jahre schon **96,000** Kilo mehr in Deutschland eingeführt worden als im vorigen Jahre.

Von Konditorwaren sind im August **78,300** Kilo gegen **61,700** Kilo hereingekommen.

Die Einfuhren anderer Produkte, die für uns Interesse haben, stellen sich wie folgt:

		August	Jan.-Aug.	
Mandeln	1895	331,500	2,926,600	Kilo
	1894	204,100	2,010,800	»
Vanille	1895	1,800	38,300	»
	1894	2,300	32,000	»
Honig	1895	368,700	3,431,100	»
	1894	279,200	2,340,500	»
Zichorien	1895	88,400	997,300	»
gebr. od. gem.	1894	127,400	943,200	»

Ausgeführt wurden im August 1895 **7400** Kilo Cacaoschalen.

2100 Kilo Cacaobutter, davon 500 Kilo nach den Vereinigten Staaten.

53,500 Kilo Konditorwaren gegen 66,000 Kilo in 1894.

51,300 Kilo Chocoladen, davon 16,700 Kilo nach Grossbrittannien, 22,300 Kilo nach den Vereinigten Staaten.

1300 Kilo Cacaopulver, davon 300 Kilo nach Oesterreich.

1000 Kilo Cacaomassen. —



Zucker.

Nach dem Bericht der »Magdeburger Zeitung« ist über Zucker folgendes zu sagen:

Der Markt für prompte Ware verlief anfangs in matter Tendenz bei 15—20 Pfg. nachgebenden Preisen infolge des reichlichen Angebots aus erster Hand, dem Käufer zurückhaltend gegenüberstanden. Im weiteren Verlaufe der Woche fachten die bekannt gewordenen niedrigen Ernteschätzungen für Europa die Kauflust von neuem an, so dass es zu bedeutenden Umsätzen bei Preisen von 11—11.25 Mk. Rend. 88 Prozent ohne Sack kam. Der Export entwickelte rege Frage, kam jedoch bei dem Wettbewerb der Inlandsraffinerien, die 10—15 Pfg. über Terminwert bewilligten, nicht zur vollen Geltung. Die Fabriken erhöhten zwar nach und nach ihre Forderungen, im allgemeinen herrschte jedoch die Neigung vor, die Aufwärtsbewegung der Preise nach Möglichkeit zu Verkäufen auszunutzen. Besonders verkaufslustig zeigten sich die Provinzen mit befriedigenden Ernteergebnissen; von dieser Seite zögerte man nicht, bedeutende Posten der Produktion an den Markt zu bringen. Hierbei spricht für die rege Nachfrage der bemerkenswerte Umstand, dass bisher die ausserordentliche Höhe einzelner Anstellungen Käufer nicht zurückschreckte. Der Markt schliesst in fester Tendenz bei guter Kauflust und voll behaupteten Preisen. In Raffinaden wurde die regere Entwicklung des Geschäfts durch neue erhebliche Preiserhöhungen der Raffinerien erschwert. Es kam daher nur zu mässigen Umsätzen, wobei allerdings die vollen Preisforderungen laut amtlicher Notierung zu bedingen waren. Die Verfügungen über ältere Schlüsse sind in einzelnen Marken drängend und können nicht annähernd in erwünschter Weise zur Erledigung gelangen. Besondere Beachtung finden z. B. Brodraffinaden, die bisher erheblich weniger als gemahlener Zucker angezogen hatten, daher fernerhin in erster Linie einer Steigerung fähig sind. In Granulated wurden seitens der vorgreifenden Spekulation die Forderungen der Raffineure schlank bewilligt. Die Umsätze waren hierin bedeutend, sowohl in Oktober-Dezember wie auch für Frühjahrs- und Sommerlieferung. — Der Terminmarkt hatte ein erregtes Aussehen. Anfangs erzeugten zahlreiche Abgaben eine kleine Abschwächung. Mit dem Bekanntwerden der Ernteschätzungen vollzog sich ein vollständiger Umschwung zum besseren, indem sowohl Deckungen wie Meinungskäufe in hervorragender Weise einsetzten und recht bedeutende Umsätze zeitigten. Im Laufe der Woche fehlte es zwar nicht an häufigen Preisschwankungen nach unten, je nachdem die Begleichungen sich geltend machten, doch blieb die Grundtendenz des Marktes fest und Preise schliessen 45—50 Pfg. höher gegen die Vorwoche. Während der letzten Woche stellte sich der seit einiger Zeit erwartete kräftige Vorstoss nach oben ein, auf den man mit dem Erscheinen der ersten Schätzungen gerechnet hatte. Seit Anfang September deutete man das Vorgehen der Pariser Spekulation darauf hin, dass niedrige Schätzungszahlen in der Luft liegen, doch hegte man noch immer Zweifel, ob diese Annahme zutreffen würde. Um so nachhaltiger wirkte daher die Schätzung für Europa mit einem Weniger von 1,160,000 Tons gegen das Vorjahr. Wenn man sich auch vielseitig sagt, dass obige Schätzung infolge besserer Witterung im Oktober eine Erhöhung um 200,000 bis 300,000 Tons erfahren könnte, so hält man den Ausfall für Europa (ganz abgesehen von den zweifelhaften Ergebnissen der Rohrzuckerernte) doch für bedeutend genug, um daraufhin der Verschiebung der normalen Preisgrenze nach oben eine grössere Berechtigung als bisher einzuräumen. Die laue Haltung des Pariser Marktes gegenüber der Ernteschätzung wirkte anfangs verstimmend, und erst dem kräftigen Vorgehen des Konsumlandes England war es vorbehalten, die Bewegung in Fluss zu bringen. Die Nachricht von einem verheerenden Orkan auf Kuba, wie ein alarmierender Artikel des »Standard«, welcher dem Artikel Zucker eine sehr günstige Zukunft prophezeite, kamen hinzu, um die lang verhaltene Kauflust des englischen Effektivhandels in das volle Gegenteil zu verwandeln. Das kräftige Eingreifen des Bedarfs in allen Ländern ist ein Zeichen für die Gesundung der Marktlage, wenngleich man darauf vorbereitet sein muss, dass in nicht ferner Zeit der Bedarf mit seinen Anschaffungen in normale Bahnen einlenken wird. Einstweilen darf man mit weiteren lebhaften Preisschwankungen rechnen, denn abgesehen von der Ungewissheit über die eigentliche Höhe der Ernteausfälle ist man über die kommenden Verschiebungen in statistischer Hinsicht noch völlig

im Unklaren. Von englischer Seite werden hierüber folgende Zahlen veröffentlicht:

(In 1000 Tons)	1895/96	1894/95	1893/94
Weltvorräte am 1. Oktober	1305	495	440
Rübenzuckerernte	4000	4845	3895
Rohrzuckerernte	2600	2970	3212
Ueberschüsse der unsichtbaren Weltvorräte	—	100	—
zusammen	7905	8410	7547
Weltbedarf	7250	7105	7052
Endvorräte	655	1305	495
Zuckerpreis bei Beginn der Aussaaten im Frühjahr	M. 11—12	M. 9—10	M. 12—12.50

Bei dieser Aufstellung dürfte der Weltbedarf um 100,000 Tons zu niedrig gegriffen sein, dagegen ist der Hinweis auf die höheren Preise bei Beginn der Aussaaten insofern beachtenswerth, als dadurch die nächstjährigen Anbauverhältnisse eine Verschiebung nach oben erfahren könnten. — Die letztwöchentliche Witterung gestaltete sich günstiger, indem bei anfangs empfindlicher Abkühlung, alsdann zunehmender Wärme sich mehrfach Regen einstellte, der das Aufroden der Rüben erleichterte und auch die Saftarmuth der Rüben verminderte. Weitere Niederschläge werden gewünscht, von denen man in manchen Gegenden noch eine Aufbesserung des Gewichts erwartet. Letzteres wird nach wie vor als sehr verschieden bezeichnet, während die Ausbeute allgemein befriedigt. In Kreisen, die mit der Landwirtschaft Fühlung haben, hält man den mutmaasslichen Ertrag der Zuckerernte Deutschlands in Höhe von 1,450,000 Tons für zu hoch gegriffen.

In England erlangte der Markt im Laufe der Woche ein äusserst festes Aussehen bei 6 d anziehenden Preisen. Die niedrigen Ernteschätzungen, wie ungünstige Berichte von Kuba führten zu erregten Deckungen und Meinungskäufen. Inländische Raffineure nahmen zu den erhöhten Preisen sowohl Rüben- wie Rohrzucker in grösseren Posten aus dem Markte. In Raffinaden kam es gleichfalls zu ausgedehnten Umsätzen (100,000 Tons); für einzelne Marken betrug die Preiserhöhung bis 1 sh. Der Grosshandel, der bisher an eine Steigerung nicht geglaubt hatte, dem entsprechend nur schwach versorgt war, ging in entschiedener Weise mit Käufen vor.

In Paris verursachten anfangs verstärkte Deckungen eine Steigerung von $^1/_2$—$^7/_8$ Frc.; im weiteren Verlaufe der Woche erfolgte jedoch auf stärkeres Fabrikangebot, wie auf eingetretenen Regen eine Abschwächung von $^1/_4$ Frc. Wider Erwarten machten die Ernteschätzungen so gut wie keinen Eindruck auf den Pariser Markt. Die Hochspekulation hält vielmehr die Preise unter Druck, um die Ausfuhr von Ware zu ermöglichen und damit den Tiefspekulanten das weitere Deckungsmaterial zu entziehen. In dieser Weise erklärt man die letztwöchentliche geringe Beweglichkeit des Pariser Marktes. In Wirklichkeit dürften wohl die Dinge so liegen, dass die Hochspekulation den Zeitpunkt für gekommen erachtet, den Nutzen einzuheimsen. Die Klagen über geringes Ackergewicht (angeblicher Ausfall 35 Prozent) halten an. Inzwischen hat eingetretener Regen das Ausroden der Rüben erleichtert und es bleibt nunmehr abzuwarten, ob die Ernteaussichten in Frankreich in der That keiner Besserung mehr fähig sind.

In Oesterreich bildete sich nach lauer Eröffnung auf günstige Auslandsberichte ein sehr fester Ton heraus, wobei es bei anziehenden Preisen zu ausgedehnten Umsätzen kam, an denen in erster Linie der Export beteiligt war. Die Spekulation nahm an den auswärtigen Börsen ziemlich erhebliche Abgaben vor. Die Klagen über geringes Ackergewicht haben an Schärfe nichts verloren, doch hofft man, dass der inzwischen eingetretene Regen noch manches bessern wird. In dieser Annahme wird die Eröffnung des Betriebes so lange als möglich verschoben. Im September betrug in Oesterreich die Ausfuhr 26,400 Tons gegen 16,200 Tons, der Verbrauch 31,900 Tons gegen 20,300 Tons 1894. Vorräte Ende September 226,100 Tons gegen 55,100 Tons 1894.

In Russland waren Preise wenig verändert, Umsätze lebhafter, sowohl zu Inlands- wie Ausfuhrzwecken. Die Ernteaussichten bleiben im allgemeinen befriedigend.

Amerika meldet steigenden Markt zu $^1/_8$ Cent höheren Preisen für Zentrifuges. Für letztere besteht gute Frage, doch halten Eigner auf höhere Preise, zumal man allgemein annimmt, dass der Trust infolge geringer Vorräte in nächster Zeit stärkere Anschaffungen werde vornehmen müssen. Der Bedarf bleibt gut zu langsam anziehenden Preisen. Die wöchentlichen Einschmelzungen erhalten sich auf der Höhe von 33,000 Tons, so dass in einigen Wochen das bisherige Weniger der diesjährigen Einschmelzungen in Höhe von 100,000 Tons verschwunden sein dürfte. Die Vorräte nehmen fortgesetzt ab.

Aus den Kolonien wird über einen Orkan berichtet, der über Kuba und Westindien hereinbrach. Ob und welche Schäden dadurch verursacht wurden, darüber fehlen nähere Angaben. Schwimmend aus den Kolonien nach Europa am 3. Oktober 16,200 Tons gegen 12,500 Tons 1894.

Der Wochenumsatz am hiesigen Platze betrug 574,000 Zentner (gegen 616,000 Zentner 1894) und an den sechs Hauptmärkten Deutschlands 1,323,000 Zentner (gegen 1,125,000 Zentner 1894). Seit 1. September betragen die Gesamtumsätze 491,100 Tons (gegen 353,700 Tons 1894).

Einem Geschäftsbericht der Firma Alex. Jahn u. Co. über Zucker entnehmen wir ferner das folgende:

Von allen Artikeln, welche wir seit Beginn des Jahres haben steigen sehen, hat nur Baumwolle eine ähnliche Steigerung aufzuweisen. Das hat eine ausserordentlich knappe Baumwollernte bewirkt. Stehen wir auch in Zucker vor einer besonders knappen Ernte? Allerdings stehen wir erst im Anfang der Campagne, aber soviel kann man heute sagen: knapp wird die Ernte nicht ausfallen.

Wir haben denselben Anbau wie vor 2 Jahren, nur mit dem Unterschiede, dass der Zuckergehalt ein wesentlich besserer ist. Nach einer warmen sonnigen, regenlosen Periode haben wir Regen bekommen, begleitet von warmer Witterung, so dass die Klagen über Saftarmut verschwinden müssen und auch an Gewicht das Gros der Rüben noch gut wird profitieren können, wobei noch zu erinnern ist, dass dieselben schon heute ca. 25 Prozent schwerer sind als vor 2 Jahren.

Während dieser ganzen Periode der Hausse haben die Fabriken flott verkauft und müssen einen guten Nutzen erzielt haben, namentlich wenn man bedenkt, dass sie ihre diesjährigen Rübenkontrakte zu viel billigeren Preisen als früher abgeschlossen haben. Bei solcher Prosperität und angesichts der noch immer darniederliegenden Getreidepreise und der wenigstens ebenso traurigen Spirituspreise kann man schon jetzt einen wesentlichen Mehranbau für die nächste Campagne voraussehen, der mit 20 Prozent schwerlich zu hoch taxiert sein wird. Hierzu kommt noch, dass in den letzten beiden Campagnen die Versuche mit Rübenbau auf leichtem Boden fast ebenso günstige Resultate ergeben haben, als auf dem besten Rübenboden. Die unbekannteste Ziffer in der diesjährigen Erntekalku

lation ist Cuba. Der Stand der Rohrfelder wird uns als ein recht günstiger geschildert, und da bei dem Ernst, mit welchem Spanien jetzt auftritt auf eine viel schnellere Pazifierung gehofft werden kann, als dies noch vor wenigen Wochen erwartet werden konnte, so muss man heute auch von seiten Cubas auf einen guten Zuckerertrag rechnen.

Wir haben letzthin nachgewiesen, dass die Schätzungen Giesekers schon mehr auf Phantasie beruhen und selbst im ungünstigsten Falle ein solcher Ausfall nicht erwartet werden kann. Durch den Witterungsumschlag haben sich nun die Ernteaussichten noch ganz wesentlich gebessert. Bei 3 Mk. höheren Preisen werden auch viel mehr Rohzucker nach Europa gehen als in der letzten Campagne. Kurz, es kommen bei Preisen von 12 Mk. eine ganze Anzahl Baisse-Momente in betracht, welche bei Preisen von 9 Mk. nicht existiert haben.

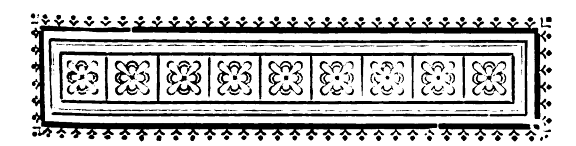
In dem rauschenden Fluge nach oben sind dieselben nicht mehr beachtet worden, aber sie existieren nach wie vor. Nach wie vor existiert das grosse Plus aus den letzten Campagnen und die riesigen Läger werden noch vergrössert werden, wenn in nächster Zeit aus einer neuen reichen Campagne Ware auf den Markt kommt. Die alten Läger sind bereits so überfüllt, dass es schwer wird für neue Ware Lager zu beschaffen und wenn die Fabrik-Läger gefüllt sein werden, wird man à tout prix exportieren müssen. Mehrfach haben wir Kenntnis davon erlangt, dass Verhandlungen wegen Lagerung von Zucker an gänzlichem Mangel an geeigneten Lägern gescheitert sind.

In den letzten Tagen haben die Zuckerkurse sprungweise Schwankungen durchgemacht und wenn die Lehre des bekannten Volkswirtschafters W i r t h wahr ist, dass solche sprungweisen, von starken Rückschlägen gefolgten Fluktuationen ein Anzeichen des nahen Endes sind, so geben die letzten Tage bereits stark zu denken. Wer hat denn die grossen Quantitäten gekauft, die in letzter Zeit mit offenen Händen von den Fabriken schlank abgegeben worden sind? Alle Welt liegt à la hausse, wo wollen die Käufer gefunden werden, wenn die Hausse realisieren will?!

Von einem unserer Geschäftsfreunde gehen uns folgende Aeusserungen zu:

Von einer richtigen überzeugten Haussemeinung auf Basis der jetzigen Werte kann wohl schwerlich die Rede sein; einflussreiche Elemente wollen aber anscheinend eine weitere Besserung (vermutlich behufs Vornahme grösserer Abgaben), und das Gros der kleineren Spekulanten respektive Outsiders läuft willig mit.

Das jetzige feuchtwarme Wetter kann für die Rüben blos vom höchsten Nutzen sein und schon insofern doppelt günstige Folgen haben, als man überall die Herausnahme thunlichst hinausschiebt. Das wichtige Moment des enormen Zuckergehalts der Rüben wird aber überall sehr viel weniger beachtet und beleuchtet, als der zu erwartende quantitative Minderertrag, von dem das schliessliche Ergebnis durchaus nicht allein abhängt."

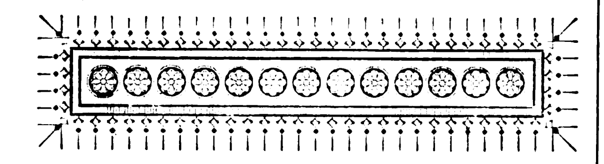


Zucker.

Letzter Bericht.

Der letztwöchentliche Verlauf des Marktes wurde in erster Linie von dem Nachlassen des Bedarfs ungünstig beeinflusst. Die bedeutenden Anschaffungen des Bedarfs während der letzten Wochen wollen erst verdaut sein, bevor man sich an neue Käufe wagt. Die zudem sich günstiger gestaltende Witterung gab keinen Anlass, sich mit weiteren Käufen zu überstürzen. Die Speculation legte anfangs diesem Umstande wenig Bedeutung bei, trieb vielmehr am Montag die Preise um 25 Pf. in die Höhe. Die Aengstlichkeit der Tiefspekulanten wie die Unternehmungslust der Meinungskäufer vereinigten sich an diesem Tage, um die Bewegung auf die Spitze zu treiben. Der Rückschlag erfolgte auf die Wahrnehmung hin, dass die augenblickliche Witterung dem Rübenstande in Europa dienlich ist, daher die bereits im Umlauf befindlichen niedrigen Ernteschätzungen eine schnelle Aenderung erfahren könnten. Zwei Schätzungen für Europa sind es, die augenblicklich einander gegenüberstehen. Die von belgischer Seite kommende Schätzung rechnet mit einem Ausfall von 1 160 000 t (in der neuesten Nummer der »Agriculture Rationnelle« ändert übrigens Herr G i e s e k e r nichts an seinen Schätzungen), während auf deutscher Seite die Zahl von 900 000 t als die annähernd richtige bezeichnet wird. Der Handel wird von diesen Schätzungen wie ein schwankes Rohr hin und her geworfen, trotzdem er sich nicht verhehlt, d a s s e i n z u v e r l ä s s i g e s B i l d ü b e r d i e E r n t e n i c h t v o r D e z e m b e r z u g e w i n n e n i s t. B e s o n d e r s i n d i e s e m J a h r e k a n n d i e u n e r w a r t e t h o h e A u s b e u t e a l l e v o r z e i t i g e n B e r e c h n u n g e n ü b e r d e n H a u f e n w e r f e n. Bisher stellt sich die Zuckerausbeute so hoch, dass es sich noch gar nicht übersehen lässt, ein wie hoher Prozentsatz des quantitativen Minderertrages hierdurch gedeckt wird. Von jeher erwies es sich als ein Fehler, bei Beurteilung der allgemeinen Lage sich an eine Differenz von 200 000—300 000 t nach oben oder unten bei der Weltproduktion zu klammern. Die Thatsache steht schon heute fest, dass die nächste Welternte in Zucker unter allen Umständen Mindererträge liefern wird, die mit der Zeit die Vorratsüberschüsse des letzten Betriebsjahres vollständig aufzehren werden. Von einem Ueberfluss an Zucker kann somit nicht mehr die Rede sein, so dass die Berechtigung zu normalen Preisen immer mehr hervortritt. In früheren Jahren galt ein Preis von 12—13 *M.* als normal. Dieser Preisstand wäre wohl noch heute zutreffend, wenn nicht infolge der bedeutend herabgesetzten Rübenpreise der Herstellungspreis für Zucker gegen frühere Jahre ermässigt worden wäre, so dass ein Normalpreis zwischen 11 und 12 *M.* zu suchen sein dürfte. Einstweilen sind jedoch die eingegangenen Verbindlichkeiten der Spekulation zu bedeutend, als dass von einer ruhigen Entwickelung der Marktlage die Rede sein könnte. Weitere lebhafte Preisschwankungen dürften daher nicht ausbleiben. — Die Witterung war vorherrschend mild und regnerisch, begünstigte daher, wenn auch in mässigem Umfange, die Aufbesserung des Wurzelgewichts. Bisher blieb die Zuckerausbeute hoch; bei Fortdauer der feuchten Witterung sind hierin Rückgänge zu erwarten. Die Septemberzahlen Deutschlands werden bereits einen kleinen Anhalt für die Beurteilung der Mehrausbeute liefern. Bezeichnend ist die Thatsache, dass infolge der erhöhten Zuckerpreise die Jagd auf Rüben für das nächste Jahr bereits begonnen hat.





Verbandtstag in Eisenach.

Vom Verbandstag deutscher Chocoladenfabrikanten wird an eine Anzahl Zeitschriften folgender Bericht zur Veröffentlichung verschickt:

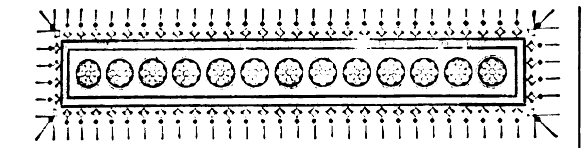
Am 14. September wurde in Eisenach der 20. Verbandstag deutscher Chocoladenfabrikanten abgehalten. Der Jahresbericht beklagt, dass die Reichsregierung das Bedürfnis gesetzlicher Regelung des Verkehrs mit Cacaowaren, wie sie jüngst in Belgien erfolgte, verneint hat. **Bisher vertraten zwar die Richter bei Bestrafung von Nahrungsmittelverfälschungen den soliden Standpunkt des Verbandes, trotz gewisser chemischer „Sachverständiger". Die Widersprüche der letzteren erleichterten aber die übliche, vor strengerer Strafe schützende Ausrede der Unkenntnis des Verbots gewisser „Beimischungen".** Der Verband veranlasste eine Reihe von Bestrafungen wegen Chocoladefälschungen und schritt gegen Anpreisung von Zusatzfetten ein, ebenso gegen hochtrabende Bezeichnungen für geringwertige Ware. Der Gesetzentwurf gegen den unlauteren Wettwerb wird im allgemeinen begrüsst.

Während der Bundesrat sich leider weigerte, nach § 139a 4 G.-O., die Wochentagssaisonüberarbeit für Arbeiterinnen einheitlich und dauernd zu regeln, wurden von ihm die Wünsche des Verbandes wegen Saisonsonntagsarbeit nach § 105d schliesslich voll berücksichtigt. Die Erhöhung des Cacaobutterzolls von neun auf 45 Mark war aus zollfiskalischen Gründen nötig. Dagegen wurde die abermalige Erhöhung des Honigzolles von 20 (früher drei) auf 36 Mark entschieden bekämpft. Ein Wertzoll von fast 100 Prozent auf einen gewerblichen Rohstoff, wie Honig zur Lebküchlerei, steht im Zolltarif einzig da. Erst forderte die Regierung diese Zollerhöhung, um Umgehung des Zuckerzolls bei Einfuhr von Zucker in Kunsthonig zu hindern, obwohl aber Natur- von Kunsthonig chemisch unterscheidbar ist, wie jetzt auch das polizeiliche Vorgehen gegen letzteren beweist, setzten die von den bienenzüchten den Geistlichen unterstützten Agrarier auch für Naturhonig jenen unerhörten Schutzzoll durch.

Die Rohcacaoeinfuhr stieg im Verbandsjahr um 15½ Prozent, auf 9,143,500 kgrm., so dass die Herstellung deutscher Cacaowaren seit 20 Jahren sich mindesten verfünffachte. Das Reich nahm 1894 hierbei 3,199,875 Mark Zoll ein. Die Einfuhrzunahme beruht zum Teil auf den zeitweise billigeren Rohcacaopreisen (1894: durchschnittlich 112 Mark gegen 115 Mark in 1893), auch sanken dementsprechend die Fabrikpreise (100 kgrm. Chocolade 1894 durchschnittlich 155 Mark gegen 190 Mark in 1893 und Cacaopulver 250 gegen 300 Mark). Der Verkehr mit dem Auslande änderte sich 1894 abermals stark zu gunsten der deutschen Cacaowaren. Das Ausland führte 729,800 kgrm. (— 79,500 kgrm gegen 1893) ein, Deutschland 900,400 kgrm (+ 252,800 kgrm) aus, die Ausfuhr überwog also zum ersten Male, Seit 1895 nimmt aber auch die Einfuhr wieder stark zu, ⁴⁄₅ der deutschen Ausfuhr geht nach England und nach Nordamerika, wo seit einem Jahr die Zölle günstiger sind. Der Nutzen der Handelsverträge bestand vor allem darin, dass ohne sie die Ausfuhr nach den Vertragsstaaten sicher durch Differentialzölle fast ganz vernichtet wäre, während sie unter ihrem Schutz nach Belgien, Italien, Russland und auch nach Oesterreich, trotz der deutschen Zweigfabriken in Bodenbach, erheblich stieg. Verbandsmarken, die die Reinheit der Ware gewährleisten, wurden seit Bestehen fast sechszig Millionen abgesetzt.

Die Verhandlungen des Verbandstages betrafen u. a. bessere Verwertung von Cacaoschalen, die von der Regierung angeregte Ausdehnung der Zollvergütung bei Ausfuhr von Cacaomasse in reiner Chocolade, Missstände beim Verwiegen, unlauteren Wettbewerb u. s. w. Die Mindestpreise der mit Verbandsmarken gedeckten Cacaowaren wurden neu festgesetzt. Gegen die seitens mehrerer kleingewerblicher Vereinigungen von der Regierung gewünschte gesetzliche Erschwerung der Errichtung von Zweiggeschäften durch eine besondere hohe Steuer vom Umsatz aller Filialen wird der Verband, soweit dies die Chocoladeindustrie betrifft, Einspruch erheben. In den Vorstand wählte man die Herren Kommerzienrat Rüger-Dresden, Stadtrat Hauswaldt-Magdeburg, P. J. Stollwerk-Köln und Wilh. Werkmeister-Berlin wieder und Herrn Eugen Bielefeld-Leipzig (C. G. Gaudig Nachf.) neu. —

Auf den dritten und vierten Satz — beide sind hier fett gedruckt — wollen wir näher eingehen, deshalb drucken wir den obigen Bericht ab.



Winke für Gläubiger zur Eintreibung ihrer Forderungen.

Viele Gläubiger geben ihre Forderungen viel zu früh verloren. Wenn sie den Schuldner ausgeklagt und erfolglos haben auspfänden lassen, wird die Forderung als uneinbringlich abgeschrieben und der Schuldner wird nicht mehr in seiner Ruhe behelligt. Das ist ein Fehler. Viele dieser angeblich uneinbringlichen Forderungen würden zu retten sein, wenn der Gläubiger mehr dahinterher wäre und alle Register zöge, um den Schuldner noch zur Erfüllung seiner Verbindlichkeiten heranzuziehen. Selbstredend wird man diese Mittel nicht gegen ehrliche Schuldner zur Anwendung bringen, von denen man weiss, dass sie von selbst Zahlung leisten werden, sobald sie nur wieder zu Kräften gekommen sind. Aber dem böswilligen Schuldner, der darauf ausgeht, den Gläubiger um seine Forderung zu bringen und aus seinem Verlust Profit zu ziehen, gilt es, die Hölle heiss zu machen, wie der Volksmund spricht, ihn gelegentlich aus seinem Sicherheitsgefühl aufzurütteln, und ihm die unerfüllt gelassene Verbindlichkeit wieder ins Gedächtnis zurückzurufen.

Es giebt hauptsächlich zwei Massregeln, durch welche böswillige Schuldner zu fassen sind. Sie werden des näheren in einem allen Geschäftsleuten dienlichen Büchlein »Wichtige Winke für Gläubiger« von J. Wilhelm (Gera, Julius Becker's Verlag) behandelt, das wir an dieser Stelle auf das wärmste empfehlen wollen. Diese beiden Massregeln sind: Anfechtung und Pression!

I. **Die Anfechtung von Rechtshandlungen des Schuldners,** welche erfolgt sind, um den Gläubiger zu schädigen, erfolgt nach dem Anfechtungsgesetz vom 21. Juli 1879. Die Anfechtung kann vor sich gehen, wenn nachgewiesen werden kann, dass der Schuldner die Absicht hatte, den Gläubiger zu benachteiligen, und dass der dritte, mit dem die Rechtshandlung vorgenommen wurde, wusste, dass eine solche betrügerische Absicht vorlag. Ist der dritte ein Verwandter und es liegt eine entgeltliche Zuwendung aus dem letzten Jahre vor, so ist die Anfechtung ebenfalls zulässig, bei unentgeltlicher Zuwendung, abgesehen von Gelegenheitsgeschenken, genügt schon die Thatsache der freigebigen Zuwendung im letzten Jahre zur Anfechtung. Infolge der Anfechtung soll der dritte herausgeben, was er vom Schuldner empfangen hat, oder auch den Wert desselben. Um anfechten zu können, muss der Gläubiger einen vollstreckbaren Schuldtitel, oder einen diesem gleichstehenden, vollstreckbaren Auszug aus der Konkurstabelle erlangt und die Pfändung ohne Erfolg versucht haben.

a) Unter den eben genannten Voraussetzungen lässt sich die Uebertragung eines Geschäftes an einen Verwandten für eine diesem zustehende Forderung anfechten. Der Verwandte muss beweisen, dass er von der Absicht der Gläubigerbenachteiligung nichts gewusst hat. Das gilt auch von der Ehefrau. Diese muss, wenn sie das Geschäft übernommen hat, den Nachweis führen, dass sie die Geschäftseinrichtung und die Waren aus ihren Mitteln neuangeschafft und einen neuen Mietsvertrag mit dem Besitzer des Grundstücks abgeschlossen hat.

b) Die Uebertragung des Geschäftes an einen Fremden, einen anderen Gläubiger, dem bewiesen werden muss, dass er die Absicht des Schuldners, die Beitreibung der Forderung des anfechtenden Gläubigers zu vereiteln, gekannt hat.

c) Die Abtretung (Zession) einer Forderung unter den gleichen Voraussetzungen. Ist die Forderung schnell weiter verkauft worden, so kann auch gegen den zweiten Erwerber angefochten werden, wenn ihm die betrügerische Absicht des ursprünglichen Schuldners bekannt war. Das gilt auch von der Uebertragung eines Geschäftes in die dritte und vierte Hand.

d) Die Tilgung einer Schuld durch Hingabe von Waren in der Absicht, den Gläubiger dritten gegenüber zu benachteiligen. Das wird namentlich der Fall sein, wenn der Gläubiger erfährt, dass seine Waren einem anderen zur Befriedigung gegeben oder gar zu diesem Zwecke an ihn verschleudert wurden.

e) Hingabe von Wechseln zum Unterpfand oder zur Sicherheit, wenn dadurch eine beabsichtigte Benachteiligung eintritt und diese Absicht dem Wechselnehmer bekannt war.

f) Verpfändung von Waren in der Absicht, diese dem Zugriff der anderen Gläubiger zu entziehen. Desgleichen die Abtretung von Erträgnissen aus einem Grundstück, Mietezinsen u. s. w.

g) Hypothekenbestellung.

h) Verzicht auf Niessbrauch an dem Einkommen der Ehefrau, oder auf den Anspruch eines Pflichterbteils, zu gunsten eines anderen Erben, was als unentgeltliche Verfügung anzusehen ist. Im ersten Falle muss der Verzicht in den letzten zwei Jahren, im zweiten im letzten Jahre vor der Rechtshängigkeit des Anfechtungsanspruches erfolgt sein.

Ausserdem sind überhaupt alle Verträge anfechtbar, welche vom Schuldner nur zum Schein mit einem dritten vorgenommen wurden.

II. **Die Pression auf den Schuldner,** um ihn zur Erfüllung seiner Verbindlichkeiten anzuhalten, muss mit grosser Vorsicht geschehen, damit der Gläubiger nicht selbst sich eine strafbare Handlung zu Schulden kommen lässt.

a) Mahnung. Dieselbe kann in scharfen Worten geschrieben sein, darf aber nicht Ausdrücke enthalten, bei deren Anwendung sich der Gläubiger bewusst sein musste, dass er den Schuldner an der Ehre kränkte, herabsetzte. Mahnungen auf Postkarten sind am besten zu vermeiden, wenn auch die Gerichte wiederholt anerkannt haben, dass nicht jede Mahnung auf einer Postkarte als Beleidigung anzusehen ist, die Beleidigung vielmehr aus den näheren Umständen hervorgehen muss. Auch die Bekanntmachung in einer Zeitung, dass der Schuldner fruchtlos ausgepfändet sei, manifestiert habe und man seine Forderung gegen geringes verkaufen oder verschenken wolle, ist zu unterlassen, da sie als Beleidigung aufgefasst werden kann. Das einfache Anerbieten, eine Forderung zu verkaufen, dürfte dagegen, wenn es aller Zusätze entbehrt, unbedenklich erscheinen.

b) Drohung mit dem Eintragenlassen in die »schwarze Liste«, vor der ein Schuldner, der noch etwas auf sich hält, doch zurückschreckt. Da hier mit keinem Verbrechen oder Vergehen gedroht wird, liegt eine Nötigung nicht vor. Sie läge vor, wenn der Gläubiger damit drohte, »den Schuldner öffentlich blamieren zu wollen« u. s. w.

c) Wiederholte Pfändung durch den Gerichtsvollzieher, wobei man am besten selbst mit anwesend ist und Vorkehrungen trifft, die gepfändeten Sachen sofort wegschaffen zu lassen. Das hilft selbst in solchen Fällen oft, wo die Sachen von der Ehefrau reklamiert werden könnten. Man schafft lieber das

Geld, als dass man sich der Blamage aussetzt, seine Mobilien vor den Augen der Nachbarschaft fortgeschafft zu sehen. Die Pfändungen müssen zu Zeiten erfolgen und wiederholt werden, wo sich der Schuldner gerade recht unbehelligt glaubt.

d) Bei Beamten hilft auch die Mitteilung, dass man die vorgesetzte Behörde bitten werde, für Erledigung der Angelegenheit einzutreten. Der betreffende Beamte wird, da ihm ein solches Vorgehen nur Unannehmlichkeiten bereiten kann, zweifellos einen gütlichen Ausgleich zu erzielen suchen und Ratenzahlungen leisten.

e) Lägen betrügerische Handlungen vor, so kann auch mit einer Anzeige bei der Staatsanwaltschaft gedroht werden. Es fällt diese Drohung nicht unter den Begriff der strafbaren Nötigung. Sie ist angebracht, wenn der Schuldner falsche Vorspiegelungen machte oder Vermögensstücke bei Seite schaffte. Der Schuldner wird die Anzeige durch Zahlung abzuwenden bemüht sein. Thut er es nicht, und es erfolgt wirklich nun die Anzeige, so wird er meist vor der Hauptverhandlung noch zahlen, um dadurch seine Strafe zu mildern.

Das sind die hauptsächlichsten Mittel, welche dem Gläubiger gegen einen böswilligen Schuldner zu Gebote stehen. Droht er diese Mittel an und findet keine Befriedigung, so ist allerdings auch notwendig, dass er nunmehr die Drohung wahr macht, um nicht ganz den Respekt bei dem säumigen Zahler zu verlieren.

(Verbandszeitung der Kredit-Reform-Vereine.)



Allerlei.

Zur Beachtung!

Mit dieser Nummer 12 schliesst das erste Semester des Jahrgangs 1895/96. Mit Nr. 13 beginnt das zweite. Da eine grössere Anzahl unserer Abonnenten nur auf das erste Semester 1895 abonniert und auch nur für das erste Semester den Abonnementsbetrag entrichtet hat, so teilen wir hierdurch mit, dass wir den Betrag für das zweite Semester — also für die Zeit vom 1. November 1895 bis 1. Mai 1896 — mit der Nr. 13 erheben lassen, soweit uns die dafür erforderlichen zehn Mark vorher nicht eingesandt werden oder soweit die fernere Zusendung nicht abbestellt wird.

Für das rege Interesse, das man aus den Kreisen der Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie dieser Zeitschrift entgegenbringt, statten wir unseren schuldigen Dank ab. Stehen hier und da auch wohl noch einige Herren schmollend oder grollend bei Seite, sind einige Herren auch wohl der Ansicht, dass erst mit dem grauen Haare die Erfahrung und die Weisheit bei den Menschen sich einstellt — wir werden uns darum nicht kümmern. Wie bisher dienen wir mit Lust und Liebe dem Ganzen und unser Selbstvertrauen steigt mit jeder Nummer des »Gordian«.

Das Vertrauen können wir heute für uns in Anspruch nehmen; man weiss, dass wir ohne nach rechts oder links zu schielen, immer weiter gerade aus gehen, dass wir frei von den Fesseln eigener Kleininteressen uns ein klares Urteil und eine unverschleierte Uebersicht über die Lage der Industrie zu bilden versuchen, und man weiss, dass wir uns nicht scheuen, das auszusprechen, was wir für recht halten.

Klingt's auch wohl manchmal ein wenig herbe — alle Säuren helfen verdauen!

Redaktion des Gordian.

— Wir bitten unsere Abonnenten diese Zeitschrift mehr zu benutzen für Anzeigen, wie bisher. Jeder, der Cacaobutter anzubieten oder direkt zu kaufen wünscht, wer Maschinen übrig hat oder zu erwerben sucht u. s. w. wird seinen Zweck hier erreichen. Gordian wird nicht blos in Deutschland, sondern auch von den meisten Fabrikanten in den Nachbarstaaten mit Interesse gelesen.

K. V. C.— Das General-Konsulat für Oesterreich Ungarn giebt uns die folgenden Zollsätze auf:

Chocolade	60	fl. per	100	Kilo,
Cacaopulver	60	» »	100	»
Zuckerwaren	40	» »	100	»
Cacaobohnen	24	» »	100	»
Cacaobutter	15	» »	100	»

Ihre Anfrage war verlegt worden und wird deshalb erst heute erledigt.

SS. Reines Cacaopulver, leichtlösliches für den Hausgebrauch, Haushalt-Cacao **à Pfd. 1,20 Mk.** empfiehlt Wilhelm Boese in Breslau, Dorotheenstrasse 3. Das ist bis heute der billigste Einzelpreis, der uns bekannt geworden ist. — In Hamburg wird mit 60 Pfg. das Pfund Chocolade in grossen ungeformten Stücken verkauft; in Altona sieht man zu dem Preise fast in allen Fenstern diese Chocolade liegen.

Das sind Preise, die noch unter dem Quodlibethandel stehen; bei Cacaopulver aber fürchten wir, lernen wir im Laufe dieses Winters noch andere kennen! —

D. Ob Sie zu gewöhnlicher gedeckter Chocolade Kouvertüre verwendeu dürfen, die einen kleinen Zusatz von vegetabilischem Oel enthält, wenn Sie die damit angefertigte Ware als »Chocolade mit Zusatz« verkaufen,

würden **wir** mit Ja beantworten, und wir würden dieses nicht als Nahrungsmittelverfälschung ansehen. Der Vorsitzende des Verbandes deutscher Chocolade-Fabrikanten und eine Anzahl Mitglieder des Verbandes aber sagen, das wäre nicht gestattet. Das Gericht entscheidet nach dem Urteil des in jedem Einzelfalle herzugezogenen Sachverständigen. Wollen Sie sich also allen Eventualitäten entziehen, so ist es besser, sie verwenden zunächst nur Kouvertüre, die durch Cacaobutter verdünnt ist.

G. Wir erlauben uns als Abonnenten Ihres werten Blattes eine gütige Beurteilung unseres Cacaopulvers Ihrerseits zu erbitten. Wir präparieren unser Pulver auf holländische Art, indem wir die halbgar ausgerösteten Cacaokerne mit zwei Prozent Pottasche bis zur Röstreife fertig ausrösten. Der Fehler, worüber von unseren Kunden teilweise immer geklagt wird, ist, dass es sich beim Aufgiessen von kochender Milch oder Wasser nicht schnell und gut genug auflöst, sondern in der Tasse kleine Klumpen hinterlässt. Woran liegt dies wohl? Ein Muster senden wir Ihnen mit gleicher Post.

Antwort:

Wir haben andere Fehler entdeckt, als Sie uns vorausmelden. Jeder Cacao »klumpt« beim Aufgiessen mit Wasser mehr oder weniger, und ein vernünftiger Cacaotrinker weiss das, und sucht das dadurch zu vermeiden, dass er das Cacaopulver vor dem Aufgiessen mit wenig Wasser zu einem Brei anrührt und dann diesen Brei einfach mit Wasser oder Milch verdünnt. Ihr Cacao leidet aber nicht blos an dem leichten Klumpen, sondern er »löst« sich schwer, weil das Korn zu gross ist. Betrachten Sie einmal den Rand der Tasse, in der Ihr Cacao aufgelöst worden ist, mit einer andern, worin ein anderer Cacao zubereitet worden. Ihr Cacao setzt einen braunen körnigen Rand ab; Ihr Cacao sinkt schnell zu Boden und lässt oben eine klare, wässerige Schicht stehen; Ihr Cacao setzt sich unangenehm fest am Zapfen und auf den Schleimhäuten des Halses und kratzt dort, und das alles thut er, weil er zu körnig ist. Ihr Cacao ist kein Cacaopuder, sondern es ist ein Cacaomehl. Sie können das beim Vergleichen mit anderen Sorten schon daran merken: Ihr Cacao rieselt wie feiner Gries über das Papier, ein fein gemahlenes Cacaopulver aber ballt sich zusammen. Sie müssen also vor allen Dingen Ihre Cacaomasse vor dem Pressen feiner walzen, als Sie es bisher anscheinend gethan haben.

Dass man so oft jetzt auf Cacaopulver stösst, das nicht fein genug gewalzt ist, daran scheinen die Cacaomühlen, die Einstein-, Doppel- und Zwillingsmühlen schuld zu sein, die man tagelang laufen lässt, ohne sich um den Feinheitsgrad des darauf erzielten Gutes weiter gross zu kümmern. Die Mühlen mahlen oft die ganze Woche so durch, wie sie am Montag gestellt worden sind — und das geht nicht. —

Ihr Cacaopulver hat aber noch mehr Fehler, er schmeckt fürchterlich salzig, fast wie gepökeltes Fleisch, und wir können nicht glauben, dass darin nur zwei Prozent Pottasche sind. Sie werden wohl Ihrem Meister die Klagen über das schlechte Lösen und über das Klumpen des Pulvers in der Tasse gemeldet haben und nun hat er gedacht, etwas mehr Alkalien werden den Klagen den Grund nehmen. Das Pulver schmeckt roh wie gekocht so salzig, dass wir darin mindestens einen Zusatz von vier bis fünf Prozent vermuten. Auch die dunkle Farbe und der bittere Laugengeschmack, die glatte seifige Konsistenz lässt darauf schliessen. Ist das nicht der Fall, dann beschreiben Sie uns Ihr Verfahren noch einmal genau, wir werden Ihnen dann sagen können, wo sonst noch Fehler stecken.

W. Justus & Co., London E. C., Mincing Lane. Berufen Sie sich auf »Gordian«. Ihre zweite Frage beantworten wir direkt oder in Nr. 13.

K. Mit Vanillin haben Sie nicht blos leichteres arbeiten, sondern Sie sparen auch im Jahre einige hundert Mark in Ihrem kleinen Betriebe. Ferner haben Sie bei Vanillinverwendung immer ein gleichmässig parfümiertes Fabrikat. Kein Vanillehändler kann Ihnen das in der natürlichen Vanille verbürgen. —

Schimmel & Co., Leipzig, versenden ihren Halbjahrsbericht über aether. Oele etc. Ueber Vanille und Vanillin finden wir darin einiges, das von Interesse ist.

Vanillin. Die enormen Vanille-Preise, veranlasst durch gleichzeitige Misernten auf Bourbon und in Mexico, haben auf den Verbrauch von Vanillin einen ausserordentlichen Einflus ausgeübt. Derselbe hat sich wesentlich gehoben und der Preis der Vanille würde ohne die Konkurrenz des Vanillins jedenfalls ein noch viel höherer sein. Hat letzteres auch nicht vermocht, die Vanillekultur zu gefährden oder gar, wie ursprünglich angenommen wurde, zu vernichten, so dient es doch als Wertregulator für den Vanille-Markt und es wäre ein gewagtes Experiment, mit

den Vanille-Preisen über eine gewisse Grenze hinauszugehen.

In den Vereinigten Staaten wurde im Frühjahr d. J. eine Konkurrenz in Aussicht gestellt. Dieselbe scheint es jedoch vorgezogen zu haben, sich erst gründlich über die Patentfrage zu orientieren, was sehr weise war, denn die Herren Haarmann & Reimer sowohl als auch die Herren De Laire & Co. haben Masregeln getroffen, um gegen den geringsten Eingriff in ihre Rechte sofort mit aller Energie vorzugehen.

Was würde überhaupt eine Konkurrenz in diesem doch immer nur in beschränkten Mengen abzusetzenden Artikel erreichen? Wenn man glaubt, dass sich die jetzigen Fabrikanten aus ihrer Position verdrängen lassen werden, so befindet man sich jedenfalls im Irrtum. Dieselben werden ihre Stellung unter allen Umständen behaupten und — wie es auch kommen mag — stets in der Lage sein, jeder Konkurrenz die Spitze zu bieten.

Die Verfälschungen von Vanillin dauern in Amerika fort. Dieselbe Firma, deren »Vanilla Crystals« wir mehrfach gekennzeichnet haben, hat gleichzeitig mit einem gegen unser New-Yorker Haus angestrengten Prozes die ursprüngliche Packung des Falsifikates und auch die Zusammensetzung geändert. Die »neuen Vanilla Crystals« enthalten ausser Cumarin das beliebte Antifebrin und Zucker. Wir werden auf diese Angelegenheit später noch eingehend zurückkommen.

Zuckerausfuhr-Prämien. Die internationalen Verhandlungen über eine gleichmässige Herabsetzung und spätere Abschaffung der Zucker-Ausfuhrprämien dauern, dem Vernehmen der »National-Ztg.« nach, zwischen den Ländern, welche solche Prämien zahlen, fort, und die Hoffnung, zu einem positiven Ergebnis zu gelangen, wird um so weniger aufgegeben, da alle beteiligten Staaten, insbesondere auch Frankreich, in ihrer Finanzlage einen Antrieb haben, auf die Beseitigung der Prämien hinzuarbeiten. Wie bekannt, war zuerst zwischen dem deutschen Reiche und Oesterreich-Ungarn eine Vorverständigung angebahnt worden; alsdann hat das Wiener Kabinet die Führung der Verhandlungen mit der französischen Regierung übernommen, die, dem zitirten Blatte zufolge, nicht aussichtslos erscheinen.

A. Milwaukee. Anweisung ist eingegangen. Mitteilungen verwerten wir gelegentlich. Besten Dank!

— Die Firma Langsdorff & Co. in London E. C. Mincing Lane 29 berichtet über die am 10. Oktober dort abgehaltene Gummi-Auktion wie folgt:

Gummi-Arabikum.

Von in heutiger Auktion aufgebrachten 2768 Kolli (gegen 3153 in der vorhergehenden) wurde nur ein kleiner Teil zu festen und teilweise höheren Preisen verkauft, da die Partien grösstenteils von den Importeuren viel zu hoch limitiert waren.

In anbetracht der Hausse in Silber und des steigenden indischen Kurses sind die Preise von Ostindien aus dementsprechend erhöht worden.

Ghatti, Amrad Sorten wurden mit 2 sh. Avance bezahlt. — Aden sehr knapp — Kordofan schöne weisse Ware 70 sh. In Bussarah hat ein sehr bedeutendes Geschäft stattgefunden und sind Preise eher teurer.

Gummi Traganth.

In diesem Artikel sind ganz bedeutende Geschäfte gemacht worden (speziell für Amerika) und die Stocks haben sich in den letzten 5 Wochen von 4400 auf unter 3000 Kolli reduzirt. Da laut Nachrichten von drüben nur eine kleine Ernte erwartet wird, so sind die Preise enorm gestiegen und dürften, allen Anzeichen nach, noch höher gehen.

Z. Ihr Cacaopulver ist scheusslich maltrātirt; Ihr Arbeiter — und Sie wohl auch — haben keine blasse Ahnung, was nötig ist, um aus der Cacaobohne ein trinkbares Cacaopulver herzustellen. Weiss Gott, lieber noch trinke ich Zuckerwasser ohne Zucker als einen solchen Cacao! Wir geben Ihnen zwei Ratschläge, mit denen Sie ja machen können, was Sie wollen.

1) Entweder Sie lassen die Cacaobohnen in Zukunft ganz in Ruhe, befassen sich also niemals wieder damit, sie zu »veredeln«, das wäre für Sie und Ihre Nachbarn das beste, oder

2) Sie schicken uns eine Quittung ein, dass Sie hundert Mark baar an die Armen Ihrer Stadt eingezahlt haben, dann wollen wir Ihnen einen vier Seiten langen Brief schreiben, aus dem Sie lesen können, welche Sünden Sie begangen haben, und wie die Wege heissen, die Sie zum Cacaoheil führen. Nun wählen Sie, uns blieb nur die Wahl, Ihnen das zu sagen — oder zu schweigen. —

A. Sie thun gut, sich an die Handelskammer Ihres Ortes zu wenden. Die Handelskammern sollen eine zweifache Aufgabe erfüllen: einmal dienen sie dem Staate da-



durch, dass sie Gesetzes- und Verwaltungsmassregeln begutachten, die ihnen vorgelegt werden und zweitens sollen sie selbst dafür die Anregung bieten. Am Jahresschluss sollen sie Bericht über ihre Thätigkeit erstatten. Sie müssen sich darunter nichts anderes denken, als dass eine Handelskammer ein Verein der Handelnden, der Kaufleute ist. Sie haben das Recht Schäden zu mildern oder abzuwenden, die dem Handelsstande wirtschaftlich drohen, und sie haben damit die Pflicht alle Klagen entgegen zu nehmen, zu prüfen und dem Klageführenden Bescheid zu geben. In der Zivilgerichtsbarkeit wirken Laien **nur** bei den Kammern für Handelssachen als Handelsrichter. Sie entscheiden mit einem rechtsgelehrten Richter als Vorsitzenden und zwei Handelsrichtern als Beisitzern. Die Handelsrichter werden auf gutachtlichem Wege — auf Vorschlag von der Handelskammer — erwählt und zwar auf die Dauer von 3 Jahren. Während dieser Zeit haben sie alle Rechte und Pflichten eines richterlichen Beamten.

Melden Sie also Ihre Wünsche dort genau so ausführlich an, wie hier bei uns, dann muss Ihnen ein besserer Bescheid von da werden, als wir ihu geben können.

S. H. »Wir haben einige neue Artikel, die wir gern unter „Musterschutz" bringen möchten. Wie machen wir das?« —

Anscheinend handelt es sich bei Ihnen um eine »Geschmacksmustereintragung«. D. h. Sie haben irgend einen aus Zucker, Marzipan, Chocolade angefertigten Artikel, dem Sie eine besondere Form (Dessin, Ornament, Dekoration) gegeben haben. Dafür können Sie bei Ihrem Amtsgericht — oder bei dem Gericht, das das Handelsregister führt — einen Musterschutz erwirken, **wenn diese Artikel weder von Ihnen noch von sonst Jemand schon angefertigt oder im Verkehr gehalten sind oder wenn Zeichnungen davon irgendwo schon erschienen sind.** Also nur das absolut neue geniesst einen Schutz. Haben Sie den Artikel schon ausgeboten oder gar geliefert, dann ist der Schutz wirkungslos. Geprüft wird das Muster auf dem Gericht nicht. Sie haben es einzupacken und es zu versiegeln und so dem Amtsgerichte einzureichen. Das Päckchen muss Ihren Namen tragen und das Datum der Einreichung. Die Kosten sind sehr klein, wir glauben unter 5 Mark. Klein ist aber auch nur der hierbei gewährte Schutz, und überhaupt wirksam ist er nur dann, wenn es sich um **neue** und eigentümliche Erzeugnisse handelt. Ob dies zutrifft wird vorher nicht geprüft, sondern erst später in einem entstehenden Prozesse. Das »gesetzlich geschützt« auf allerhand Fabrikaten hat mithin zunächst nur die Bedeutung einer Warnung. Der Schutz gegen Nachbildung des Musters oder Modells wird nach Ihrer Wahl zunächst auf 1 bis 3 Jahre gewährt und kann, gegen Zahlung steigender Schutzgebühren, bis zu 15 Jahren verlängert werden.

Dann giebt es noch einen Gebrauchsmusterschutz, einen Markenschutz und einen Patentschutz.

Unter Gebrauchsmusterschutz versteht man einen Schutz für alle **neuen** Gebrauchsgegenstände und Gerätschaften, die eine neue Gestaltung, Vorrichtung oder Anordnung aufweisen. Dieser Schutz eignet sich ganz besonders für Werkzeuge, Spielwaren, Haus-Küchengeräte, Bekleidungsstücke, Betriebsgeräte etc. etc. — Die Anmeldung hierfür erfolgt beim Kaiserlichen Patentamt in Berlin; hier wird die Anmeldung sofort bestätigt und nach etwa 14 Tagen empfängt man die Eintragungsbescheinigung. Beigegeben muss werden entweder Karton- oder Leinenzeichnung, nicht grösser als 33×21 cm oder ein Modell (Probestück) nicht grösser als 50 cm. Alle Stücke in duplo. Die Dauer des Schutzes ist 3 Jahre, doch kann sie auf weitere 3 Jahre nach Ablauf erneuert werden. Die Kosten betragen ca. 40 Mark einschliesslich der Gebühren für einen Patentanwalt. —

Was man unter Markenschutz versteht ist bekannt. Während das sogenannte geistige und künstlerische Eigenthum, einschliesslich der Photographien, ohne weiteres den Schutz des Gesetzes geniesst, gilt nicht das gleiche von den an Waren oder Warenverpackungen angebrachten Unterscheidungsmerkmalen, den sogenannten Handels- und Fabrikmarken oder Warenzeichen. Den daran interessierten Gewerbetreibenden ist aber die Möglichkeit gegeben, sich diesen Schutz dadurch zu verschaffen, dass sie das Warenzeichen zum Handelsregister anmelden. Doch dürfen solche Zeichen nicht blos in Zahlen, Buchstaben oder Worten bestehen, auch nicht öffentliche Wappen oder Aergernis erregende Darstellungen enthalten. Nur der Gebrauch des Kaiserlichen Adlers ist allen deutschen Gewerbetreibenden gestattet (Erlass vom 16. März 72). Auch kann sich niemand durch Anmeldung den ausschliesslichen Gebrauch von Warenzeichen sichern, die sich bisher im freien Gebrauche aller oder gewisser Klassen von Gewerbetreibenden befunden haben (Freizeichen). Der Schutz wird zunächst auf 10 Jahre erteilt, kann aber durch wiederholte Anmeldung auch auf länger ausgedehnt werden.

Der Schutz, den alle diese Gesetze gewähren, besteht darin, dass sie dem Uebertreter Geld- oder Gefängnisstrafen, Konfiskation der unerlaubten Vervielfältigungen oder Nachbildungen, sowie der hierfür bestimmten Vorrichtungen, androhen und die Entschädigung der Verletzten zur Pflicht machen. Den Gerichten stehen bei der Aburteilung Sachverständigenvereine zur Seite, die je nach der Art des Schutzrechtes aus den Kreisen der betreffenden Künstler, Gelehrten, Buchhändler, Gewerbetreibenden zusammengesetzt werden.

Auch Ausländern kommt der deutsche Muster- und Markenschutz zu gute, wenn sie ihre Muster und Zeichen, vorausgesetzt, dass sie in ihrem eigenen Lande Schutz geniessen, zum Handelsregister des Amtsgerichts Leipzig anmelden. Jedoch nur da, wenn die Gegenseitigkeit d. h. Schutz auch der deutschen Muster im Auslande, verbürgt ist. Diese Gegenseitigkeit ist mehrfach durch besondere Staatsverträge gesichert.

Patente werden erteilt für neue Erfindungen, die eine gewerbliche Verwertung gestatten. Ausgenommen sind Erfindungen, deren Verwertung den Gesetzen oder den guten Sitten zuwiderlaufen würde, und Erfindungen von chemisch hergestellten Nahrungs-, Genuss- und Arzneimitteln oder anderen Stoffen, es müsste denn die Erfindung ein bestimmtes Verfahren zur Herstellung solcher Gegenstände betreffen. Die Erfindung ist nicht neu und deshalb nicht patentfähig, wenn sie in öffentlichen Druckschriften aus den letzten hundert Jahren bereits beschrieben oder im Inlande offenkundig benutzt worden ist.

Von mehreren Erfindern hat auf das Patent Anspruch, wer zuerst darum nachsucht. Doch kann der andere, dessen Erfindung sich der Nachsuchende zunutze machen will, gegen Erteilung des Patentes Einspruch erheben.

Das Patent berechtigt den Patentinhaber, die Erfindung ausschliesslich zu verwerten, zu eigenem Nutzen.

Er muss es sich aber gefallen lassen, vorbehältlich angemessener Vergütung, dass die patentierte Erfindung vom Reichskanzler für das Heer oder die Flotte, oder im Interesse der öffentlichen Wohlfahrt für die freie Benutzung in Anspruch genommen wird. Das Patentrecht kann, ganz oder der Ausübung nach (gegen Lizenzgebühren) an andere Personen überlassen werden. Für neuere Verbesserungen kann der Erfinder ein Zusatzpatent nehmen. —

Verein der Interessenten für Kartoffelfabrikate. Hamburg, 14. Oktober.

Heutige Notierungen für:
Kartoffelfabrikate, Tendenz behauptet.
Prima Stärke, prompt Mk. 14½ à 14¾.
Lieferung pr. Nov.-Dez. Mk. 14½ à 14¾.
Prima Mehl, prompt Mk. 14 à 14½.
Lieferung pr. Nov.-Dez. Mk. 14 à 14½.
Superior Stärke, prompt Mk. 14¾ à 15
» Mehl, prompt Mk. 14½ à 15.
Dextrin, weiss und gelb, prompt Mk. 20½ à Mk. 21.
Capillair-Syrup 44°, prompt Mk. 18 à 18¾.
Traubenzucker, prima weiss, geraspelt, Mk. 18¼ à 18¾.

Cacao. Am 8. Oktober fand in Amsterdam eine Cacaoauktion statt. Der Verlauf war folgender: Von angebotenen 5819 Sack Java-Cacao blieben nur 1200 Sack unverkauft. Für die besten Partieen wurden 37 cents bezahlt.

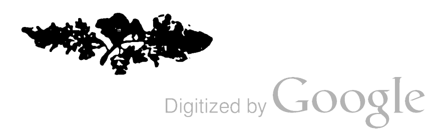
Von weiter angebotenen 1048 Sack verschiedener Herkunft sind ca. 400 Sack verkauft worden; das meiste Interesse zeigte sich für Java-Cacao, andere Sorten, besonders Surinam, wurden vernachlässigt.

Cacaobutter. Am Dienstag den 29. Oktober, Vormittags 10 Uhr, findet in Hamburg, Neue Gröningerstrasse No. 9, Parterre, die erste Auktion über 10,000 Kilo verzollte Cacaobutter statt.

Die Auktion wird durch die Maklerfirma Müller & Jantzen abgehalten, die auch vorher Proben aussenden und Gebote annehmen.

∴ Wie uns mitgeteilt wird, hat eine Kölner Chocoladefabrik das Patent der Firma P. W. Gaedke in Hamburg angefochten.

Wir verweisen auf »Gordian« Nr. 5 Nummer vom 1. Juli, worin wir schon unsere Verwunderung darüber aussprachen, dass dieser Patentanspruch glatt angenommen sei da nach unserem Gefühl weder eine Erfindung noch ein neues Verfahren vorlag. Beides aber wird verlangt, wenn ein Patentschutz gewährt werden soll. Ist ein Verfahren aber nicht bloss bekannt, sondern ist es in den letzten hundert Jahren auch irgendwo schon beschrieben, dann kann kein Patent erteilt werden. —



Anzeigen.

Intelligenter Bonbonkocher, Abteilungsleiter, verheiratet, 29 Jahre alt, sucht bis Anfangs November Lebensstellung. Suchender ist mit allen in der Neuzeit vorkommenden Artikeln vertraut und weiss eine Kocherei sicher und selbständig zu leiten.
Offerten werden bis 1. November behoben und erbeten unter »Confiseur« postlagernd Linz, Oesterreich.

Rout. branchekundiger Reisender, 29 J. alt, in Prov. Brandenburg, Posen, Nieder-Schlesien u. Lausitz gut eingeführt, sucht pr. 1. Januar k. J. anderweitiges Engagement bei leistungsfähigem Hause.
Gefl. Off. unt. W. L. 182 nach Leipzig hauptpostl. erbeten.

Junger zweiter Kocher, Spezialist im Prominzen dressieren sowie in Liqueur-Guss und gewöhnlichen Walzensachen tüchtig und selbständig, sucht sich zu verändern. Oesterreich-Ungarn bevorzugt.
Offerten unter »zweiter Kocher« postlagernd Kirchdorf in Ober-Oesterreich erbeten.

Ein verheirateter Werkmeister sucht baldige Stellung; bewandert in allen Fächern von Bonbon, namentlich in Rocks, Seidenbonbon, Früchten. Am liebsten Oesterreich-Ungarn.
Off. sind zu richten an Frau Bärmel, Oderstrasse Nr. 33, Ratibor, Schlesien.

Ein tüchtiger zuverlässiger zweiter Bonbonkocher sucht baldigst Stelle.
Off. an C. Blumenberg, Flensburg, Waitzstr. 47.

Ein tüchtiger erster Bonbonkocher, der Rocks, Drops, Schweizer-, Hohlbonbons, sowie alle neueren Caramells sauber und haltbar herstellen kann, sucht zu sofort dauernde Stellung.
Gefl. Off. erb. an Paul Fischer, pr. Adr. Rehfeld, Stettin, Birkenallee Nr. 32.

Junger Bonbonkocher, in allen Fächern der Kocherei erfahren, als Rocks, Atlas u. s. w., sucht Stellung als zweiter Kocher.
Off. erb. unt. Z. 100 postl. Hamburg-Eimsbüttel, Bismarckstrasse.

Franz. Laborant, durchaus tüchtiger sauberer Giesser in Fondants, Gelees, Liqueurs etc., sowie sicher in der Anfertigung von ff. Desserts, Pasten etc., sucht sich zu verändern.
Off. unt. »A. Z. L. 1895« postl. Ratibor erb.

Conditor, 31 J. alt, verheiratet, erfahren in allen vorkommenden Arbeiten des frz. Laborators, auch im Ueberziehen von ff. Fondants tüchtig, sowie in Decorn. Marzipanarbeiten bewandert, sucht baldigst dauernde Stellung.
Gefl. Off. erb. an H. Hausbalk, Hamburg-Eimsbüttel, Belle-Alliancestrasse 53.

Ein im Backgeschäft, deutsch u. franz. Laborator, Glasieren, Lebküchnerei u. Chocoladenbranche von der Pike auf selbständiger Gehülfe sucht bald. Stellung. Alter 28 Jahre.
Off. erb. unter E. H 101, Ilshofen (Württemberg) postlagernd.

Ein junger selbständiger Bonbonkocher sucht Stellung als zweiter Kocher.
Adr. postl. unt. H. H. Flensburg.

Ein in allen Fächern der Bonbonfabrikation erfahrener Kocher, der ein feines tadelloses Fabrikat liefert und Spezialist sämtlicher feinen Bonbonsorten ohne Ausnahme ist, sucht entsprechende Stellung in besserem Geschäft, auch übernimmt derselbe alle Arbeiten in Accord.
Gefl. Zuschrift erbeten unter F. R. 50 postlagernd Hamburg-Ottensen.

Ein tüchtiger Bonbonkocher, 24 J. alt, militärfrei, der in Schnitt-, Stanz- u. Apparatsachen bewandert ist und eine trockene und haltbare Ware liefert, sucht Stellung.
Off. erb. A. Schirch, Stettin, Baumstr. 1, 3 Trp.

Ein tüchtiger Bonbonkocher, in Rocks, Seiden- und Schweizerbonbons, erste Kraft, sucht sofort oder später Stellung.
Off. sind zu richten an Georg Schachinger in Kammer, Post Orth bei Ried i. Oesterreich, Innkreis.

Ein junger Bonbonkocher
der auch in Rocks und Schweizerbonbons bewandert ist, trockene haltbare Ware liefern kann, sucht Stellung als zweiter Kocher für sofort.
Gefl. Offert. erb. Joh. Schlichting, Schleswig, Polirteichstr. 23.

Ein junger Mann,
der bereits Oberschlesien mit Erfolg bereist hat und in der Buchführung firm ist, sucht p. bald Stellung als Comptorist oder Reisender unter P. S. postl. Gleiwitz, Ober-Schlesien.

Junger Konditor möchte gern in eine Chocoladen- oder Zuckerwarenf. eintreten, wo er zu Zeiten kleine Reisen machen könnte.
Gefl. Off. unt. J. M. 100 bahnhofpostl. Würzburg.

Ein Dragist, der mit der Fabrikation der allerneuesten Alabaster- und Chocolade-Dragees bestens vertraut und die Zubereitung der Pillen kennt, sucht anderweit. Stellung.
Gefl. Off. Fritz Dorner, pr. Adr. Frau Wilmeroth, Berlin N., Gartenstrasse.

Vacuumkocher, tüchtig u. selbständig in ff. Rocks u. Seidensachen, sowie auch in den neuesten Schrift- u. Figurenrocks, sucht anderweitig Stellung.
Off. erb. unt. J. K. 50 hauptpostl. Freiburg i. Br.

Buchhalter und Korrespondent, selbständiger gewissenhafter Arbeiter, sucht auf Grund feinster Referenzen dauernde Stellung in erstem Hause.
Gefl. Offerten bitte zu richten an Paul Schubel, Frankfurt a. O., Tuchmacherstr. 8.

Einige tüchtige und erfahrene ältere Gehülfen suchen per sofort oder 1. Nov. Stellung.
Gefl. Off. an den Konditor-Gehülfen-Verein Schwaben in Stuttgart, Gymnasiumstr. 13.

Gewandter Lagerist u. Expedient sucht, gestützt auf prima Referenzen, dauerndes Engagement.
Gefl. Off. postl. Halle a. S. H., 50, Postamt II.

Um einer allgemeinen Nachfrage meiner geehrten Kundschaft nach einem besonders billigen, gutschmeckenden, gross ausfallenden Pfennig-Artikel zu genügen, gestatte ich mir hiermit die Mitteilung zu machen, dass ich unter dem Namen

Riesen-Pfennig-Waffel,

12 cm lang und 2½ cm breit, eine nach Wiener Art gefertigte Waffel, gefüllt mit Chocolade, Vanille, Haselnuss, Himbeer und Erdbeer, zum Detail-Verkauf à Stück 1 Pfg. zum Versand bringe. Die Waffeln sind in Qualität hochfein und angenehm schmeckend, so dass es für jedes Detailgeschäft von Wichtigkeit ist, diesen Artikel zu führen. Um meinen Geschäftsfreunden den Bezug zu erleichtern, habe ich kleine Probekisten von 1000 Stück zu Mk. 7.50 inkl. Kiste zum Postversandt eingerichtet. Ein Versuch mit einem Probekistchen führt zum dauernden Bezuge. **Geschmackvolle Plakate,** welche den Verkauf wesentlich erleichtern, füge ich der Sendung bei.

Versandt gegen Nachnahme, oder Ziel bei bekannten Kunden.

Rich. Selbmann, Dampfchocoladenfabrik, Dresden-N.



Monatlich 100—120 Centner reine, klare Cacaobutter haben wir abzugeben.

Offerten unter P. 12 an die Expedition des Gordian.



Für ca. 200 Centner



und eventuell jeden Monat 40 bis 60 Centner suche ich feste Abnehmer zum Tagespreis.

Reflektanten wollen sich melden unter D. 24 bei der Expedition des Gordian, Hamburg.



50 Ballen à 120—130 Pfd.

reine Cacaobutter

haben wir abzugeben.

Preise u. Bedingungen auf Anfrage sub A. 36 an die Expedition dieser Zeitschrift.

Um säurehaltigen Zucker (saure Bonbonabfälle etc.) wieder verkochen zu können, wird in den meisten grossen deutschen Bonbonfabriken ausschliesslich

Gortons Hygropin

benutzt.

Wer mit Gortons „Hygropin" überhaupt alle Karamels kochen lässt, braucht sich nie davor zu fürchten, dass seine Bonbons kleben. Schlecht kochende Farine, säurehaltiger Stärkesirub wird mit einer Messerspitze voll

Hygropin

kochfähig gemacht.

Gebrauchs-Anweisungen gratis durch

Robert Jürges,
Hamburg.

Tafel-Watte

zum Verpacken von Zuckerwaren liefert

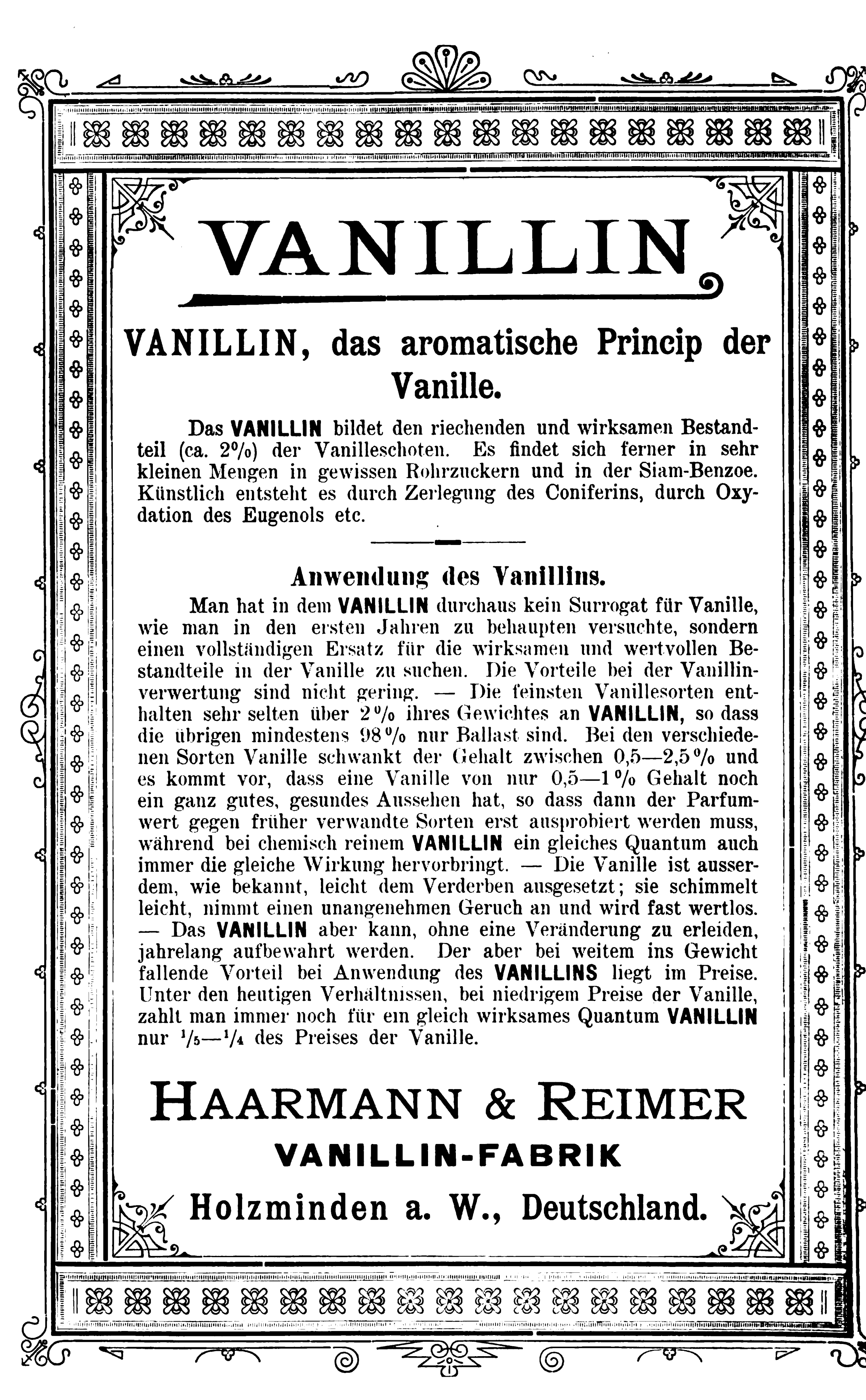
G. Fricke, Magdeburg.

Maispuder

Kartoffelstärke

empfiehlt die Stärkefabrik von

C. Goernemann, Zahna.



VANILLIN
VANILLIN, das aromatische Princip der Vanille.
Das VANILLIN bildet den riechenden und wirksamen Bestandteil (ca. 2%) der Vanilleschoten. Es findet sich ferner in sehr kleinen Mengen in gewissen Rohrzuckern und in der Siam-Benzoe. Künstlich entsteht es durch Zerlegung des Coniferins, durch Oxydation des Eugenols etc.
Anwendung des Vanillins.
Man hat in dem VANILLIN durchaus kein Surrogat für Vanille, wie man in den ersten Jahren zu behaupten versuchte, sondern einen vollständigen Ersatz für die wirksamen und wertvollen Bestandteile in der Vanille zu suchen. Die Vorteile bei der Vanillinverwertung sind nicht gering. — Die feinsten Vanillesorten enthalten sehr selten über 2% ihres Gewichtes an VANILLIN, so dass die übrigen mindestens 98% nur Ballast sind. Bei den verschiedenen Sorten Vanille schwankt der Gehalt zwischen 0,5—2,5% und es kommt vor, dass eine Vanille von nur 0,5—1% Gehalt noch ein ganz gutes, gesundes Aussehen hat, so dass dann der Parfumwert gegen früher verwandte Sorten erst ausprobiert werden muss, während bei chemisch reinem VANILLIN ein gleiches Quantum auch immer die gleiche Wirkung hervorbringt. — Die Vanille ist ausserdem, wie bekannt, leicht dem Verderben ausgesetzt; sie schimmelt leicht, nimmt einen unangenehmen Geruch an und wird fast wertlos. — Das VANILLIN aber kann, ohne eine Veränderung zu erleiden, jahrelang aufbewahrt werden. Der aber bei weitem ins Gewicht fallende Vorteil bei Anwendung des VANILLINS liegt im Preise. Unter den heutigen Verhältnissen, bei niedrigem Preise der Vanille, zahlt man immer noch für ein gleich wirksames Quantum VANILLIN nur 1/5—1/4 des Preises der Vanille.
HAARMANN & REIMER
VANILLIN-FABRIK
Holzminden a. W., Deutschland.

Jahrgang 1895. Nr. 13. Hamburg, 1. Novbr. 1895.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania
Russland: Carl Ricker, Petersburg.

Neues Semester.

Diese erste Nummer des neuen Semesters, laufend vom 1. November 1895 bis 1. Mai 1896, wird als Probenummer noch einmal an eine grössere Zahl Interessenten versandt werden, die noch nicht zu den Abonnenten des Gordian gehören.

An diese neuen Leser richten wir die Bitte, sich dem Kreise anzuschliessen, der sich um unser Bemühen, der deutschen Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie zu nützen, gebildet hat. Das geschieht, wenn uns mitgeteilt wird, dass wir ihre Firmen hier in die Liste der Abonnenten eintragen sollen, und wenn dieser Mitteilung

Zehn Mark

beigefügt werden. —

Hamburg. **Expedition des ›Gordian‹.**



Kälteerzeugung in den Chocoladefabriken.

(Siehe Nr. 10.)

(Fortsetzung.)

Wir gehen nun dazu über, zwei grössere Kühlanlagen zu beschreiben, wie solche nach dem Kohlensäure-System von der Halle'schen Maschinenbau-Anstalt, vorm. Vaass & Littmann in Halle a. S. gebaut worden sind, und wie solche in grösseren deutschen Chocoladefabriken sich im Betrieb befinden.

Das Verfahren, die Luft in den Kühlräumen auszutrocknen und abzukühlen, ist bei diesen Anlagen verschieden. Die eine hat einen besonderen Luftkühler mit Ventilator, der die darin gekühlte Luft in den betreffenden Raum hineinbläst, und die zweite erreicht dasselbe durch Zirkulation einer kalten Salzlauge in einem Kühlrohrsystem, welches an der Decke oder an den Wänden des zu kühlenden Raumes aufgehängt wird.

Die erstere, Kühlanlage Nr. 2a, ist für eine Chocoladenfabrik, die 2000 Pfd. Chocolade am Tage zu kühlen hat, und zwar ist angenommen, dass die zu kühlende Chocolade mit einer Temperatur von + 30° C in den Kühlraum gebracht wird und bis + 5° C abgekühlt werden soll. Der dafür nötige Raum ist 80 cbm gross. —

Hierfür wäre nötig:

Eine Kohlensäure-Kühlmaschine Nr. 2a nach unserem bewährten Kohlensäure-Kompressions-System, bestehend aus Kompressor, Kondensator und einem Luftkühler zur Abkühlung und Trocknung der Luft, in Verbindung mit einem Ventilator, welcher die angesaugte Luft nach dem Kühler drückt und nach dem Kühlraume bläst, mit einer Leistung von 10,000 Kalorien per Stunde, bei einem Kraftverbrauch von 5 Pferdekräften und 15 Hektoliter Kühlwasserbrauch per Stunde von + 10° C; fertig montiert und in Betrieb gesetzt ist der Preis Mk 8500.

Diese Anlage ist also nach der ersten Art mit besonderem Luftkühler ausgeführt. Sie besteht aus Kompressor, Kondensator und Luftkühler mit Ventilator. Der Luftkühler ist gleichzeitig der Kälteerzeuger, mit einem Schlangenrohr aus Eisen, in dem die im Kondensator komprimierte und abgekühlte Kohlensäure verdampft, dabei Wärme bindet und konsequenterweise Kälte erzeugt. Vermittelst Ventilator wird die aus dem Kühlraum angesaugte Luft in den Luftkühler gedrückt, darin tief abgekühlt und von da durch besondere Luftleitungskanäle nach dem Kühlraum geleitet. Die vom Ventilator angesaugte verbrauchte Luft wird in dem Kühler quasi regeneriert, der Feuchtigkeitsgehalt schlägt sich in Form von Reif auf die Verdampferschlangen nieder, wird dadurch rein und trocken gemacht und dabei gleichzeitig abgekühlt, so dass der Kühlraum durch den fortwährenden Kühlprozess mit einer frischen und konservierenden Luft versorgt wird, die ausserdem die darin aufgespeicherten Chocolademassen schnell zum Erstarren bringt und ihnen einen glasharten Bruch auf lange Zeit erhält.

Als Betriebskraft für diese Anlage müssen 5 Hp vorhanden sein; ausserdem werden 15 Hektoliter Kühlwasser pro Stunde für die Kondensation der Kohlensäuredämpfe im Kondensator gebraucht, welches aber eben so rein abfliesst, wie es zutritt und deshalb ohne Bedenken zu jedem anderen Zwecke verwendet werden kann. —

Wesentlich grösser ist die nun folgende Kühlanlage, die in einer Berliner Chocoladefabrik im Betrieb ist. Diese ist nach der zweiten Methode, also nach dem Röhrensystem, ausgeführt. Die Anlage hat einen grossen Erstarrungsraum von 60 □m × 3,7 m Höhe = 222 cbm, einen Vorraum und einen Arbeitsraum von zusammen 980 cbm kühl zu halten, und zwar so, dass im Erstarrungsraum für gewöhnlich + 4° C sind, während in den beiden anderen Räumen eine Temperatur von + 10 bis + 12° C gehalten wird. Der Kraftverbrauch für diese Anlage beträgt 17½ Hp und an Kühlwasser von + 10° C Temperatur werden ungefähr 78 Hektoliter per Stunde gebraucht, die aber ebenfalls zu jedem anderen Zwecke weitere Verwendung finden können, weil das Wasser in keiner Weise verunreinigt wird.

Zu dieser Anlage sind nötig:

Eine Kohlensäure-Kühlmaschine No. 4a mit einer Leistung von ca. 56,000 Kalorien per Stunde, bestehend aus Kompressor, Kondensator und Refrigerator, mit kompleter Garnitur u. Rohrverbindung innerhalb der Maschine, für Riemenbetrieb eingerichtet.

Ein kompl. Kühlröhren-System in den Kühlräumen, an den Wänden resp. an der Decke aufzuhängen, aus 2" Rohr mit Zubehör und Verbindung mit dem Refrigerator der Kühlmaschine.

Eine Zirkulations-Pumpe für die Salzlösung in den Kühlrohr-Systemen.

Kostet alles zusammen franco inkl. Inbetriebsetzung Mk. 21,000.

Bei dieser Anlage geschieht die Kühlung der Räume, wie schon erwähnt, vermittelst Zirkulation von einer im Refrigerator der Maschine tief abgekühlten Salzlösung in Rohrsystemen, die in den zu kühlenden Räumen angebracht werden. Die Zirkulation wird durch eine Pumpe unterhalten, welche mit dem Refrigerator in Verbindung steht, die gekühlte Salzlauge ansaugt und durch die oft verzweigten Rohrsysteme drückt. Dabei giebt ihre Kälte an die Rohre ab; die in dem Raum vorhandene feuchte Luft schlägt sich in Form von Reif auf die Röhren nieder, welche fortwährend Kälte ausstrahlen lassen, und dadurch den Raum auf die gewünschte Temperatur kühl und trocken halten.

Damit bei Stillstand der Maschine der von den Rohren abthauende Reif nicht direkt auf den Fussboden des Raumes fallen kann, werden unter diesen Systemen Tropfrinnen und Bleche angebracht, welche den abfallenden Reif und eventuell das Thauwasser auffangen und nach aussen abführen, so dass eine Beschädigung der in dem Raum aufbewahrten Fabrikate nie vorkommen kann, noch dazu, wenn die Rohrsysteme an den Wänden oder an der Decke befestigt sind, wo sie niemals hinderlich werden können. —

Die eigentliche Kohlensäure-Kältemaschine ist eine Kompressionsmaschine, die im ganzen nur aus drei Teilen besteht:

A. Einem Refrigerator, welcher den eigentlichen Kälteerzeuger bildet; in demselben befinden sich schmiedeeiserne Rohrschlangen, in welche die flüssige Kohlensäure durch ein Regulierventil eintritt und verdampft.

B. Einem Kondensator mit aus einem Stück hergestellten schmiedeeisernen Rohrspiralen, in welchen die komprimierten Dämpfe durch das dieselben umgebende Kühlwasser verflüssigt werden.

C. Einem Kompressor (Saug- und Druckpumpe), welcher den Zweck hat, die Kohlensäure-Dämpfe aus dem Refrigerator anzusaugen, zu komprimieren und wieder nach dem Kondensator zu drücken.

Das Prinzip, nach welchem unsere Kohlensäure-Kompressionsmaschine arbeitet, beruht auf dem Uebergang der Kohlensäure aus dem flüssigen Zustande in den gasförmigen und aus diesem wieder in den flüssigen Zustand. Durch diesen Wechsel des Aggegratzustandes wird eine grosse Menge Wärme verbraucht und die Wirkung dieser Ursache ist die Erzeugung von Kälte. In dem luftdicht verschlossenen Schlangen- und Röhren-Systeme des Apparates A (Eisbildner, Refrigerator, auch Generator genannt) verdampft die unter atmosphärischem Drucke bei ungefähr 58° Kälte siedende Kohlensäure. Dem, das Schlangensystem umspülenden Salzwasser, welches erst bei — 35° gefriert, wird hierbei Wärme entzogen, dass heisst, es wird sehr stark unter Null abgekühlt. Das Kohlensäure-Gas, welches sich gebildet hat, wird von dem durch eine Dampfmaschine oder einen anderen Motor in Thätigkeit gesetzten Kompressor C angezogen, zusammengepresst (komprimiert) und in das gleichfalls luftdicht verschlossene Schlangen-System des Kondensators B gedrückt.

Dort werden die komprimierten Gase durch die gleichzeitige Wirkung des Druckes und der Abkühlung durch Kühlwasser, welches den Kondensator durchfliesst, wieder flüssig gemacht. Die auf diese Weise neugebildete flüssige Kohlensäure geht infolge des Druckunterschiedes, welcher zwischen dem Kondensator und dem Refrigerator herrscht, von selbst aus dem ersteren in den letzteren hinüber, und zwar durch ein Rohr, welches von einem am Boden des Kondensators befindlichen Sammelrohr nach dem Regulierventil und von dort nach dem Refrigerator führt. Dieses Regulierventil ermöglicht es, den Querschnitt des die Flüssigkeit führenden Rohres so zu regeln, dass genau dieselbe Menge, beziehungsweise dasselbe Gewicht an flüssiger Kohlensäure, welches jeder Kolbenhub des Kompressors dem Refrigerator in Form von Gas entzieht, demselben durch das Regulierventil vom Kondensator aus wieder zugeführt wird.

Zwei Manometer, welche unmittelbar über dem Regulierventil sitzen und von denen das eine mit dem Kondensator, das andere mit dem Refrigerator in direkter Verbindung steht, erlauben eine fortgesetzte Beobachtung der Drucke in beiden Apparaten.

Der Kreislauf ist auf diese Weise vollkommen geschlossen; dieselbe Menge flüssiger Kohlensäure wiederholt ihn unzählige Male.

(Fortsetzung folgt.)





Kniffe und Pfiffe
und
die „verbesserten" Präparate.

Es lebe der Hafer! Es lebe die Gerste! Hafer allein thut's nicht mehr, wir nehmen nun auch die Gerste, machen Mehl daraus, nehmen dann davon 30 Pfd., mischen diese mit 70 Pfd. Cacaopulver aus Bahia-, Samana-, Thomé-Cacao, und dann erfinden wir einen schönen, wohlklingenden Namen, dann einen recht hübschen Preis, und dann suchen wir damit der leidenden Menschheit Heil zu bringen.

Auch auf diesem nicht mehr ungewöhnlichen Wege lassen wir eine Chocolade entstehen, die 10—15 Prozent Gerstenmehl enthält, 75 Prozent Zucker und Cacaofett und 15 Prozent fettfreie Cacaobestandteile. Und weil das Gerstenmehl billiger ist als der Cacao, und weil deshalb eine Chocolade aus

ca. 35 Pfd. Cacaomasse,
10 » Gerstenmehl,
50 » Zucker,
5 » Cacaobutter

billiger wird, als wenn das Gerstenmehl nicht darin wäre, darum machen wir den Preis höher, denn die Erfinder schöner, wohlklingender Namen wollen ihre Erfindungen bezahlt haben.

Nach solchen Rezepten und bei solchen Grundsätzen werden seit Jahren Fabrikate auf den Markt gebracht, die nicht die Hälfte davon wert sind, was sie kosten. Unsere Industrie nimmt zwar dabei keine Sonderstellung ein, d. h. in ihr werden weder weniger als mehr Artikel geboren, die von vornherein darauf angelegt werden, à conto hoher Reklamekosten das drei- oder vierfache des Herstellungspreises als Detailpreis auszusetzen, aber sie beteiligt sich doch so gut sie kann dabei. Wir haben, um blos einige bekanntere Artikel aus diesem Genre zu nennen, z. B. die Hoff'schen Malzchocoladen, das Pfund zu drei Mark, die jeder einzelne Fabrikant für ca. 80 Pfg. herstellen kann; wir haben die Eichel-Cacaos, die mit 2,50 Mark im einzelnen verkauft werden und deren Herstellungspreis auch nicht über 80 bis 90 Pfg. kommt; wir haben aus neuester Zeit Hafer-Cacaos, die mit 2—2,50 Mk. detailliert werden und mit 70 Pfg. hergestellt werden können. Wir haben derartige Produkte noch dutzendweise in unserem Fache, an die man sich mit der Zeit so gewöhnt, dass man das Gefühl, es sei doch eigentlich nicht recht, seinem Mitmenschen, wenn er krank und in Not ist, derartige hohe Preise abzuverlangen, ganz verliert. Man nimmt, was man kriegen kann! — Recht bedacht aber liegt darin doch eine Unmoralität: jede Arbeit ist ihres Lohnes wert, aber das Ausputzen ganz gewöhnlicher Produkte, das Zuschreiben von Wirkungen, die ein Präparat haben soll, es aber nicht hat, alles dieses nur zu dem Zwecke, einen höheren Preis für sein Produkt zu erzielen, gehört doch nicht mehr in das Gebiet der ehrlichen, produktiven Arbeit.

Aber unsere wirtschaftlichen Verhältnisse sind heute derart, dass die ehrliche, ruhige, produktive Arbeit nicht den Lohn mehr finden kann, den sie haben muss. Das gilt für alle: für den Lohnarbeiter, für den Beamten, für den Kaufmann, für den Fabrikbesitzer. Reelle, gute Produkte leiden unter einem solchen Preisdrucke, wie nie zuvor und eine Erlösung aus diesem Drucke ist garnicht zu erwarten. So lange die Welt steht, ist ein solches gegenseitiges Befehden der Menschen untereinander, und ein solches Vergeuden von Arbeitskräften eben durch dieses Befehden, durch den Kampf des einen gegen den anderen, noch nicht dagewesen. »Zu den verhängnissvollsten Neubildungen unserer sprachreinigenden Zeit gehört das Wort »Wettbewerb«, weil es eine schlechte Sache durch einen edel klingenden Namen zu beschönigen sucht. Bei dem Worte Konkurrenz dachte sich jedermann das richtige: ein Konkurrent, so sagt sich ein jeder, der Wahrheit gemäss, ist ein Kerl, der es auf meine Beraubung und meinen wirtschaftlichen Tod abgesehen hat.

Das Wort »Wettbewerb« soll nun den Schein erwecken, als ob die Geschäftsleute und die miteinander in Konkurrenz geratenen Kulturvölker edle Renner oder Athleten wären, die, ohne den Mitkämpfern ein Leid zuzufügen, nur einen Lorbeerkranz oder wohl gar nur das Vorrecht erringen wollen, ihre Mitmenschen mit ihren vortrefflichen, nur aus Liebe zur Menschheit hergestellten Waren zu beglücken. Welch' thörichte Heuchelei!

Länderverwüstende Kriege zu dynastischen Zwecken und Raubzüge nach Mongolenart sind barbarisch, unmenschlich, tierisch. Aber barbarischer, unmenschlicher, tierischer sind die Vernichtungskriege, die die Völker heute auf wirschaftlichem Gebiete gegen einander führen und zunächst immer gegen das eigene Volk. Bei den Exportgeschäften kann man das Ausland immer erst dann in den Preisen

unterbieten, nachdem das eigene Volk ins Elend hinabgedrückt ist. Bei den eigentümlichen Erzeugnissen der verschiedenen Zonen und der verschiedenen nationalen Kunstrichtungen ist von Unterbieten keine Rede.« So beurteilt Karl Jentsch in Neisse die wirtschaftlichen Zustände in den »Grenzboten« (Leipzig, Grunow) und man muss, so schwer es wird, zugestehen, dass es so und nicht anders ist. Dass es aber so sein muss, das wird kein Verständiger behaupten wollen und dass es immer noch gut so weiter gehen wird, das ist ebenso wenig zu erwarten.

Für unsere heutige wirtschaftliche Ordnung ist nicht blos das deutsche Reich zu enge, nein, es ist auch die Welt zu klein, um sie als die beste anerkennen zn können. Und wenn das der Fall ist, dann ist eine Expansion, eine Auswanderung in grossem Maassstabe in unkultivierte Länder, wohl ein Linderungsmittel, die Zustände in den Kulturländern etwas erträglicher zu machen, aber es wäre kein Radikalmittel, das allen helfen könnte. Jentsch gesteht ein — obgleich er als das einzige und beste Mittel den Ausweg der Kolonisation ansieht — dass sowohl mehr Ordnung in der Produktion als im Handel, den Wohlstand des deutschen Volkes ganz bedeutend heben könnte, wenn wir unsere Arbeitskräfte im Verein mit den Naturkräften nur dafür benützten, wertvolle Dinge zu produzieren und das Vergeuden der Arbeitskräfte einstellten. Er sagt:

»Wer oder was zwingt uns denn, unsere Produktionskraft auf die Herstellung tausenderlei Juxkram, von Nippes, Reklamekarten u. s. w. zu verschwenden? Warum nicht gehen wir zuerst daran, das Notwendigste: Nahrungsmittel, Kleidungsstücke, Wohnräume in solchen Mengen herzustellen, dass jeder, der dabei hilft, mehr als er braucht, bekommen kann. Eine sehr geringe Zahl von Menschen würde dann hinreichen, in mässiger Arbeitszeit unser Volk mit Kleidungsstücken, Decken, Teppichen, Bettzeug, Papier u. s. w. zu versorgen und die frei werdenden Arbeitskräfte würden mit der Herstellung wertvollerer Güter beschäftigt werden. Vorläufig aber herrscht nicht die Vernunft, sondern die Selbstsucht.

Hier sind wir nicht so ganz mit Jentsch einverstanden; es ist heute thatsächlich weniger die Selbstsucht, als der äussere Zwang, der da herrscht. Tausende Fabrikanten aus allen Zweigen der Industrie, stehen unter dem Drucke der Verhältnisse. So lange diese nicht geändert werden, so lange können sie untereinander gar keine andere Stellung einnehmen, als sie es thun: d. h. sie müssen auf billige Arbeitslöhne halten, sie müssen alle Mittel kennen und benutzen, die ihre Konkurrenz braucht, sie können sich nicht mehr darauf beschränken, nur darauf hinzuarbeiten, wie das beste produziert wird — wie es aber doch sein müsste — sondern sie müssen in erster Linie darauf sehen, wie erzielt man die höchsten Preise und auf welche Weise kommst Du Deinem Konkurrenten voraus.

Und gerade dieses Zwangstreben hat zur Folge, dass oft zu Mitteln gegriffen wird, die unlauter sind. Um einen anderen zu verdrängen, um seine Produkte dahin zu bringen, wo andere vorher waren, um möglichst hohe Preise zu erzielen und den Absatz zu steigern und zu sichern, werden Wege betreten und Mittel aufgewendet, die wohl besser vermieden würden, die aber bei den heutigen Verhältnissen gar nicht vermieden werden können. Wie lange wird es dauern, dann kommt man in dem Vertrieb der wichtigsten Nahrungsmitteln, z. B. im Brotkornhandel, auch bei den Landwirten dahinter, dass nur der Mangel an Kenntnis geschäftlicher Kniffe und Pfiffe schuld daran ist, dass ihnen keine höheren Preise für ihr Getreide gezahlt werden.

Es sollte nur einmal ein reklametüchtiger Gutsbesitzer nach dem Vorbilde der Wasmuths, der Lingner & Kraft, der Moosdorf & Hochhäusler, der Kathreiners, des Pfarrers Kneipp, der Döring'schen Seife und ähnlicher Zeitungsherzöge sich ins Geschirr legen und damit beginnen, seinem Roggen und seinem Weizen als den besten der Welt unter einer »bestimmten Marke« auf den Markt bringen. Wir sind überzeugt, er würde es durchsetzen, dass ihm seine Marke den doppelten Preis einbrächte wie früher, und andere würden folgen. Was wäre aber damit erreicht? Dem Konsumenten würde nichts anderes geliefert als heute, aber ihm würde das Brot um das doppelte verteuert; eine Menge Menschen, Reisende, Agenten, Annonzenleute, Setzer, Drucker, Papierlieferanten, würden ihre Arbeitskraft vergeuden müssen, es würden noch mehr Drohnen gezüchtet, wie wir heute schon haben. Aber den reklametüchtigen Gutsbesitzer würde man nicht allein in ganz Israel, den würde man überall für einen tüchtigen Menschen halten, der es »versteht«. —

Wenn man sich einen solchen Fall als möglich konstruiert, dann wird man recht gewahr, wie unsinnig wir wirtschaften und wie unsinnig es ist, den an einer Stelle vorhandenen Ueberfluss an Waren damit los werden zu wollen, dass man ihn verteuert, d. h. dadurch, dass man eine Menge Men-

schen anstellt, die dafür arbeiten müssen, dass die Ware ihren Abnehmer findet, der sie verbraucht. Gebe ich im Jahre für Anzeigen, Gehälter an Reisende und Agenten 100,000 Mk. aus, dann muss mein Konkurrent, wenn er mir zuvorkommen will 150,000 Mark ausgeben, und will ich mir nicht zuvorkommen lassen, dann muss ich 200,000 Mk. springen lassen, worauf jener, wenn er das merkt, wohl 250,000 Mk. aussetzt. Dass dadurch die Produktion ungeheuer belastet wird,ist jedem sechsjährigen Kinde klar, und dass, je teurer die Produkte sind, sie desto weniger verbraucht werden, das ist ebenso sicher und ebenso klar. Wollte man nun alles aus dem Wege räumen, das heute die Produktion belastet, so würde ohne weiteres der Umsatz, d. h. der Verbrauch in allen nützlichen Produkten, wozu wir Cacao und Chocolade durchaus rechnen, um das doppelte grösser werden, und es giebt kein Industriezweig in Deutschland, der eine solche Steigerung des Absatzes nicht herbeisehnt.

Der Absatz würde, könnte und müsste um das doppelte grösser werden, weil ja $^{9}/_{10}$ aller Deutschen darüber sich heute mit Recht beklagen, dass sie für ihr Einkommen zu wenig Güter bekommen. Wir haben ja in Deutschland heute nur 10% Menschen. die konsumsatt sind, die heute schon ein Einkommen haben, das ihnen gestattet, sich soviel Güter zu verschaffen als sie mögen. Diese $^{1}/_{10}$ sind also wertlos, wenn es sich darum handelt, im Lande den Verbrauch nützlicher Werte zu heben; aber die andern $^{9}/_{10}$ werden das doppelte an Gütern verbrauchen, wenn die Preise dafür um soviel sinken, als heute an Kosten für das Unterbringen darauf ruhen.

Also versuche man einmal diesen Weg, der dem bisherigen ganz entgegengesetzt ist. Heute versuchen wir mit künstlichen Mitteln Waren los zu werden und wir geben dafür im Jahr Milliarden aus, die von den Konsumenten aufgebracht werden. Dann aber würden den Konsumenten diese Milliardenlast abgenommen und jeder einzelne würde um so viel mehr an Gütern verbrauchen, als sie billiger geworden wären. Damit wäre dann auch der Sozialdemokratie ein recht grosser Stein aus dem Brett genommen: Je grösser der Anteil wird, den die Lohnarbeiter und die sogenannten kleinen Leute an den Gütern des Lebens sich verschaffen können, desto eher wird die Unzufriedenheit gestillt.

Vielleicht »ermannt sich das deutsche Volk« einmal und sieht sich recht bald einmal seine Wirtschaft und ihre Schäden recht genau an. —

Zu diesen allgemeinen Betrachtungen wurden wir angeregt durch einen Brief aus Baiern.

»Wir senden Ihnen einliegend einen Reklamezettel, den uns soeben der Vertreter der Firma Cacaohaus Maether & Co. überlassen hat. Sie werden daraus ersehen, was jetzt alles als Nahrungsmittel dem Publikum geboten resp. in den meisten Spezereigeschäften verkauft wird und zwar vielfach an kranke Personen. Das hier geht noch über den Hafer Cacao, der sich in Folge der vielen Reklamen einführt. Nach unserer Ansicht wäre in solchen Fällen dem Verband deutscher Chocoladefabrikanten Gelegenheit geboten, seine Thätigkeit in nutzbringender Weise zu entwickeln.«

Wir haben uns denn sowohl den Reklamezettel angesehen als auch die Ware, die wir nach vieler Mühe aufgetrieben haben. (Zwar sollen, wie es auf dem Zettel steht, in Hamburg ca. 450 Verkaufssellen sich befinden. aber wir haben mit der Laterne suchen müssen, um ein Packet »Maethers Nähr Malz Cacao« zu bekommen).

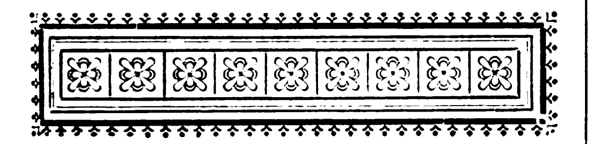
Wir zählen diese neuen »verbesserten« Präparate, die von ihren Erfindern »nach langjährigen Mühen mit Unterstützung bedeutender Autoritäten« — also jedenfalls unter schweren Geburtswehen! — geboren worden sind, zu den Produkten, die für 60 bis 70 Pfg. hergestellt werden, für deren Unterbringung neben dem klingenden Namen hohe Kosten für Reklame ausgesetzt werden müssen, und die von niemand entbehrt würden, wenn sie nicht auf den Markt kämen. Das Pfund soll mit 2 Mk. an den Konsumenten kommen. —

Der Chemiker Dr. C. Bischoff hat für ein Gutachten herhalten müssen, das folgendermassen lautet:

Die mit geehrtem Auftrag vom 3. d. Mts. mir zur Analyse übersandten beiden neuen Präparate ergaben bei der Untersuchung folgende Befunde. — (Folgt Analyse)

Die mikroskopische Untersuchung ergiebt neben den Formelementen des Cacaos bezw. der Chocolade die Formbestandteile des Gerstenmehles bezw. Malzmehles. Von letzterem sind unter Anrechnung der normalen Cacaostärke in dem Malz-Cacao etwa 30% als Zusatz nachzuweisen, während in der Nähr-Malz-Chocolade, welche allein ungefähr 75% Zucker und Cacaobutter enthält, ungefähr 10% des Malzzusatzes erkennbar sind. Beide Präparate sind von angenehmem Geschmack und sind als Nahrungsmittel, sowie Genussmittel auch zweifellos empfehlenswert u. s. w.

Zu weiteren speziellen Anmerkungen giebt uns diese Sache aber keinen Anlass und wird sie auch wohl später nicht geben. Ehe denn der Hahn dreimal gekräht hat, werden auch diese »verbesserten Präparate« wieder verschwunden sein. Hoffentlich ist dann bald das Misstrauen der Händler gegen derartige Produkte so gewachsen, dass anderen die Lust vergeht, ähnliches hinterher zu bringen



Der „solide" Standpunkt des Verbandes.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten hat es übernommen, und das ist der Hauptzweck seiner Gründung, dafür eine Wache auszustellen, dass alles vermieden werde, was der deutschen Industrie schaden könne. Das ist ein löbliches Beginnen und die Sympathie aller muss ihn dafür belohnen. In seinen Massnahmen findet er nicht immer Zustimmung, das ist erklärlich. Viele Köpfe, viele Sinne! Besonders wird in letzter Zeit, sowohl von solchen Fabrikanten, die Verbandsmitglied sind, als von solchen, die ausserhalb des Verbandes bleiben wollen, dagegen energisch Einspruch erhoben, dass der Verbandsvorstand es für richtig hält, Prozesse wegen Nahrungsmittelverfälschung zu veranlassen, wenn er weiss, dass weder feste Ge- oder Verbote, noch feste Verkehrsregeln für die Chocoladefabrikation bestehen.

Es wird ihm, nicht blos von einigen und nicht etwa blos von den betroffenen paar deutschen Fabrikanten, sondern von der Mehrzahl der deutscheu Chocoladefabrikanten das Recht abgesprochen, ohne weiteres aus dem Wuste unklarer Auffassungen sich das herauszuschälen, das gerade dem Vorstande als das richtige erscheint, und nun ohne in längerer Frist den Versuch zu machen und zu wiederholen, auch die andern deutschen Fabrikanten **für** die Auffassung des Verbandsvorstandes zu gewinnen, einfach die Gerichte anzurufen und dann als Sachverständige in »eigener« Sache die Fälle so hinzustellen, als wäre ganz zweifellos der Verstoss gegen das Nahrungsmittelgesetz gegeben.

Auch wo man die Auffassung des Verbandes darüber, was Recht und Gebrauch ist, teilt, verurteilt man die Benutzung der Gerichte, **ohne** voraufgegangene Verwarnung **oder Belehrung.** — So schreibt uns ein Verbandsmitglied, Inhaber einer grösseren Fabrik, von dem wir wissen, dass er in allen Dingen einen »soliden« Standpunkt vertritt, das folgende:

»Betreffs Ihrer anderen Frage: »garant. reine Chocolade« stehen wir auf einem mittleren Standpunkt, d. h. nur in betreffs Zusatz von Cacaobutter. Es giebt thatsächlich sehr trockene Cacaos, die Butterzusatz sehr gut vertragen. Es dürfte ein zweischneidiges Schwert sein, zu verlangen, dass gar keine Cacaobutter zur Chocolade zugesetzt werden dürfe. Wenn man bestimmen könnte, mehr als fünf bis zehn Prozent Butter darf nicht zugesetzt werden, dann wäre dies unser Standpunkt; dies aber nachzuweisen, dürfte unüberwindliche Schwierigkeiten haben.

Den Mehlchocoladen sprechen wir überhaupt jede Berechtigung ab. Wir machen seit Jahren keine mehr und stehen uns gut dabei. Ebenso bei Tunkmassen haben wir seit Jahren nur Cacaobutter verwandt, nicht einmal Nüsse oder Mandeln. Es lässt sich wohl eine gute Kouvertüre ohne diese Zusätze herstellen.

Aus dem Grunde sind wir gegen dieselben, ebenso gegen alle anderen Fette oder Oele. Es erleichtert dies auch ungemein die Strafbestimmungen. Die Grenze zwischen Chocoladen und Konfekten ist schwer zu ziehen. Wer eben andere Zusätze nehmen will, muss dem Fabrikat einen Namen geben, worin Chocolade nicht vorkommt und eine Täuschung ausgeschlossen ist.

Solche Fabrikate, wie in Bayern beim Bier, ganz zu verbieten, geht eben nicht. Wir halten es für keinen Schaden, wenn minderwertige Fabrikate verschwinden. Wir selbst haben nie Ueberzugsmasse mit anderen Fetten hergestellt, die Frage, ob es bisher handelsüblich gewesen ist, möchten wir daher ablehnen, zu beantworten.

Uebrigens hüten wir uns, einen abweichenden Standpunkt anzugreifen, und den Fabrikanten zu verdammen, der sich mit der Zeit erst auf den Standpunkt mit uns stellt. Dass die Chocolade-Industrie noch vor zehn Jahren sehr im argen lag, weiss jeder Eingeweihte. Dass der Verband darin gutes geleistet, erkennen wir sehr an. Der Verband würde noch mehr leisten, wenn er alle Fabrikanten umfasste.

Dies, geehrter Herr, unsere Ansicht. Entschuldigen Sie die Freimütigkeit, mit der wir Ihnen geantwortet haben.

Aus diesem Briefe spricht sowohl ein deutliches Lob für die Bestrebungen des Verbandes, als auch ein Tadel, und der Tadel lautet genau so, als käme er von hier: Der Verband soll sich vergrössern, und er soll nicht jeden, der über die Zusammensetzung von Kouvertüren z. B., anderer Meinung ist, als sein Vorstand, für einen unehrlichen Mann halten, der auf einen »unsoliden« Standpunkt steht. Er hat kein Recht, das ist die Auffassung der meisten deutschen Chocoladefabrikanten, den Fabrikanten der Nahrungsmittelverfälschug zu bezichtigen, der z. B. zum Flüssigmachen der Kouvertüre resp. zum Umwandeln der Chocolade in Kouvertüre ein anderes Fett verwendet, als das Fett aus der Cacaobohne. Und wenn der Verbandsvorstand noch so oft sich auf den »soliden« Standpunkt beruft, den er heute einnimmt, so werden wir dem immer entgegensetzen, dass erst dann das Recht zu Strafanträgen gegeben ist, wenn feste Vorschriften gegeben sind oder klare Verkehrs-Auffassungen sich gebildet haben.

Wenn in dem letzten Verbandsbericht davon in etwas spitzen Sätzen über das Verhalten gewisser chemischer »Sachverständiger« gesprochen wird, so liegt darin wiederum eine Nichtachtung der wichtigen Bestimmungen, die vom Reichskanzler am 21. April 1883, erlassen worden sind. Weder »gewisse« noch »ungewisse«, weder verbandsfreundliche noch verbandsfeindliche Chemiker sollen und dürfen als Sachverständige in gewerblichen Streitfragen gehört werden, wenn es sich darum handelt, was im Gewerbe zu den »unbedenklichen und allgemein üblichen Manipulationen« zu gelten hat und was nicht. Und hierin gerade sind die Urteile verschieden. Wir halten das für eine unbedenkliche, und bis auf den heutigen Tag noch an vielen, vielen Stellen für eine allgemein übliche Manipulation, dass man aus der reinen Chocolade sich eine Kouvertüre macht, indem man ein reines, feines Fett hinzufügt, und dass man zu billigeren Crêmesachen eben auch billigeres Fett nimmt, als es das Cacaofett ist.

Es ist uns rein unmöglich, in einem solchen Verhalten etwas strafbares zu erblicken. Strafbar ist eine Manipulation erst dann, nach dem oft zitierten Nahrungsmittelgesetz, wenn sie vorgenommen wird »zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr«.

Wenn der Verbandsvorstand in seinem Berichte dem Bedauern Ausdruck giebt, dass durch die Widersprüche der chemischen Sachverständigen die übliche Ausrede der Angeklagten (sie hätten, wenn sie gegen das Gesetz oder gegen die allgemeine Verkehrsordnung im Chocoladenfache verstossen, dies aus Unkenntnis gethan) zu milderen Strafen geführt hätte, so hat er nach unserem Gefühl zu diesem Bedauern wenig Recht. Ebenso wenig hat er wohl ein Recht, so zu sprechen, als bestände de facto ein »Verbot gewisser Beimischungen«. — Weil kein Verbot besteht, deshalb kommen Verstösse vor! Wir sind ganz fest davon überzeugt, dass von demselben Tage an, wo ein festes Verbot erschiene, kein Mensch mehr dagegen verstosen würde, denn wir halten die deutschen Chocoladefabrikanten in summa summarum für ehrliche Leute, die bewusst keinen unsolideren Standpunkt einnehmen als Herr Otto Rüger in Dresden. Wir machen in dieser Ueberzeugung auch keinen Unterschied zwischen den Mitgliedern des Verbandes und den anderen.

Ausserhalb des Verbandes steht die grössere Zahl der deutschen Chocoladefabrikanten — was wir bedauern — und die Qualität dieser Firmen ist nicht geringer, als die Qualität der Verbandsfirmen. Warum nun sollen die anderen das gläubig hinnehmen, was sich vielleicht mit der Auffassung und den Interessen einiger Verbandsmitglieder deckt, den Interessen und der Auffassung anderer aber widerspricht? Die Zeiten des Absolutismus sind vorüber, sowohl in der Politik wie im wirtschaftlichen Leben, sogar die so gut geschulten Sozialdemokraten lehnen sich gegen ihre Parteipäpste auf. Und wir glauben dadurch, dass dem Verbandsvorstande durch viele Jahre nie eine vernehmbare, sachliche Opposition entgegengetreten ist, dadurch ist dort ein Gefühl von allzugrosser Selbständigkeit eingekehrt, dass sich immer in solchen Fällen einstellt, und das auch über die grössten Männer aller Zeit gekommen ist.

Viel wichtiger und auch viel richtiger wohl wäre es gewesen, der Verbandsvorstand hätte das Ansehen und den Einfluss, den er sich in dem Zeitraum seines Bestehens zweifellos verschafft hat, dazu benutzt, erzieherisch auf die Angehörigen dieser Industrie zu wirken. Wer aber belehren und erziehen will, der muss unter die Leute gehen und muss Schüler werben; je grösser der Kreis, desto wirksamer das einmal gefasste Bestreben. Aber hierin ist gesündigt worden, und viele deutsche Fabrikanten, die sonst wohl sympathisch den Bestrebungen des Verbandes gegenüberstanden, wenden sich von ihm ab.

Welche Gefahr aber für die ganze deutsche Industrie darin liegt, wenn bei wichtigen wirtschaftlichen Fragen immer nur vom Verbande aus Gutachten an die Behörden und

an die Regierung abgegeben werden, mag der folgende Fall zeigen:

Ende Juni ging dem Verbandsvorstande ein Schreiben aus dem Handelsministerium zu, das folgenden Wortlaut hatte:

»Bei der zum 1. k. M. eintretenden Erhöhung des Zolles für Cacaobutter auf den Zoll für gebrannten Cacao in Bohnen (von 9 auf 45 Mk. für 100 kg) ist in Aussicht genommen worden, für Cacaobutter bei deren Ausfuhr oder amtlicher Niederlegung mindestens den gleichen Vergütungssatz wie für Cacaomasse (37,30 Mk. für 100 kg) zu gewähren). Daneben war beabsichtigt, die im § 1b der Ausführungsbestimmungen zu dem Reichsgesetze, betreffend die Vergütung des Cacaozolls bei der Ausfuhr von Cacaowaren, vom 22. April 1892 enthaltene Vorschrift aufrecht zu erhalten, wonach in der vergütungsfähigen Chocolade die Cacaomasse in einer Mindestmenge von 40 Prozent vorhanden sein muss. Mehrfach ist zur Sprache gebracht worden, dass es erwünscht sei, auch für solche Chocolade die Ausfuhrvergütung zu erlangen, die einen geringeren Gehalt als 40 Prozent Cacaomasse enthalte. Zur Begründung wird auf den ausländischen Wettbewerb hingewiesen, der unter Zollbegünstigungen oder Steuer-Erleichterungen Waren von geringem Cacaogehalte in den Aussenhandel bringe und die deutsche Industrie nötige, zur Erhaltung ihrer Absatzgebiete diesem Vorgange zu folgen. Von einer Seite wird zu diesem Zwecke die Gestaltung von drei Vergütungsklassen empfohlen, für die der Mindestgehalt an Cacaomasse auf 40, 30 und 25 Prozent festzusetzen wäre. Dieser Vorschlag geht von der Erwägung aus, dass der Gehalt an Cacaomasse bisher so hoch zu bemessen gewesen sei, weil dadurch Ersatz für die an sich in der Ware unentbehrliche Cacaobutter habe geboten werden sollen, dass es aber nach erfolgter zolltarifarischer Gleichstellung des Cacaoöls mit der Cacaomasse genüge, einen Mindestgehalt an beiden Stoffen, ohne deren besondere Auseinanderhaltung, zu fordern und hinsichtlich der Zuckerbestandteile eine Grenze nicht zu ziehen.

Den Verband ersuche ich, diese Vorschläge gefälligst näher zu prüfen und mir sein Gutachten darüber bald zugehen zu lassen.«

Dieses Schreiben gab der Verbandsvorstand an seine Mitglieder weiter und begleitete es mit dem folgenden Zusatze:

Wie wir nun bereits in Nr. 6, Seite 51, berichteten, hatte sich der Vorsitzende bereits für die Vergütung des Rohcacaozolles bei Ausfuhr von Cacaobutter auf 37,30 Mk. verwendet und die bisherige Beschränkung, dass bei Ausfuhr von Cacaomasse der Zoll nicht vergütet wird, wenn ihr Cacaobutter zugesetzt ist, nunmehr für entbehrlich erklärt.

Auch betreffs der Vergütung bei Ausfuhr von Chocolade — richtiger Chocolade-Surrogat — mit weniger als 40 Prozent Gehalt an Cacaomasse, hat sich der Vorsitzende bereits und zwar ablehnend ausgesprochen in einer Entgegnung auf eine dahingehende Anregung der Handelskammer Halle (vgl. Mitt. XIV, Nr. 7, Seite 56/57). Der Vorsitzende bemerkte, dass mit 25 Prozent Cacaomasse kein Fabrikat herzustellen sei, das als »Chocolade« bezeichnet werden könne. Unrichtig sei, dass, wie die Handelskammer Halle behaupte, Frankreich und die Schweiz minderwertige Fabrikate nach Oesterreich, Rumänien u. s. w. absetzen, und für den Ruf der deutschen Chocolade sei es nicht erwünscht, mit so geringer Ware ein Absatzgebiet zu erobern.

Demgegenüber wünscht auch die Handelskammer Hamburg in ihrem letzten Jahresbericht, Seite 12, die Vergütung bei »Chocolade« bis zu 25 Prozent Cacaogehalt, da gerade die geringeren Sorten für die Ausfuhr inbetracht kämen. Die amtliche Statistik hat nun aber folgende Einheitswerte für 1894 ermittelt:

Für 100 kg in Deutschland eingeführte ausländische Chocolade oder Chocoladewaren einschliesslich Zoll 270 Mk., Cacaopulver 400 Mk. und Cacaomasse oder Chocolade-Surrogate 230 Mk., dagegen für 100 kg ausgeführte deutsche Chocolade oder Chocoladewaren 155 Mk., Cacaopulver 250 Mk. und Cacaomasse oder Chocolade-Surrogate 200 Mk. Hiernach wäre die von auswärts eingeführte Ware durchaus keine besonders billige.

Da gegen die früheren Aeusserungen des Vorsitzenden **für** die Vergütung des Zolles bei Ausfuhr von Cacaobutter und **gegen** diese Vergütung bei Ausfuhr von Chocolade-Surrogaten unter 40 Prozent Cacaogehalt von keinem Mitgliede bisher Einspruch erhoben wurde, so wird der Vorstand, falls **bis 5. Juli die Mehrheit der Mitglieder nicht widerspricht**, die eiligst gewünschte Antwort dem Minister im gleichen Sinne erteilen.«

Hier ist also, ohne dass die **Mehrzahl** der deutschen Chocoladefabrikanten sich daran hat beteiligen können, ein Gutachten an das preussische Handelsministerium abgefertigt worden, das den Vorsitzenden des Verbandes zum Verfasser hat.

Wir zweifeln nun daran, dass gerade aus den Reihen der Verbandsfirmen am meisten

Chocolade exportiert wird. Ist das nicht der Fall, sondern haben an dem Export diejenigen Firmen einen grösseren Anteil, die ausserhalb des Verbandes stehen, dann müssen wir doch auch annehmen, dass hier nicht blos das Interesse dafür ein grösseres, nein, dass auch die Kenntnis von der Lage des ausländischen Marktes hier eine bessere ist. Kein Land lässt sich heute noch Waren aufdrängen zu Preisen, die der Fabrikant macht. Liegen Exportordres vor, dann heisst es einfach: es werden 1000 oder 10,000 Kilo Chocolade gebraucht, in 100 oder 500 gr. Tafeln zum Preise von 155 Mk. pro 100 Kilo, oder niedriger. Kann der deutsche Fabrikant zu den bewilligten Preisen, bei 40 Prozent Cacaomasse und 60 Prozent Zucker, seine Rechnung nicht finden, so muss er den Auftrag verloren geben, denn bei geringerem Cacaogehalt wird kein Zoll zurückvergütet. Dann aber kann er überhaupt nicht daran denken, konkurrieren zu können; er würde aber die Aufträge ausführen können, wenn er die Chocolade mit 30 oder 35 Prozent Cacaomasse machen würde und dann doch die dafür entfallende Zollvergütung bekäme.

Diese Aenderung war angeregt und ist, wie ja auch hier zu lesen ist, von einigen Handelskammern befürwortet worden. Der Verbandsvorsitzende, Herr Otto Rüger, aber hat diese Aenderung als unnötig begutachtet, und damit wird sie, wenn dagegen nicht von seiten der anders gesinnten Interessenten Einspruch erhoben wird, die den Erfolg haben könnte, dass das Ministerium eine Rundfrage an sämtliche deutschen Chocoladefabriken ergehen liesse, auch wohl nicht erzielt werden.

Thatsächlich aber liegt die Möglichkeit, den Export von Chocoladen auszudehnen, darin, dass auch auf die billigen, in Deutschland unter dem Namen Konsum-Chocolade bekannten Sorten, der Zoll zurückvergütet wird. —



Zucker.

Ueber Zucker ist aus der letzten Woche wenig neues zu sagen. Der Preisgang war unregelmässig. Alle Blicke richten sich nach Kuba, alles fragt sich ob's bald oder ob's erst nach langer Zeit Frieden giebt. Mehr als 100,000 Mann werden binnen kurzer Zeit dort bereit stehen, den Aufstand niederzuwerfen.

Die deutschen Rübenbauer lachen sich ins Fäustchen und freuen sich über das herrliche Rübenwetter. Die Rüben stecken alle Fänge aus und saugen und saugen aus dem nassen Erdreich das Wasser hektoliterweise auf, das sich in Zuckersaft umwandelt und beim Abliefern der Rüben gehörig »ins Gewicht fällt«. Ist die mit Rüben bebaute Bodenfläche auch etwas kleiner als im Vorjahre, so hat man doch nach den bis heute vorliegenden Verarbeitungsresultaten schon die Aussicht auf eine nicht unerhebliche Mehrausbeute an Zucker gegen das vorige Jahr gewonnen. So macht eins das andere wett und die Freunde billigen Zuckers werden auch in dieser Kampagne ihre Rechnung finden.

Ob die Rübenbauern und die Zuckerfabriken sie auch finden werden, das ist weniger bestimmt in Aussicht zu stellen. Man kann gerne voraussagen, dass sie es nicht thun werden. Die Zuckerproduktion leidet unter der Ueberproduktion, oder wie wir es hier immer zu nennen pflegen, unter der Unterkonsumtion, d. h. wir bauen mehr Zucker als wir konsumkräftige Mäuler haben. Mäuler genug sind da, aber den Schleckermäulern fehlt das Geld; viele können sich auch kein Geld erringen, erarbeiten, weil keine Arbeit für ihre Hände aufzutreiben ist; viele können, trotzdem sie tagaus, tagein von morgens früh bis in die schwarze Nacht hinein schwer arbeiten z. B. die Landwirte, nicht mehr Geld erringen als sie zum Leben in den allernotwendigsten Dingen brauchen. Für entbehrliche Produkte — dazu rechnet der Landwirt nicht blos den Zucker oder die Chocolade, nein neuerdings auch die eigene Butter, die er in die Stadt bringt, sie für 110—120 Pfg. pr. Pfd. verkauft und sich dafür billigere Margarine oder Fett einhandelt — haben Millionen deutsche Konsumenten kein Geld übrig!

So lange hierin durch vernünftige Reformen von oben herab kein Wandel geschaffen wird, so lange werden die Stände, die unser Volk mit den wichtigsten Nahrungsmitteln versorgen müssen, wohl, ein Recht haben zu klagen, aber vergebens auf Hilfe warten. In der heutigen Unordnung kann ihnen niemand helfen, und alles was sich scheinbar Hilfe bringend einmal auf einige Wochen als Besserung ankündigt, das geht über kurz oder lang wieder verloren und das Ende ist nur noch schlimmer als der Anfang. Gesetzt, die Zuckerpreise besserten sich so, dass sowohl die Rübenbauer als die Zuckerfabriken, meinetwegen sogar die Aktionäre Grund hät-

ten zufrieden zu sein und diese Besserung hielte bis zum Frühjahr an. Was wäre die Folge?

Wo nur irgend eine Rübe gepflanzt werden könnte auf deutschem Ackerland, da käme sie doch hin! Unser Brotkorn kauften wir dafür in Russland, Argentinien oder Indien, unsern Zucker aber, der wieder alle Speicherböden füllt, verschenken wir. Wie man an solchen Missständen dort oben, wo die von geheimen und nicht geheimen Räthen umwimmelten Geschäftsführer ihren Platz haben, so ruhigen Blutes vorüber gehen kann, wie es bis heute geschieht, das ist manchem unverständlich. Wer kurzsichtig ist, muss Brillen tragen!

Wie lange noch wirds dauern, dann sind den deutschen Zuckerfabriken die ausländischen Abnehmer weggenommen. Ueberall wo Menschen höherer Kultur wohnen, werden Zuckerfabriken errichtet, und dass unsere deutsche Landwirtschaft, die mit hohen Lasten belegt ist, und die an Löhnen das zwei- und dreifache zahlen muss, was die Landwirte z. B. in Argentinien oder in Indien bezahlen, dass die nicht mit den argentinischen oder indischen Rübenbauern konkurrieren können, ist klar. Wir wissen das ja aus den Zahlen des Körnerbaues.

Die Produktionskosten z. B. für den Meterzentner Weizen sind

in Deutschland	17,00	Mark
in Nordamerika	12,40	»
in Argentinien	4,32	»

Wie bei solchen Differenzen von der deutschen Landwirtschaft verlangt werden kann, sie solle mit der argentinischen konkurrieren, das ist mir ein Rätsel.

Mit der internationalen Regelung der Zuckerprämienfrage ist's auch schon wieder essig: Die Franzosen wollen nicht mitmachen. Und da die französische Zuckerprämie erheblich höher ist, als die der andern ausführenden Länder, so ist bei der Ausfuhr Frankreich mit seinen billigeren Preisen obenan und die andern Länder können sich ihren Exportzucker einkochen. Dagegen weiss man keinen andern Rat, als das Unterbieten, d. h. in diesem Falle, auch Deutschland und Oesterreich müssen die Prämien erhöhen, damit sie Frankreich ins Mauseloch jagen können. Sollen aber die Prämien erhöht werden, — wer soll sie bezahlen? Dann wird auch die Fabrikat-, bezw. Verbrauchssteuer erhöht werden müssen. Dann zahlen die deutschen Konsumenten so viel mehr für den Zucker, den sie verbrauchen, als die Neger ihn billiger bekommen. Und was dann mehr exportiert wird, wird hier zu Lande weniger konsumiert, weil der Zucker durch den höheren Preis nicht mehr jedem kleinen Mann zugänglich ist. Ist das nicht ein Disponieren wie in einem Tollhause? —

Seit bald 30 Jahren schlägt man sich mit der Regelung der internationalen Zuckerprämienfrage herum; schon 1863 und 1864 haben in London und in Paris Konferenzen deswegen stattgefunden. Heute ist man noch keinen Schritt weiter — aber auch kein gramm vernünftiger. Das ist doch dieselbe Geschichte, als wenn ein Bauer sich mit seinem Nachbar **vor** dem Kuhstall stunden- und tagelang darum streitet ob Nassfütterung oder Trockenfütterung das beste sei; weil sie sich nicht einigen können, und den Kühen **weder** nasses **noch** trockenes Futter geben, verhungern beiden Bauern inzwischen die Kühe. — Sie streiten sich aber immer noch! —

Mit langen Zahlenreihen wollen wir heute unsere Leser verschonen; sie haben nur einen kleinen praktischen Wert, denn sie beruhen auf Schätzungen. Aber zu sehen, wie z. B. die Weltvorräte vor noch nicht langer Zeit aussahen, wird doch interessieren. Ende August waren vorhanden in den letzten vier Jahren:

	1895	1894	1893	1892
Tons	1,494,100	677,700	601,100	667,400

und es galten dafür die folgenden Preise:

1895	1894	1893	1892
9,50	12,30	14,50	14,10

Man sieht hieraus, dass Ende August 95 fast dreimal soviel Zucker noch vorhanden war, als in den Jahren vorher und der niedrigere Preis findet in den zu grossen Vorräten seine Erklärung. — G.



Vom Markenschutz.

Das neue Markenschutzgesetz ist nun schon ein Jahr alt geworden und die schlimmsten Kinderkrankheiten sind überwunden. Hat man sich in der Industrie anfangs auch wohl übertriebene Hoffnungen gemacht darüber, dass nun auch Phantasie**wörter** — nicht blos bildliche Darstellungen — einen gesetzlichen Schutz gegen Nachbildung und Nachahmung geniessen, so scheint uns doch, als hätte man in den bisher bekannt gewordenen Beanstandungen den Ausdruck einer **richtigen** Beurteilung und **einer sachgemässen Auslegung** des Gesetzes gefunden.

Ist auch auf Phantasiewörter der gesetzliche Schutz nicht zu versagen, so ist er doch unbedingt dann zu versagen, wenn das zu schützende Wort kein Phantasiewort ist, d. h. wenn es ein Wort ist, das entweder längst dem Sprachschatze angehört hat, und vielleicht gar noch Angaben über die Art, die Zeit und den Ort der Herstellung, über die Beschaffenheit, über die Bestimmung, über Preis, Mengen- oder Gewichtsverhältnisse der mit dem Wort zu deckenden Ware enthält.

Deshalb sind im Sinne des Gesetzes nicht zu schützen die Bezeichnungen:

Borussia, Brunonia, Kolumbia, Germania, Hammonia, Holsatia, Hansa, Westfalia;

oder

Beuther, Stonsdorfer, Waldenburger u.s.w.;

oder

zum Pilsener, zum Waldschlösschen u. s. w.;

oder

Charente Cognac, Lorraine Champagne,

weil in diesen Wörtern Angaben über den Ort der Herstellung liegen und ja auch keine Phantasiewörter sind.

Ferner ist der Schutz zu versagen, wenn in den Worten über den Ort der Herstellung und über die Beschaffenheit der Ware Angaben gemacht werden.

Z. B. wie es bei

Kasseler Hafer-Cacao, Herrnhuter Zwirn, Münchener Bleichsoda, Wiesbadener Gichtwasser, Roter Eifler Feinkorn, Angostura-Bittern, **Mexico-Chocolade,** Hochheim Extra, u. s. w.

der Fall ist.

Drittens ist der Schutz nicht zu erlangen, wenn die Worte Angaben über die Beschaffenheit der Waren enthalten, wie es z. B. der Fall ist in den Wörtern:

Economia-Cacao, Sanitas-Cacao, Cacao Vero, Hafer-Cacao, Eichel-Cacao, Waffel-Chocolade, Pikantin für Gewürze, Senf u. s. w., Gloriosa, Non plus ultra, Maximal, Reell, Reform, Universal, Alpenkräuter-Thee, Milch-Karamels, Scherbet-Bonbons, Vinum bonum u. s. w.

Viertens können solche Wörter nicht geschützt werden, die Angaben über die Bestimmung der Ware enthalten:

Z. B. Husten-Heil, Hustenlöser, Hustenstiller, Antibakterikon, Antitoxine u. s. w.

Fünftens können solche Wörter nicht geschützt werden, die Angaben über die Beschaffenheit und über die Bestimmung der Waren zugleich enthalten, wie z. B.:

Konsum-Cacao, Konsum-Chocolade, Export-Cacao, Familien-Chocolade, Kinder-Cacao, Kraft-Cacao, Kraft-Chocolade, Nähr-Chocolade, Sanitäts-Cacao u. s. w.

Nach diesen Beispielen wird sich jeder fragen können, wenn er ein Phantasiewort unter Schutz gestellt haben will, ob es schutzberechtigt ist. Ist sein Wort kein Phantasiewort, d. h. hat er es sich nicht neu gebildet, und enthält es Angaben über die Art, die Zeit und den Ort der Herstellung, über die Beschaffenheit, über die Bestimmung, über Preis-, Mengen- oder Gewichtsverhältnisse, dann kann er sich die einleitenden Schritte und die damit verbundenen Kosten sparen, wenn er von der Anmeldung absteht.

Man könnte nun z. B. bei den Wörtern »Germania-Cacao« darüber in Zweifel sein, ob darin eine Angabe über den Ort der Herstellung läge, da doch Germania kein Ort, sondern ein Ländername sei. Da aber dem »Germania-Cacao« der Wortzeichenschutz versagt ist, so wird es von Interesse sein, dafür die Gründe zu hören.

Die Entscheidung des Patentamtes in dieser Sache stammt vom 28. Juni 1895.

Die Gründe lauten so:

Das angemeldete Warenzeichen besteht aus dem Wort »Germania-Cacao«. Auf Beanstandung aus § 4 Ziffer 1 des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894 macht Anmelder geltend, seit acht Jahren sei für seine Waren das Bild des Germaniadenkmals auf dem Niederwald gesetzlich geschützt. Das Wort »Germania-Cacao« beziehe sich demnach nur auf dieses Denkmal und sei als Ursprungsangabe nicht zu erachten; die gleiche Bezeichnung werde von keiner anderen Firma bisher geführt.

Nach § 4 Ziffer 1 a. a. O. ist die Eintragung zu versagen für Zeichen, welche ausschliesslich in solchen Wörtern bestehen, die Angaben über die Beschaffenheit der Ware oder den Ort der Herstellung enthalten. »Cacao« giebt eine Beschaffenheit der Ware an, da das Zeichen für entöltes Cacaopulver bestimmt ist. Unter dem Ort der Herstellung aber ist nicht etwa nur ein bestimmt abgegrenzter Wohnplatz (Stadt oder Dorf), sondern auch ein weiterer geographischer Bezirk zu verstehen. Daher wäre »Deutschland-Cacao« nicht eintragsfähig.

Dieser letzten Bezeichnung ist aber das Wort »Germania-Cacao« als gleichwertig zu erachten. Selbst wenn man mit dem Anmelder bei dem Worte »Germania« an die allgemein bekannte und vielfach übliche Personalifikation des Deutschtums denkt, so wird man unter »Germania-Cacao« eine Ware deutschen Ursprungs verstehen, gleichwohl ob die Herstellung vollständig oder nur in

ihren letzten Stadien in Deutschland erfolgt. Dies würde selbst dann zur Abweisung genügen, wenn im Einzelfalle thatsächlich nicht die Herstellung, sondern nur der Vertrieb in Deutschland erfolgte.

Der Umstand, dass Anmelder das Niederwalddenkmal als figürliches Warenzeichen führt, beeinflusst diese Erwägungen schon deshalb nicht, weil das vorliegende Zeichen ohne Figur verwendet werden soll und deshalb auch für sich zu prüfen ist, und weil ferner nicht unterstellt werden kann, dass jener Umstand im Verkehr allgemein bekannt ist.

Abgesehen von der Personifikation des Deutschtums ist »Germania« die lateinische Uebersetzung von Deutschland, wie in weitesten Kreisen bekannt ist. Auch ist bei der internationalen Natur des Warenzeichenschutzes die Bedeutung des Wortes »Germania« nicht ausser Acht zu lassen. Dem Italiener stellt das Wort eine reine Ursprungsangabe dar und auch der Engländer wird »Germania«, welches dem englischen »Germany« wesentlich gleich ist, als »Deutschland« verstehen.

Die Eintragung des Wortes »Germania-Cacao« war hiernach zu versagen.« —

Trotzdem glauben wir nicht, dass die Fabrikanten des »Germania-Cacaos« oder des »Cacao vero« zu befürchten haben werden, dass andere deutsche Fabrikanten nunmehr sich auch dieser Namen bedienen und mit diesen Bezeichnungen ein entöltes Cacaopulver in den Verkehr bringen. Mag auch hin und wieder ein Mittel gebraucht werden, das nicht allzu lauter ist, so weit geht die Nichtachtung der geschäftlichen Moral doch in unserer Branche nicht, dass sich der eine mit dem Mantel des anderen bedeckt.

Interessant ist auch die folgende Beanstandung, die erfolgt ist, weil darin, dass ein Siruphändler für Sirup eine Biene geschützt haben wollte, vom Patentamt eine Täuschungsgefahr erblickt wird. Die Entscheidung stammt vom 6. Juli 1895.

Täuschungsgefahr begründet die Versagung der Eintragung, wenn sie auch nur für den Kleinhandel besteht.

»Als Warenzeichen für Sirup war die Darstellung einer Biene gewählt worden. Gegen die Beanstandung aus dem Grunde der Täuschungsgefahr machte die Anmelderin namentlich geltend, es sei für ein Engrosgeschäft vollkommen ausgeschlossen, Sirup als Honig zu verkaufen. Gleichwohl wurde die Eintragung versagt aus folgenden

Gründen:

Das Bild einer Biene ist geeignet, bei den Konsumenten die unzutreffende Auffassung zu erwecken, die mit demselben versehene Ware sei Honig, also eine Ware von anerkannt höherem Werte als Sirup. Es muss daher die Versagung der Eintragung des Zeichens auf Grund des § 4 Ziffer 3 des Gesetzes zum Schutz der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894 erfolgen.

Dabei wird als selbstverständlich angenommen, dass die Anmelderin ihrerseits nicht daran denkt, Sirup als Honig verkaufen zu wollen. Im Grosshandel wäre dies auch wohl ausgeschlossen. Allein es kommt hierauf nicht an. Denn die Täuschung, die das Gesetz a. a O. ausschliessen will, vollzieht sich der Regel nach nicht gegenüber dem ersten Abnehmer, der den Verhältnissen nahe genug steht, um sich nicht täuschen zu lassen, sondern erst gegenüber weiteren Käufern und namentlich im Kleinverkehr. Dass hier gegenüber Unkundigen eine Täuschung durch das Bienenzeichen möglich sei, giebt Anmelderin selbst zu.«

Nicht weniger interessant ist auch die Versagung des Schutzes für das Wort »Kaffee-Tafel«, die am 25. Mai erfolgte:

Unter den Begriff der Beschaffenheit (§ 4 Ziffer 1 des Gesetzes zum Schutz der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894) fällt auch die äussere Gestalt, in der eine Ware vertrieben wird. Eine Angabe der Beschaffenheit liegt auch dann vor, wenn die Angabe ungenau oder nicht erschöpfend ist. Im ersteren Falle kann das Wortzeichen ausserdem noch aus dem Gesichtspunkte der Täuschungsgefahr unstatthaft sein.

Der Sachverhalt ergiebt sich aus den

Gründen:

Das angemeldete Warenzeichen besteht aus dem Worte »Café-Tafel« und ist nach dem Warenverzeichnis für Kaffee-Surrogate bestimmt.

In der Vorprüfung wurde das Zeichen gemäss § 4 Ziffer 3 des Gesetzes zum Schutz der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894 beanstandet, da es die unzutreffende Auffassung erwecken müsse, als ob man ein Präparat aus Bohnenkaffee vor sich habe. Auch sei es gemäss § 4 Ziffer 1 a. a. O. nicht eintragsfähig, da es nur Angaben über die Beschaffenheit der Ware (Kaffee in Tafelform) enthalte.

Anmelder hält das Wort deshalb nicht für täuschend, weil die Ware zu einem grossen

Teil aus Bohnenkaffee bestehe; da aber auch andere Substanzen hinzukommen, so enthalte das Wort nicht lediglich eine Angabe über die Beschaffenheit der Ware.

Diese Entgegnung erscheint nach beiden Richtungen unzutreffend.

Die Bezeichnung »Café-Tafel« würde ohne ersichtliche Täuschungsgefahr nur für einen in Tafelform präparierten Bohnenkaffee, nicht für Gemische aus diesem und anderen Substanzen gebraucht werden können. Aber auch in dieser Beschränkung wäre das Wort als Beschaffenheitsangabe nicht eintragsfähig. Ist dies richtig, so kann die Eintragsfähigkeit offenbar dadurch nicht hergestellt werden, dass dem Kaffee andere Stoffe zugesetzt werden. Denn es tritt hiermit lediglich dem einen Ablehnungsgrunde ein zweiter, die Täuschungsgefahr, hinzu. Ausserdem ist zu berücksichtigen, dass die Ware in beiden Fällen dem gleichen Verwendungsgebiete angehört, und dass es zur Ablehnung eines Beschaffenheitswortes als Warenzeichen nicht nötig ist, dass das Wort die Eigenschaften der Ware volsltändig genau und erschöpfend angiebt.

Die Eintragung war hiernach zu versagen.«

Aus diesen Beispielen ist zu lernen, dass das Patentamt nach verschiedenen Richtungen hin erst in eine strenge Prüfung der angemeldeten Zeichen tritt, ehe diesen der amtliche Schutz gewährt wird.

Vor einiger Zeit erliess die Firma Markscheffel & Co. in Merseburg eine Anzeige, dass ihr das Wort »Fruchtgeist« amtlich geschützt sei und dass sie ihren Konkurrenten auf das Dach steigen würde, wenn diese ihre Aether und Essenzen auch »Fruchtgeist« nennten. Ob die Firma M. & C. zu dieser Anzeige und zu dieser Warnung ein Recht hat, ob sie sie wenigstens nicht verfrüht erlassen hat, das muss vom ersten bezweifelt und vom zweiten angenommen werden. Nach den obigen Beispielen können wir nicht glauben, dass das Patentamt das Wort »Fruchtgeist« unter gesetzlichen Schutz stellen kann, da es kein Phantasiewort ist und da es zweitens ganz zweifellos Angaben über die Beschaffenheit der Waren enthält, die damit gedeckt werden sollen. Jedes Kind weiss, was damit gemeint ist, Wir haben das Gefühl, als hat die Firma M. & C. ihre Warnung schon dann erlassen, als sie das Wort zum Schutze angemeldet hatte. Aber in der Anmeldung liegt noch lange keine Schutzbewilligung, und nach den hier angeführten Beispielen muss es jedem freistehen, einen Fruchtäther, eine Fruchtessenz, einen Fruchtauszug auch Fruchtgeist nennen zu können, wenn er diesen Namen hübscher findet.

Wir können das gerade nicht sagen; wir finden, in dem Worte liegt eine Verschleierung. Bei Fruchtäther weiss jeder, was er meint, ebenso bei Fruchtessenz. Was aber ist Fruchtgeist? Ein absolut neues Präparat ist es nicht; die so genannten Flüssigkeiten sind meist nicht eine Spur anders hergestellt, als es schon immer gang und gäbe gewesen ist. An die ewigen Versicherungen »Reines Naturpropukt«, »nur aus frischen Früchten« und ähnlichen ist in vielen Fällen nicht zu glauben, und wenn man sich in den Kreisen mancher Aether- und Essenzenfabrikanten nicht schon vorher an mehr Wahrheitsliebe und Ehrlichkeit gewöhnt, dann wird das Gesetz des so viel berühmten unlauteren Wettbewerbes auch hierin zweifellos sein gutes schaffen. —

Die Gebühr für die Anmeldung eines Warenzeichens ist von 50 Mk. auf 30 Mk. herabgesetzt worden. Führt die Anmeldung nicht zu einer Eintragung, dann werden von den 30 Mk. 20 Mk. wieder zurückgezahlt. Die Schutzfrist dauert zehn Jahre; die Anmeldung kann nach dieser Zeit erneuert werden, gegen Zahlung von zehn Mark.



Allerlei.

Verein der Interessenten für Kartoffelfabrikate. Hamburg, 21. Oktober.

Heutige Notierungen für:

Kartoffelfabrikate, Tendenz stetig.
Prima Stärke, prompt Mk. 14½ à 14¾.
Lieferung pr. Nov.-Dez. Mk. 14½ à 14¾.
Prima Mehl, prompt Mk. 14 à 14½.
Lieferung pr. Nov.-Dez. Mk. 14 à 14½.
Superior Stärke, prompt Mk. 14¾ à 15.
» Mehl, prompt Mk. 14¾ à 15.
Dextrin, weiss und gelb, prompt Mk. 20¼ à Mk. 20¾.
Capillair-Syrup 44°, prompt Mk. 18 à 18¾.
Traubenzucker, prima weiss, geraspelt, Mk. 18¼ à 18¾.

G. Sie haben ein Cacaopulver gewonnen, das nur 27 % Fett hat? — Das glauben wir und wir wollen Ihnen ohne weiteres sagen, wie Sie das gemacht haben: Sie haben die Masse sehr fein gewalzt, Sie haben die Presse sehr heiss gehalten, Sie haben die

Masse 3—4 Stunden unter hohem Drucke in der Presse stehen lassen! Nicht wahr, so ists? — So allerdings ist es möglich bis auf 27%, ja vielleicht noch 1 oder 2% niedriger zu kommen. — Aber in einem Fabrikbetriebe ist das doch Spielerei. Sie würden dabei, um am Tage nur 2—3 Ctr. Cacao zu pressen, ja 3—4 Pressen haben müssen. Recht haben Sie, dass das Cacaopulver mit jedem Prozent, das es weniger Oel hat, kräftiger im Geschmack und im Aroma wird. Aus dem Cacaoöl kann man sich wohl eine Cacaobouillon herstellen, nicht aber einen braunen Trank, der so schmeckt wie Cacao schmecken soll. Geschmack und Aroma werden hervorgerufen durch die fettfreien Cacaobestandteile. Das wird ja eben dadurch bewiesen, dass man aus dem halbentölten Cacao noch einmal so viel Tassen Cacao kochen kann, als aus der fetten Cacaomasse.

Cacaomasse enthält im mittel

50% Fett

50% fettfreie Bestandteile

und da das Fett, also die ersteren 50%, für das Aroma und den Geschmack wertlos sind, so habe ich in einem Pfund Cacaomasse nur 250 gramm solche Stoffe, die Aroma und Geschmack geben. Beim entölten Cacao, der im mittel

30% Fett

70% fettfreie Bestandteile enthält, stehen mir in jedem Pfunde also

$70 \times 5 = 350$ gramm fettfreie Stoffe, das sind die, die Geschmack und Aroma geben, zur Verfügung und nur

150 gramm Fett

sind als Ballast zu betrachten.

Bei einem bis auf 10% entölten Cacao aber stehen mir im Pfund

450 gramm fettfreie Bestandteile

für Geschmack und Aroma zur Verfügung und nur 50 gramm sind dafür wertlos, weil das Fett keinen Geschmack hat.

Man kann im kleinen, im Laboratorium, dem Cacao ja alles Fett entziehen durch Aether, aber das ist im grossen, in der Fabrikation, nicht anzuwenden. Aber je mehr das Fett aus dem Cacao entfernt wird, desto kräftiger und aromatischer ist sein Geschmack.

Das muss ja eigentlich jedem Kinde einleuchten, aber doch giebt es Leute, sogar Cacaofabrikanten, die da meinen, ein grosser Teil des Aromas oder des Geschmackes läge auch in der Butter, und wenn man dem Cacao alle Butter entzöge schmecke das Getränk »trocken«. — Aber das ist Theorie! Wer ganz entfetteten, oder bis auf 10% entfetteten Cacao getrunken hat, der hat ein anderes Urteil. —

S. Chiffrebriefe, die uns zur Weiterbeförderung eingesandt werden, müssen das Porto für die Weiterbeförderung mitbringen, da wir das doch nicht tragen können. Auf eine Anzeige gehen oft 20—30 Offerten ein, für deren Weitersendung wir doch nicht die Kosten übernehmen können. —

P. Sie müssen sich an ein Auskunftsbureau wenden. —

— Wir machen diejenigen Fabriken, die einen regen Grossistenverkehr unterhalten, sowie diejenigen Fabriken, die besonders die Lieferung von Cacaomassen, Cacaopulver, Marzipanmassen, Nussmasseu, Dragees, Nonpareille, Küchel, Marmeladen u. s. w. an Zuckerwarenfabrikanten, Konditoren, Grossisten, Exporteure und Exportagenten pflegen oder besser pflegen wollen, darauf aufmerksam, dass diese Zeitschrift nicht blos in dem engeren Rahmen der Chocoladefabrikanten, sondern auch in den oben genannten Kreisen mit Interesse gelesen wird. Sie eignet sich also ganz besonders dafür als ein Anzeigeorgan der Vermittelung zwischen Angebot und Bedarf innerhalb und ausserhalb des Landes zu dienen. —

Milwaukee. Betrag ist eingegangen. Sie schreiben uns noch: »Wir arbeiten mit amerikanischen Maschinen, wofür in Newyork, Boston und Philadelphia Fabriken sind. — In einigen Staaten haben wir Nahrungsmittelgesetze, Food Laws, die es zur Vorschrift machen, dass auf der Etiquette angegeben wird, was der Inhalt der Ware ist. Wenn also ein Chocoladefabrikant Mehl oder andere Stoffe in seine Chocolade oder Cacao mischt, muss er es angeben. Aber diese Gesetze bestehen blos in einigen Staaten, es sind sogenannte Staatengesetze, die also von der Regierung in Washington nicht für das ganze Land anerkannt sind.« —

Missbräuche überall. Mancher Fabrikant ist entzückt, wenn er lederne Treibriemen kauft über die Schwere des Leders und glaubt dies für ein ganz besonders gutes Zeichen halten zu sollen. Er philosophirt wohl so: Weil das Leder schwer ist, ist es »Kernleder«, ist es unverwüstlich, denn alles was Kern heisst ist schwer, was Schale heisst ist leicht. Wer aber so schwere Riemen nach dem Gewichte kauft kann bei unehrlichen Lieferanten sehr leicht über's Ohr gehauen werden, dadurch, dass dieser den Riemen vor der Ablieferung in ein Glycerinbad legt, damit sich die Poren des Leders

damit füllen. Der Käufer zahlt dann also für Glycerin den viel höheren Lederpreis. —

Um einen solchen Kniff scheint es sich gehandelt zu haben, bei einer Strafsache gegen einen Berliner Lederhändler, die kürzlich vor der Strafkammer I des Landgerichts in Berlin zur Verhandlhng anstand.

Der Angeklagte war beschuldigt, sog. Pergamentleder, das zur Anfertigung von Treibriemen benutzt wird, dadurch künstlich im Gewichte erhöht zu haben, dass er es erst anfeuchtete und dann mit Glycerin tränkte. Seinen Abnehmern soll er denselben Preis wie für Trockenleder berechnet und dadurch einen erheblichen Vorteil erzielt haben. Um etwaigen Beanstandungen zu begegnen, befand sich auf den Rechnungen eine Bemerkung, wonach die Ware von Sachverständigen untersucht und für lieferbar befunden sei. Der Angeklagte bestritt, dass er unredlich vorgegangen sei, er habe nur dem allgemeinen Gebrauch gehuldigt. Seine Kunden in der Provinz hätten entweder weiches oder hartes Leder verlangt, im ersteren Falle habe er die Ware mit Wasser und Glycerin behandelt, wie es geschehen müsse, er habe als Kaufmann aber nicht die Verpflichtung, seinen Kunden die Fabrikationsgeheimnisse zu offenbaren. Es waren vier Sachverständige geladen. Der Treibriemenfabrikant Hanneke begutachtete, dass der Gebrauch, Pergamentleder in künstlich erschwertem Zustande in den Handel zu bringen, keineswegs allgemein sei. Wolle ein Kunde weiches Leder haben, so müsse ein redlicher Lieferant jedesmal offenbaren, dass die Waare mit Glycerin getränkt sei. Da das Kilo Leder 3—4 Mk., ein Kilo Glycerin aber nur 1,20 Mk. koste und Leder im Stande sei, etwa 40 Prozent Glycerin aufzunehmen, so habe der Lieferant, der keinen Unterschied im Preise mache, einen bedeutenden Vorteil. Die heutige Industrie gerbe Leder auch mit Chemikalien anstatt mit Lohe, die letztere Methode erzeuge aber ein weit besseres und dauerhafteres Fabrikat als die erstere. Der zweite Sachverständige, Treibriemenfabrikant Meissner, erklärte, dass die vorliegende Probe überhaupt kein Glycerin enthalte, sondern mit Salzsäure behandelt worden sei. Dies geschehe oft, um Häute schnell verarbeitungsfähig zu machen, natürlich auf Kosten der Haltbarkeit. Wenn bei ihm hartes Leder bestellt werde, so nehme er an, dass der Besteller das Weichmachen selbst vornähme. Dies geschehe allerdings in der Weise, dass das Leder erst eingeweicht und dann wieder halb getrocknet würde. In diesem Zustande werde es mit Glycerin bestrichen, das in die geöffneten Poren dringe und im Leder verbleibe, während das darin befindliche Wasser verdunste. Nasürlich müsse das dadurch verursachte Mehrgewicht durch einen billigeren Preis ausgeglichen werden. Wenn es vorgekommen sei, dass Kunden des Angeklagten das Leder in so nassem Zustande erhielten, dass es im Winter mit einer Eisschicht bedeckt, ankam, so müsse dies entschieden als unredlich bezeichnet werden. Lederhändler Hothorn als dritter Sachverständiger begutachtete, dass Leder durch Anfeuchtung um 50 Prozent seines Gewichts schwerer gemacht werden könne, werde es in zweckmässiger Weise mit Glycerin behandelt, so könne es etwa 15—20 Prozent schwerer werden. Es komme auch vor, dass anderes Leder, wie z. B. Riemenleder, durch Zucker künstlich schwer gemacht werde. Der vierte Sachverständige, Lederhändler Samter, konnte in dem vom Angeklagten angewandten Verfahren Unredliches nicht erblicken. Es sei im Ledergeschäft kein Gebrauch, Kunden, die weiche Waren verlangten, darüber aufzuklären, wie sie hergestellt sei. Der Staatsanwalt hielt die Anklage trotzdem aufrecht, er erblickte einen Betrug darin, dass den Kunden nicht Mitteilung von der künstlichen Erhöhung des Gewichts und der daraus sich ergebenden Verbilligung der Ware gemacht worden sei. Der Gerichtshof beschloss eine eingehende Zeugenvernehmung in einem später anzuberaumenden Termine.

G. Für derlei »Enthüllungen« ist hier kein Platz; wer klatschen will, wie es Ihr Zuträger doch jedenfalls vorhat, muss wo anders hingehen. Bringen Sie Thatsachen, Herr, dann wollen wir sie lesen, Was Sie einschickten ist verbrannt worden. —

÷ Ausländische Abonnenten, besonders die Herren aus Russland, Skandinavien, England, Schweiz, werden gebeten den Abonnementsbetrag für das zweite Semester einzuschicken, da Nachnahme nicht zulässig ist.

Zur Beachtung! Wir haben vom Auslande Nachfrage nach 100 Ztr. Cacaoschalen: auch will in Amsterdam eine Firma sich nach Absatz umsehen. Wir bitten, uns 100 gr als Muster einzusenden, Vorrat zu melden und Preis zu fordern. Im August sind 150 Ctr. ausgeführt worden. Man verwendet die Schalen als Viehfutter, mischt sie mit den Presskuchen aus Oelsat. Wir werden in landwirtschaftlichen Zeitungen Deutschlands die deutschen Landwirte auffordern, Versuche zu machen. Wenn das Vieh wo anders die Schalen frisst, wird in Deutschland dasselbe der Fall sein. Aber auch die Chocolade-

fabrikanten, die in ihrer Nähe Viehbesitzer haben, könnten solche Versuche einleiten. Für die Fabrikanten der Grossstädte ist das schon umständlicher. Der ziemlich hohe Fettgehalt der Schalen — in den gerösteten Schalen sitzen 6—8 % Cacaobutter — ist für die Viehfütterung von hohem Werte. Man muss nur, wenn die Schalen allein nicht gleich gerne gefressen werden, weiter gehen, Mischungen mit anderen Stoffen vornehmen, sie eventuell einweichen u. s. w.

F. Darüber sagt das Gesetz folgendes:

c. Bäcker- und Konditorgewerbe.

1) Die Beschäftigung von Arbeitern kann an allen Sonn- und Festtagen während 10 Stunden gestattet werden.

Bedingung: Jedem Arbeiter ist an jedem Sonn- und Festtage eine ununterbrochene Ruhe von 14 Stunden in Bäckereien, von 12 Stunden in Konditoreien zu gewähren. Der Beginn dieser Ruhezeit ist in Bäckereien frühestens von 12 Uhr nachts, spätestens von 8 Uhr morgens. in Konditoreien frühestens von 12 Uhr nachts, spätestens von 12 Uhr mittags ab zu rechnen.

Ferner ist jedem Arbeiter mindestens an jedem dritten Sonntage die zum Besuch des Gottesdienstes erforderliche Zeit freizugeben.

2) Diejenigen Arbeiter, welchen nach der Bestimmung zu 1 eine Ruhezeit von 14 bezw. 12 Stunden zusteht, dürfen während dieser Ruhezeit beschäftigt werden:

a. in Bäckereien mit Arbeiten, die zur Vorbereitung der Wiederaufnahme der regelmässigen Arbeit am nächsten Tage notwendig sind. sofern sie nach 6 Uhr abends stattfinden und nicht länger als eine Stunde dauern.

b. in Konditoreien mit der Herstellung und dem Austragen leicht verderblicher Waren, die unmittelbar vor dem Genus hergestellt werden müssen (Eis, Crêmes u. dergl.).

Bedingung zu b: Sind in Konditoreien Arbeiter noch nach 12 Uhr mittags beschäftigt worden, so müssen sie an einem der nächsten sechs Werktage von mittags 12 Uhr ab von jeder Arbeit freigelassen werden.

3) Insoweit die Bäcker ortsüblich an Sonn- und Festtagen für ihre Kunden das Ausbacken der von diesen bereiteten Kuchen oder das Braten von Fleisch besorgen, kann von der unteren Verwaltungsbehörde gestattet werden, dass in jedem Betriebe ein über 16 Jahre alter Arbeiter mit jenen Arbeiten während höchstens drei Vormittagsstunden über die unter Ziffer 1 freigegebene Zeit hinaus beschäftigt wird.

4) Für Betriebe, in denen sowohl Bäckerwaren, als Konditorwaren hergestellt werden, ist die Beschäftigung solcher Arbeiter, die an Sonn- und Festtagen ausschliesslich mit der Herstellung von Konditorwaren beschäftigt werden, nach den Bestimmungen für Konditoreien, die Beschäftigung der übrigen Arbeiter nach den Bestimmungen für Bäckereien zu regeln.

Als Bäckerware ist dasjenige Backwerk zu behandeln, welches herkömmlich unter Verwendung von Hefe oder Sauerteig ohne Beimischung von Zucker zum Teig hergestellt wird. Indessen kann die höhere Verwaltungsbehörde für ihren Bezirk oder einzelne Teile desselben darüber Bestimmung treffen, ob abweichend hiervon eine Ware ortsüblich zu den Bäckerwaren zu rechnen ist.

Die Chropiner Fabrik und das Zuckerkartell. In den Kreisen der österreichischen Zucker-Industrie wird die interessante Wendung, welche die Angelegenheit der Chropiner Fabrik genommen hat, lebhaft besprochen. Die Chropiner Fabrik mit ihrer enormen Leistungsfähigkeit war stets das grösste Hindernis für das Zustandekommen des Kartells der Zucker-Raffineure. Hauptsächlich an der Chropiner Fabrik ist im vorigen Jahre die Vereinbarung des Zuckerkartells mit ihrer Rückwirkung auf die Preise des Zuckers im österreichischen Konsum gescheitert. Nach dem Falliment der Chropiner Fabrik besserten sich sofort die Chancen des Zuckerkartells, und der Plan wurde gefasst, ein Konsortium von österreichischen Zucker-Raffineuren zu bilden und die Chropiner Fabrik anzukaufen. Auf diese Weise sollte jede künftige Störung des Kartells vermieden und die Preisgestaltung von dieser Konkurrenz unbeirrt bleiben. Das Konsortium hat bekanntlich ein Angebot von 2,2 Millionen Gulden gemacht und überdies einen Betrag von 50000 fl. für die kleinen bäuerlichen Gläubiger zur Verfügung gestellt. Nun hat sich die Firma Say in Paris bereit erklärt, die Fabrik um den Preis von 2,4 Millionen Gulden anzukaufen. In dem Vorvertrage mit dem Massenverwalter hat sich dieser verpflichtet, einen Betrag von 200000 fl. zu zahlen, für den Fall, dass er unter gewissen Voraussetzungen und Eventualitäten zurücktreten sollte. Die Firma Say ist bereit, auch dieses Reugeld zu erlegen. Das Konsortium ist demnach um 100000 fl. überboten worden. Wenn die Firma Say schliesslich die Ersteherin der Chropiner Fabrik wird, so ist es fraglich, ob das Kartell für längere Dauer zu Stande kommen kann, nachdem ohne den Beitritt der Chropiner Fabrik alle Verabredungen mit dem Zwecke, den Zuckerpreis zu steigern, sich als unwirksam erwiesen haben. Mit der Firma Say würde sich auf dem österreichischen Zuckermarkte ein Faktor geltend machen, den die übrigen österreichischen Raffineure gewiss nicht ignorieren konnten.

Anzeigen.

Ein Konditor, 21 J. alt, in allen Arbeiten der feineren Konditorei erfahren, der nur in feineren Geschäften thätig war und darüber prima Zeugnisse aufzuweisen hat, sucht sofort Stellung.
Off. zu richten an F. Jahn, bei Herrn Worch, Konditor, Kassel.

Dragee- und Laborator-Meister. Ein perfekter tüchtiger Meister, welcher In- und Ausland bereist hat, sucht zu sofort oder später gleichen Posten in leistungsfähiger Fabrik als Leiter. Derselbe ist 36 J. alt, verh., soliden Charakters, ordnungsliebend u. energisch und versteht den Chef zu vertreten. Tüchtig im Entwurf von Neuheiten und Kalkulation. Zeugnisse stehen zur Verfügung.
Off. erbitte an Cisielski, Neustadt-Magdeburg, Wasserkunststrasse 2.

Rout. branchekundiger Reisender, 29 Jahre alt, in Prov. Brandenburg, Posen, Nieder-Schlesien u. Lausitz gut eingeführt, sucht pr. 1. Januar k. J. anderweit. Engagement bei leistungsfähigem Hause.
Gefl. Off. unt. W. L. nach Leipzig hauptpostl. erb.

Ein tüchtiger, perfekter Kocher, in Rocks, Atlas- und Schweizersachen erfahren, sucht in besserem Hause angenehmes Engagement in obigen Artikeln. Antritt 14 Tage nach Engagement. Alter 21 Jahre. Gehalt 26 Mark pro Woche.
Gefl. Off. erb. postl. Hildesheim unter »Confiserie«.

Ein mit der Branche vertrauter junger Kaufmann sucht pr. 1. Januar k. J. unter bescheidenen Ansprüchen Stellung am Lager oder Kontor.
Gefl. Off. unter A. B. 20 postl. Erfurt erbeten.



Gustav Jantzen

Maschinen-Fabrik

Magdeburg-Neustadt.

Specialfabrik für Walzenmaschinen zur Verarbeitung von **Cacao, Chocolade, Marzipan** mit 2, 3, 6 und 9 Granitwalzen.

Anerkannt beste Fabrikate.

Garantie für tadelloses Funktionieren.

Grosse Leistungsfähigkeit!

Höchst saubere Ausführung bei Verwendung nur bester Materialien.

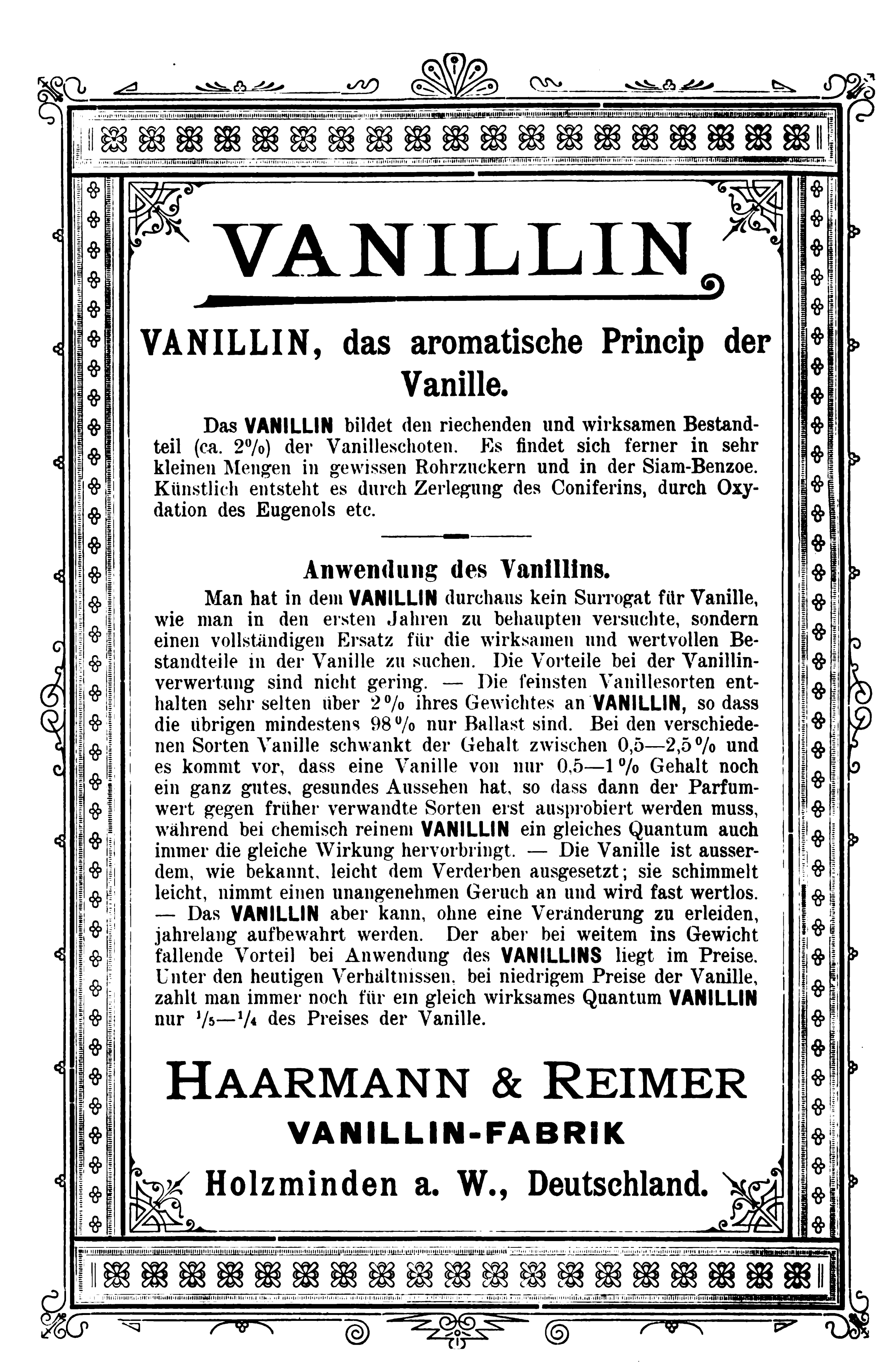
Um einer allgemeinen Nachfrage meiner geehrten Kundschaft nach einem besonders billigen, gutschmeckenden, gross ausfallenden Pfennig-Artikel zu genügen, gestatte ich mir hiermit die Mitteilung zu machen, dass ich unter dem Namen

Riesen-Pfennig-Waffel,

12 cm lang und 2½ cm breit, eine nach Wiener Art gefertigte Waffel, gefüllt mit Chocolade, Vanille, Haselnuss, Himbeer und Erdbeer, zum Detail-Verkauf à Stück 1 Pfg. zum Versand bringe. Die Waffeln sind in Qualität hochfein und angenehm schmeckend, so dass es für jedes Detailgeschäft von Wichtigkeit ist, diesen Artikel zu führen. Um meinen Geschäftsfreunden den Bezug zu erleichtern, habe ich kleine Probekisten von 1000 Stück zu Mk. 7.50 inkl. Kiste zum Postversandt eingerichtet. Ein Versuch mit einem Probekistchen führt zum dauernden Bezuge. Geschmackvolle Plakate, welche den Verkauf wesentlich erleichtern, füge ich der Sendung bei.

Versandt gegen Nachnahme, oder Ziel bei bekannten Kunden.

Rich. Selbmann, Dampfchocoladenfabrik, Dresden-N.


VANILLIN
VANILLIN, das aromatische Princip der Vanille.
Das VANILLIN bildet den riechenden und wirksamen Bestandteil (ca. 2%) der Vanilleschoten. Es findet sich ferner in sehr kleinen Mengen in gewissen Rohrzuckern und in der Siam-Benzoe. Künstlich entsteht es durch Zerlegung des Coniferins, durch Oxydation des Eugenols etc.
Anwendung des Vanillins.
Man hat in dem VANILLIN durchaus kein Surrogat für Vanille, wie man in den ersten Jahren zu behaupten versuchte, sondern einen vollständigen Ersatz für die wirksamen und wertvollen Bestandteile in der Vanille zu suchen. Die Vorteile bei der Vanillinverwertung sind nicht gering. — Die feinsten Vanillesorten enthalten sehr selten über 2% ihres Gewichtes an VANILLIN, so dass die übrigen mindestens 98% nur Ballast sind. Bei den verschiedenen Sorten Vanille schwankt der Gehalt zwischen 0,5—2,5% und es kommt vor, dass eine Vanille von nur 0,5—1% Gehalt noch ein ganz gutes, gesundes Aussehen hat, so dass dann der Parfumwert gegen früher verwandte Sorten erst ausprobiert werden muss, während bei chemisch reinem VANILLIN ein gleiches Quantum auch immer die gleiche Wirkung hervorbringt. — Die Vanille ist ausserdem, wie bekannt, leicht dem Verderben ausgesetzt; sie schimmelt leicht, nimmt einen unangenehmen Geruch an und wird fast wertlos. — Das VANILLIN aber kann, ohne eine Veränderung zu erleiden, jahrelang aufbewahrt werden. Der aber bei weitem ins Gewicht fallende Vorteil bei Anwendung des VANILLINS liegt im Preise. Unter den heutigen Verhältnissen, bei niedrigem Preise der Vanille, zahlt man immer noch für ein gleich wirksames Quantum VANILLIN nur 1/5—1/4 des Preises der Vanille.
HAARMANN & REIMER
VANILLIN-FABRIK
Holzminden a. W., Deutschland.

Jahrgang 1895. Nr. 14. Hamburg, 15. Novbr. 1895.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania
Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Verbandsfirmen und freie Firmen in Deutschland.

Auf den Schlusspassus des Aufsatzes »Der »solide« Standpunkt des Verbandes« in Nr. 13, Seite 213, soweit darin davon die Rede ist, dass die deutschen Chocoladefabrikanten ein Recht haben, in ihrer Gesamtheit befragt zu werden, wenn Aenderungen in den Zollbestimmungen u. s. w. eingeführt werden sollen, ist man von verschiedenen Seiten zurückgekommen. **Man bittet uns, dem Handelsministerium mitzuteilen, dass die Mehrzahl der deutschen Chocoladefabrikanten ausserhalb des Verbandes steht.** Wir glauben das am besten thun zu können, wenn wir eine Liste der uns bekannten deutschen Chocoladefabrikanten hier folgen lassen, aus der hervorgeht, dass

83 deutsche Firmen nicht
und **53 Firmen Verbandsmitglieder sind.**

Bei der Aufstellung dieser Liste sind wir nach der Forderung des Verbandes gegangen, dass als Chocoladefabrikant nur d e r gelten soll, der seine Fabrikate aus der rohen Bohne herstellt. Wollten wir dagegen alle die, mitunter recht grossen Firmen mit aufführen, die sich das Rohmaterial vorrichten lassen und ihre Fabrikate aus den Grundmassen der Cacaobohne herstellen, dann würden wir eine Liste von ungefähr

350—400 deutschen Firmen

aufstellen können, die Chocoladefabrikate herstellen, und die also ebenfalls an Vergünstigungen Anteil haben und unter Schädigungen leiden. Das Handelsministerium, das vielleicht so lange der Meinung gewesen ist, der Verband deutscher Chocoladefabrikanten umfasse die Mehrzahl der deutschen Interessenten, wird hieraus ersehen, dass dies nicht der Fall ist, und es wird spätere Informationen oder Berichte sich besser auf dem Wege über die Handelskammern oder durch Einzelfragen beschaffen.

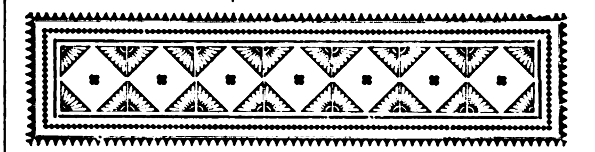
Von den nachfolgenden Firmen gehören die dem Verbande an, die ein V. tragen, alle anderen sind nicht Verbandsmitglied.

Sollten wir einige Firmen vergessen haben, so bitten wir höflichst um Berichtigung. Da diese Zeitschrift auch durch den Buchhandel bezogen wird, haben wir in unserer Liste vielleicht Lücken.

Aachen.	Leonh. Monheim.	—
Apolda.	Gebr. Fischer.	—
Altona-Ottensen.	C. H. L. Gartmann.	—
	Hönig & Bauhardt.	—
	Max Rieck.	—
	H. Münster.	—
Arnstadt.	C. Wilh. Weyher.	—
Berlin.	Paul Wesenberg Sohn.	V.
	Werkmeister & Retzdorf.	V.
	A. Leppien.	V.
	F. W. G. Schreiber.	—
	André Mauxion.	—
	L. d'Heureuse.	—
	Hofmann & Tiede.	—
	J. D. Gross.	—
	Theodor Hildebrand & Sohn.	—
	Franz & Alexander Tassler	—
	F. W. Lemm.	—
	A. Pavel.	—
	G. Cyliax.	—
Braunschweig.	Wittekop & Co.	V.
Bremen.	Hachez & Co.	V.
Bremerhafen.	Peix Company.	—
Breslau.	Oswald Püschel.	V.
	Thomas & Borsdorf.	V.
	Wilh. Boese.	—
Coblenz.	J. Herrschel, Hofl.	—
Crefeld.	F. W. Altgeld.	—
Chemnitz.	Zschimmer & Witzsch.	V.
Cöln.	Gebr. Stollwerck.	V.
	Hewel & Veithen.	V.
	Aug. Wiese & Sons.	—
	Thelen-Krämer.	—
Darmstadt.	Gebr. Eichberg.	V.
	Wehner & Fahr.	—
Danzig.	G. Mix.	—
	J. Loewenstein.	—
Dessau.	Dessauer Chocoladenfabrik.	—
Düsseldorf.	J. H. Branscheidt.	V.
Dresden.	Jordan & Timaeus.	—
	C. C. Petzold & Aulhorn.	—
	Eginhardt Lippold.	—
	J. G. Kynast.	—
	Eugen König.	—
	Franz Haberland.	—
	Emil Keit Nachf.	—
	Gebr. Jentzsch.	—
	Johann Scholz.	—
	Richard Selbmann.	V.
	Otto Rüger.	V.
	Lobeck & Co.	V.
	Hartwig & Vogel.	V.
	Riedel & Engelmanun.	V.
Emmerich.	Neugebaur & Lohmann.	V.
Frankfurt a. M.	Gebr. de Georgi.	V.
Frankfurt a. O.	Gebr. Weise.	V.
	Schögel & Co.	—
Freiburg i. Br.	Merck & Ahrens.	—
Flensburg.	Törsleff & Elley.	—
Gladbach.	Küppers & Holthöfer.	—
Gräfrath.	Gebr. Hillers.	—
Gräben.	Aktien-Zucker u. Chocoladen-Fabrik.	—
Grabow a. O.	A. Krey.	—
Halle.	Fr. David Söhne.	V.
	Bernhard Most.	V.
	A. Krantz Nachf.	—
	Carl Booch.	—
Halberstadt.	Friedr. Teubner.	—
	Siemens & Hülsebusch.	—
Hannover.	B. Sprengel & Co.	V.
	Ferd. Kracke & Co.	—
	Eduard Kleefeld.	—
Hasserode.	Joh. Fr. Wesche.	V.
Herford.	Barmeier & Flachmann.	V.
	Emanuel Weinberg.	—
	H. Knigge.	—
	De Fries & Beckmann.	—
	Carl Müller.	—
Hildesheim.	Wilh. Bade.	—
Hamburg.	Reese & Wichmann.	—
	P. W. Gaedke.	—
Hof i. B.	Carl Dippold.	—

Königs-berg i. Pr.	Ludwig Ehlert.	—
Kreuz-nach.	Albert Webel.	—
Kassel.	Hausen & Co.	—
Leipzig.	C. G. Gaudig Nachf.	V.
	C. R. Kässmodel.	V.
	Knape & Würk.	V.
	Wilhelm Felsche.	V.
	F. O. Richter.	—
	Schwarz & Grosse.	—
	Riquet & Co.	—
Ludwigs-lust.	Carl Schultz & Co.	V.
Lands-berg a. W.	Gebr. Müller.	—
Lörrach i. B.	Ph. Suchard.	—
Lübeck.	D. H. Carstens.	—
Mainz.	Joh. Phil. Wagner.	—
Mann-heim.	Gruber & Co.	—
Mül-heim a. R.	Bartel Mertens & Co.	V.
München.	Heinr. Erbshäuser.	—
	Theodor Haeutle.	V.
	Carl Rottenhöfer.	V.
Magde-burg.	Bethge & Jordan.	V.
	Joh. Gottl. Hauswaldt.	V.
	Müller & Weichsel Nachf.	V.
	Thiele & Holzhause.	V.
	Mertens & Co.	V.
	Alb. Ulrich & Co.	—
	Gust. Reinhardt & Co.	—
Neuss.	P. F. Feldhaus.	V.
Nieder-häselich.	Gust. Teubner.	—
Norden.	T. J. Heddinga.	V.
Nürnberg.	Heinr. Haeberlein.	V.
	F. G. Metzger.	V.
Oschers-leben.	Becker & Schmidt.	—
Poesneck.	Rob. Berger.	—
Ratibor.	Franz Sobtzcik.	V.
	Herm. Preis.	—
Rostock.	C. L. Friedrichs.	V.
	Holtfreter & Ahlert.	—
Rudol-stadt.	F. Ad. Richter & Co.	—
Schwar-zenberg.	Otto Lein.	—
Speyer.	Franz Günther.	V.
Strass-burg i. E.	L. Schaal & Co.	—
	E. Wolff's Nachf.	—
Stuttgart.	Gebr. Waldbaur.	V.
	Stängel & Ziller.	V.
	A. Hedinger.	V.
	Wilh. Roth jr.	V.
	E. O. Moser & Co.	V.
Stettin.	Flemming & Buchholz.	—
Schneide-mühl.	Rich. Günther.	—
Werni-gerode.	Peikert & Co.	V.
	F. H. A. Ronnenberg & Co.	V.
	Franz Maul & Co.	—
Würz-burg.	W. F. Wucherer & Co.	V.

Wir bitten nochmals, falls sich in dieser Aufstellung Fehler finden, dass man uns berichtigen möge. —



Der Begriff „Chocolade“.

Die Herren von der Chemie können es nicht lassen, Streifzüge in Gebiete zu unternehmen, in denen sie weder etwas zu »forschen«, noch etwas zu »untersuchen« haben. Man kann den Herren nicht oft genug zurufen, sie möchten bei ihrem Leisten bleiben, sie möchten nicht über Dinge reden, die mit der Chemie nichts zu thun haben, sondern rein gewerbliche Fragen betreffen. Woher will ein Chemiker seine Kenntnisse schöpfen, was im Chocoladengewerbe recht und was unrecht ist? Urteile, die sich auf Informationen stützen, haben in solchen Fällen keinen Wert. Aber die Herren sind von den Gewerbetreibenden verwöhnt! Bei dem allergeringsten Anlass laufen sie zum Chemiker und bitten und betteln um sogenannte Gutachten, und an manchen Stellen bildet man sich ein, was so ein Herr Doktor oder gar ein Herr Professor der Chemie für recht hält, das wäre unantastbar.

Wir haben unser möglichstes gethan, diesen thörichten Glauben ins Wanken zu bringen, und wir werden so lange rütteln, bis einerseits die Gewerbetreibenden und andererseits auch die Wissenschafttreibenden sich daran gewöhnen, dass ein jeder in seinem Gehege bleibt.

Der Chemiker des Verbandes deutscher Chocoladenfabrikanten, Herr Dr. Filsinger in Dresden, hat einen neuen »Forschungsbericht« veröffentlicht und versandt, den wir in der »Deutschen Chemiker-Zeitung« in Berlin abgedruckt finden.

Dr. F. Filsinger, Chemiker des Verbandes deutscher Chocoladenfabrikanten (Forschungsber. II. 10), versteht unter Chocolade das gewerbegerecht hergestellte Gemisch aus den gerösteten und enthülsten Cacaobohnen und Zucker, event. mit einem Zusatz von Cacaobutter und Gewürz. Für die billigen Chocoladensorten kann ein geringer Zusatz von Cacaobutter als Bindefett eines grösseren Zuckerzusatzes nicht entbehrt werden, und ändert noch nicht den Charakter der Chocolade als einer reinen Ware, denn die Cacabohnen selbst enthalten von 45 bis zu 55 Prozent ihres Gewichts an Kacaobutter. Dass mit diesem Zusatz als Bindemittel für einen übermässigen Zuckerzusatz Missbrauch getrieben werden kann und wird, ist zuzugeben. Zur Zeit besteht aber noch keine Grenze für den Cacaogehalt der Chocoladen, und deshalb bleibt eben nichts übrig, als dem soliden, dem ehrlichen Geschäftsgebrauch das Innehalten ebenso beschaffener Grenzen anzuvertrauen, bis später der Gebrauch einer prozentischen Gehaltsangabe für Cacao und Zucker auf den Umhüllungen der Erzeugnisse üblich geworden sein wird. Bestimmungen nach dieser Richtung giebt z. B. schon für das Königreich Belgien die zum Nahrungsmittelgesetz vom 4. August 1890 erlassene kgl. Verordnung vom 18. November 1894, welche die Bezeichnung »Chocolade« nur einem Erzeugnisse zubilligt, welches mindestens 35 Prozent Cacao enthält. Dieser Gehalt erscheint für eine Chocolade sehr gering und dürfte nur bei Verarbeitung besonders fettreicher Bohnensorten ohne Mitverwendung von Cacaobutter eine formfähige Masse geben.

Als erlaubten »fremden« Zusatz betrachtet F. die Verwendung tadellosen Getreidemehls unter der Bedingung der Angabe, d. h., dass die Umhüllung einen darauf bezüglichen, sofort und deutlich erkennbaren Vermerk besitzt. Die mehrfach beobachtete Verwendung kleinster Perlschrift dafür ist zu verwerfen, denn sie kann nur zur Täuschung des Käufers, bezw. zum Uebersehen des Mehlzusatzes führen. Das kgl. sächsische Landes-Medizinal-Kollegium spricht sich in einem kürzlich erstatteten ausführlichen Gutachten über sogen. Zusatzchocoladen bezüglich eines Mehlzusatzes dahin aus, »dass das Getreidemehl, obwohl ein der Chocolade fremdartiger Stoff, doch bei seiner Nahrhaftigkeit und Zuträglichkeit für die Erhaltung des Menschen nicht zu beanstanden sei, da der Nährwert der Chocolade damit nicht beeinträchtigt und eine substanzielle Verschlechterung derselben nicht verursacht werde. Immerhin gebe aber der Mehlzusatz ein verändertes Erzeugnis, das reine Chocolade nicht mehr sei. Würde man Chocolade mit Mehlzusatz als reine Chocolade verkaufen, so würde man ihr den äusseren Schein eines durchaus echten Erzeugnisses fälschlich geben. Darum sei für den ehrlichen Fabrikanten und Händler Pflicht, Chocoladen, die ausser Mehl einen anderen Zusatz »nicht« haben, durch eine deutliche, Zweifel ausschliessende Angabe auf der Verpackung oder Umhüllung oder sonst auf geeignete Art zu bezeichnen«. Zu erwähnen ist dabei noch, dass Mehlchocoladen seit langer Zeit handelsüblich sind und vielfach gekauft werden.

In einem kürzlich am Dresdener Landgerichte verhandelten Prozess hatte ein Fabrikant als Zusatzstoff zu Chocoladen nicht nur Getreidemehl, sondern auch noch Johannesbrot, Sebin, Sesamöl, Kokosfett, Cacaoschalen und Erdfarben verwendet und behauptete, durch die Aufschrift »mit Mehlzusatz« bezw. »mit Zusatz« alle diese Fremdkörper genügend bezeichnet zu haben. Während zwei der Sachverständigen eine derartige Bezeichnung für die Verwendung der Nichtmehlstoffe als durchaus ungenügend erklärten, glaubte der dritte, von der Verteidigung geladene Experte einen freieren Standpunkt insofern einnehmen zu sollen, als er als bestehenden Handelsgebrauch erklärte, dass die Beimischung von Sebin und Kokosfett unter der Bezeichnung »mit Zusatz« noch gedeckt zu werden pflege; die von Johannesbrot, Sesamöl, Cacaoschalen und Erdfarben dagegen nicht. Das Gericht vermisste die innere Berechtigung für eine solche Ausnahmestellung des Sebins und der Kokosbutter und schloss sich den Ausführungen der zuerst erwähnten Sachverständigen an. Ich meine, dass ein Fabrikant, welcher das Publikum mit Erzeugnissen so bedenklicher Art beglücken will, dieselben als Kunst- oder Surrogatchocolade bezeichnen müsste; noch besser würde er aber thun, wenn er solche Fabrikation überhaupt unterliesse.

Ist der Nahrungsmittel-Chemiker nun schon vollauf berechtigt, unter »Chocolade« das oben definierte Erzeugnis zu verstehen, so sollte man meinen, dass eine noch besonders als »rein Cacao und Zucker« bezeichnete Ware erst recht und ohne irgend welche Einschränkung solcher Zusammensetzung entsprechen müsste. Bisher war F der festen Ueberzeugung, dass kein chemischer Sachverständiger, auch wenn er sonst wohl Neigung verriet, zum chemischen Advokaten zu werden, hier anders definieren könne; er ist aber durch eine in Norddeutschland stattgehabte Gerichtsverhandlung eines anderen belehrt worden. Ein dort ansässiger

Fabrikant hatte Chocoladen in den Handel gebracht, welche in der Tafel eingepresst den Vermerk: »rein Cacao und Zucker« trugen, im extrahierten Fett aber Jodzahlen zwischen 39 und 40 ergaben und deswegen von mir, als mit fremdem Fett vermischt, beanstandet wurden. In der Hauptverhandlung gab der Angeschuldigte diesen Thatbestand zwar ohne weiteres zu, versicherte aber, nach Handelsgebrauch und Gewohnheit auch bei solchen Chocoladen behufs Einverleibung des Zuckers zur Anwendung eines entsprechenden Zusatzes eines Margarinepräparats berechtigt zu sein. »Garantiert rein« bedeute bei Chocoladen nur die Abwesenheit von Mehl, Schalen und ähnlichen Substanzen, schliesse aber die Mitbenutzung geringer Mengen von Fremdfett, eben zur Zuckerverbindung, keineswegs aus. Mit Wärme und Aufwand eines umfänglichen Gutachtens trat der dortige gerichtliche chemische Sachverständige dieser merkwürdigen Auffassung bei, und auch ein von auswärts geladener industrieller Experte konnte in dem Gebahren des Beschuldigten nichts Bedenkliches finden, fügte aber vorsichtigerweise gleich hinzu, er selbst nehme in seiner Fabrik als Bindefett immer nur Cacaobutter. Der Beschuldigte wurde natürlich trotzdem verurteilt.

Soweit Herr Dr. Filsinger.

Wir kommen auf diesen Forschungsbericht in der nächsten Nummer ausführlich zurück. Dass durch Mehlzusatz eine substanzielle Verschlechterung der Chocolade **nicht** verursacht wird, ist wieder eine neue Lehre. Ja, ja, man lernt nie aus!



Die Zuckerprämien.

Beinahe gleichzeitig ist in Deutschland und in Oesterreich von den betreffenden Ministern eine Erhöhung der Zuckerexportprämien mit ziemlicher Deutlichkeit in Aussicht gestellt worden. Der österreichische Finanzminister, Herr v. Bilinski, sagte im Abgeordnetenhause u. a. folgendes:

»Es ist bekannt, dass der auswärtige Markt eigentlich einen Tummelplatz für die verschiedenen Länder mit Zuckerindustrie bildet und dass ein Staat nach dem anderen die Prämien erhöht und für seine Produkte den betreffenden Markt gewinnt. Dann kommt ein zweiter Staat und erhöht die Prämien; er kommt gleichfalls auf den Markt, die Konkurrenz setzt den Preis herab, und die Sache beginnt von neuem. Von meinem Amtsvorgänger ist eine internationale Regelung der Frage angeregt worden. Es schweben Verhandlungen in dieser Richtung, aber ich möchte darüber keine Illusionen machen. Der volkswirtschaftliche Egoismus der Staaten, welche glauben, nur durch derartige Mittel ihre Industrie schützen zu müssen, ist so stark, dass dagegen kein diplomatisches Mittel helfen wird. Wir werden also vor der Frage stehen, ob nicht eine Erhöhung der Prämien notwendig sein wird.«

Nicht viel anders, nur etwas bestimmter, lassen sich die allerdings nicht amtlich beglaubigten Ausführungen an, die der preussische Landwirtschaftsminister vor kurzem bei der Besichtigung der Guhrauer Zuckerfabriken gemacht hat. Nach einem Breslauer Blatt hat der Minister ausgeführt:

Das dem Reichstag gegen Schluss der vorigen Sessionsperiode zugegangene Notgesetz beuge der weiteren Herabsetzung der Ausfuhrvergütung und damit einer noch ungünstigeren Gestaltung der Position der deutschen Zuckerindustrie gegenüber ihren Konkurrenten vor. Er sei überzeugt, dass sie den Wettbewerb auf dem Weltmarkte mit allen anderen Ländern aufnehmen könne, wenn die Begünstigung der letzteren durch die hohen Exportprämien wegfiele; indessen hätten die betreffs einer gleichmässigen Beseitigung jeder Ausfuhrvergütung mit Oesterreich und Frankreich angeknüpften Verhandlungen eine befriedigende Lösung dieser Frage bislang nicht herbeigeführt. Der Entwurf eines neuen materiellen Zuckersteuergesetzes, welches neben einer gewissen Kontingentierung auch die angemessene Erhöhung der Ausfuhrvergütung vorsehe, sei bereits festgestellt und werde dem Reichstage bald nach seinem Zusammentritt zugehen.

Aus diesen beiden ministeriellen Erklärungen geht deutlich genug hervor, dass die zwischen Deutschland, Oesterreich und Frankreich eingeleiteten Verhandlungen zu einer Einigung hinsichtlich der Beseitigung oder gleichmässigen Herabsetzung der Zuckerprämien bisher nicht geführt haben, und es gewinnt fast den Anschein, als hätten die Wiener Konferenzen nur den Zweck gegenseitiger Orientierung gehabt, deren Resultat den Regierungen als Material überwiesen werden soll. Wenn Oesterreich und Deutschland, anstatt die Prämien zu ermässigen, mit einer entgegengesetzten Massregel, der Erhöhung der Exportprämien, vorgehen, so kann mit Sicherheit angenommen werden, dass die konkurrierenden Staaten, in erster Linie Frankreich, sich zu dem gleichen Schritt entschliessen werden.

Der Versuch, die Frage der Zuckerprämien auf internationalem Wege zu regeln, ist nicht neu. Schon in den Jahren 1864, 1875 und 1876 wurden Vereinbarungen mit Belgien, Frankreich, Holland und England getroffen, die den Zweck hatten, die als schädlich fühlbaren Prämien zu beseitigen; indessen erwiesen sich die Abmachungen als nicht durchführbar. Im Jahre 1888 hat sich sodann auf englische Anregung die Mehrzahl der Prämien gewährenden Staaten, England, Deutschland, Oesterreich, Belgien, Spanien, Italien, Holland und Russland, dahin schlüssig gemacht, das Prämiensystem zu beseitigen. Die Uebereinkunft wurde von England ohne Vorbehalt unterzeichnet. Deutschland, Belgien, Spanien, Italien, Holland und Russland knüpften ihren Beitritt an die Bedingung, dass auch die fehlenden europäischen Staaten, z. B. Frankreich, Schweden, Dänemark, sich der Vereinbarung zu unterwerfen hätten, bevor diese vom 1. September 1891 ab Geltung erlangen sollte. Die Ratifikation ist aber, da in den massgebenden Ländern mittlerweile ein Umschwung in den Anschauungen eingetreten war, und sowohl Oesterreich wie Deutschland die Prämienfrage neu geregelt hatten, nicht erfolgt.

Die Prämien, die Deutschland in Form fester Zuschüsse aus der Reichskasse der Zuckerausfuhr gewährt, bleiben hinter den Prämiensätzen der meisten übrigen Staaten zurück. Beispielsweise stellten sich für die Kampagne 1893/94 die Sätze für 100 kg Rohzucker in Frankreich auf durchschnittlich 4,65 Mk., in Oesterreich auf 1,92 Mk., in Deutschland dagegen auf 1,25

Mark. Selbst die bis jetzt höchste Prämie von durchschnittlich 6,43 Mk., die in Deutschland infolge der hohen Zuckerausbeute während der Kampagne 1887/88 sich ergab, wurde von den in Frankreich gezahlten Exportprämien (1885/86: 10,19 Mk., 1886/87: 11,65 Mk., 1887/88: 9,58 Mk., 1888/89: 7,43 Mk., 1889/90: 8,20 Mark) bedeutend übertroffen. Holland und Belgien zeichnen sich durch versteckte hohe Prämien, Russland und Schweden durch hohe Schutzzölle aus. In den Vereinigten Staaten war durch die Mac Kinley-Bill eine Prämie für Zucker festgesetzt, an deren Stelle durch das neue Tarifgesetz ein hoher Zollschutz getreten ist. Eine sehr bedeutende Prämie geniesst die Zuckerindustrie in Kanada.

In Deutschland hat sich die Exportprämie aus dem früheren System der Zuckerbesteuerung, der Materialsteuer, entwickelt. Die Notwendigkeit, die Steuervergütung nach der Menge des ausgeführten Zuckers zu berechnen, während die Steuer selbst vom Rohmaterial erhoben wurde, bewirkte an sich schon, dass Steuer- und Steuervergütung sich nicht immer deckten. Bereits einige Jahre nach dem Erlass des 1869er Zuckersteuergesetzes begann aber eine Periode besonders schneller und bedeutsamer Fortschritte in der Züchtung zuckerreicher Rüben und der fabrikatorischen Ausnutzung des Rübenmaterials. Die Zuckerindustrie erzielte von da ab aus den Rüben durchschnittliche Zuckerausbeuten, die über das ursprünglich angenommene Ausbeuteverhältnis in steigendem Masse hinausgingen. Infolgedessen wurden der Industrie für den ausgeführten Zucker erheblich höhere Beträge vergütet, als für die bei seiner Herstellung verarbeiteten Rüben an Steuer bezahlt worden waren. Es fand darum wiederholt eine Reduktion der Vergütungssätze statt; die vollständige Beseitigung der Exportprämien schien jedoch aus Rücksicht auf die von anderen Staaten gewährten Prämien nicht zulässig. Erst das 1892 in Kraft getretene Zuckersteuergesetz hat durch den Uebergang von dem System der Materialsteuer zur Fabrikatbesteuerung die Ausfuhrvergütungen und damit auch die je nach der jeweiligen Ausbeute wechselnden Exportprämien beseitigt, an deren Stelle jedoch feste, gegen die früheren Prämien allerdings wesentlich herabgesetzte Ausfuhrzuschüsse getreten sind, deren spätere Ermässigung und schliessliche Beseitigung zu bestimmten Terminen in Aussicht genommen war.

Stellt man die Ergebnisse der 21 Betriebsjahre 1871/72 bis 1891/92 zusammen und reduziert man der Vergleichbarkeit wegen die produzierten und exportierten Zuckermengen überall auf Rohzucker, so ergiebt sich eine Inlandsproduktion von 141,996,000 Doppelzentnern, eine Ausfuhr von 73,664,000 Doppelzentnern. An Materialsteuer wurden erhoben 1,853,229,000 Mk., wovon — wenn die Exportbonifikation der auf die Exportmenge thatsächlich entfallenden Steuersumme entsprechen soll — 961,409,000 Mk. auf den ausgeführten Teil kommen würden. Die gezahlten Bonifikationen belaufen sich indessen auf 1,098,585,000 Mk., mithin auf 137,176,000 Mk. zuviel, was sonach die gewährte Exportprämie darstellt. Das ergiebt für den Doppelzentner Rohzucker im Durchschnitt der 21 Betriebsjahre eine Exportprämie von rund 2 Mk.

Die Materialsteuer hat zweifellos der Entwickelung und Verbreitung der deutschen Zuckerindustrie wesentliche Dienste geleistet. Das fortschreitende Anwachsen dieser Industrie ist auch der Landwirtschaft weiter Gebiete von Nutzen gewesen, indem ihr nicht nur bare Einnahmen aus dem Rübenbau zugeflossen sind, sondern sie auch zur Tiefkultur, zur besseren Düngung und Bestellung gezwungen wurde, wodurch der Kulturzustand der Rübenwirtschaften dauernd gehoben ist. Nachdem indessen unter dem Einflusse dieses Steuersystems — namentlich des darin begründeten Anreizes, durch Anbau sehr zuckerreicher Rüben, durch möglichst vollständige Entzuckerung und durch Verminderung der Generalkosten mittels Grossbetriebs die Einnahmen aus den Steuerprämien zu steigern — die deutsche Zuckerproduktion aus einem landwirtschaftlichen Gewerbe längst zu einer Gross- und Exportindustrie sich entwickelt hat, muss es entbehrlich und vom volkswirtschaftlichen Standpunkte aus bedenklich erscheinen, diese Entwickelung in gleichem oder vielleicht noch höherem Masse wie früher durch Zuwendungen aus öffentlichen Mitteln zu fördern.

Zum Beweise, wie sehr die finanzielle Einbusse unter dem früheren Steuer- und Prämiensystem für die Reichsverwaltung sich fühlbar machte, mögen die folgenden Zahlen dienen. Innerhalb der einzelnen Steuerperioden berechnen sich die Nettoeinnahmen an Steuer von dem zum inländischen Verbrauch gelangten Rübenzucker, d. h. die Beträge, die der Reichskasse nach Abzug der Ausfuhrvergütungen geblieben sind, wie folgt:

	Zuckerverbrauch in 1000 D.-Ztr. Rohzucker	Nettoeinnahme an Materialsteuer in 1000 Mk.	Mithin Steuer auf 1 D.-Ztr. Rohzucker Mk.	
1871/72—1882/83	32,235	561,042		17,40
spez. für 1871/72	—	—		19,54
spez. für 1882/83	—	—		13,89
1883/84—1885/86	11,014	98,460		8,94
1886/87	3,245	19,159		5,90
1887/88	3,960	26,003		6,57
1888/89—1891/92	27,993	49,980	2,80	14,80
Hierzu Verbrauchsabgabe			12,00	

In den folgenden Betriebsjahren 1892/93—1894/95 hat sich die Einnahme aus der Zuckerbesteuerung im Bruttobetrage von 268,800,000 Mk. infolge der Ausfuhrvergütungen und Zuschüsse um 89,100,000 Mk. (24,000,000 Mk. Zuschüsse und 65,100,000 Mk. Ausfuhrvergütungen aus früheren Jahren) verringert. Wenn die jetzigen Zuschusssätze auch wesentlich hinter den früher gewährten Prämien und hinter den Prämiensätzen der meisten übrigen Länder zurückbleiben, so ist dabei zu berücksichtigen, dass der in Deutschland aussergewöhnlich starke, in letzter Zeit noch bedeutend gesteigerte und nach Erhöhung der Prämien zweifellos noch weiter zunehmende Zuckerexport eine erhebliche Gesamtausgabe für Exportprämien nötig macht und dadurch die Reichseinnahmen wesentlich beeinträchtigt. Im laufenden Jahr hat, bis Ende September, die Ausfuhr von Zucker aller Art bereits die Höhe von 6,655,438 Doppelzentnern erreicht, gegen 4,670,847, 4,423,613 und 3,906,655 Doppelzentner in den entsprechenden Zeiträumen der drei Vorjahre. Um die Mittel zur Deckung für die Prämienerhöhung aufzubringen, würde es daher nötig sein, die inländische Verbrauchsabgabe ganz bedeutend zu erhöhen. Da aber hierdurch die Preise des im Inland verbrauchten Zuckers — und zwar lediglich zu gunsten des ausländischen Konsumenten — wesentlich gesteigert werden müssen, so wird ein Rückgang des inländischen Konsums und damit ein Ausfall in der Steuereinnahme schwerlich zu vermeiden sein. —

Nachschrift: Soeben geht die Nachricht ein, dass der Verein deutscher Zuckerfabrikanten an seine Mitglieder ein Rundschreiben versandt hat, nach dem ein Ring gebildet werden soll zu dem Zwecke, sich untereinander für jeden Zentner Zucker ausser der 1,25 Mk. betragenden Staatsprämie noch 1,75 Mk. Ringprämie zu vergüten. Diese 1,75 Mk. sollen die deutschen Zuckeresser aufbringen, denn man will von diesen einen höheren Preis durch die Ringbildung erzwingen. Also wir Deutschen bezahlen dann in Zukunft ruhigen Mutes das mehr, was fremde Völker für deutschen Zucker weniger bezahlen! Das wird ein frisch-fröhliches Jagen werden!



Einfuhren und Ausfuhren.

Im Monat September 1895 sind
830 900 Kilo **Cacaobohnen** gegen
664 900 » im Jahre 1894
in Deutschland eingeführt worden. Für die ersten neun Monate dieses Jahres ergiebt sich eine Gesamteinfuhr von
7 229 300 Kilo gegen
5 957 400 » im Jahre 1894.

Nach den liefernden Ländern verteilt sich dieses Quantum wie folgt:

	Jan.-Sept.	Sept.	
Belgien	6 200	300	Kilo
Frankreich	117 600	13 500	»
Grossbrittannien	249 200	12 100	»
Niederlande	57 700	3 800	»
Portugal	884 400	97 200	»
Westafrika	450 400	86 700	»
Brit. Ostindien	188 000	18 500	»
Niederl. Ostindien	88 100	9 200	»
Brasilien	698 700	66 300	»
Brit. Westindien	345 700	75 900	»
Dän. Westindien	98 800	9 400	»
Ecuador	2 867 200	255 300	»
Haiti	554 100	106 200	»
Niederl. Westindien	88 400	23 500	»
Venezuela	360 400	30 200	»
Vereinigte Staaten	11 500	900	»

Cacaobutter kamen im September 1895 **900** Kilo nach Deutschland gegen 11 800 Kilo im Jahre vorher.

Chocoladen kamen **7500** Kilo herein, gegen 12 600 Kilo im Jahre 1894.

Cacaopulver wurden **12 700** Kilo eingeführt, gegen 14 300 Kilo im Jahre 1894.

Die Gesamteinfuhr von Januar bis September beträgt 1895 = **184 600** Kilo, gegen 89 900 Kilo = 1894.

Cacaomassen kamen im September 1895 = **41 800** Kilo gegen 1894 = 36 200 Kilo herein.

Die Gesamteinfuhr von Januar bis September beträgt 1895 = **303 700** Kilo, gegen 1894 = 274 400 Kilo.

Konditorwaren wurden im September **57 300** Kilo eingeführt, gegen 41 800 Kilo im Jahre 1894.

Die Gesamteinfuhr von Januar bis September beträgt 1895 = **443 800** Kilo, gegen 1894 = 416 000 Kilo.

An der Einfuhr von Konditorwaren hat die Schweiz den Löwenanteil, denn daher allein kamen in der Zeit zwischen Januar und September 183 300 Kilo, während Frankreich 40 700 Kilo, Grossbrittannien 92 100 Kilo, Italien 56 100 Kilo lieferten.

Ausgeführt wurden im September 1895 50 800 Kilo Chocolade, davon 18 400 Kilo nach Grossbrittannien, und 18 000 Kilo nach den Vereinigten Staaten.

Im Vorjahre war die Septemberausfuhr um 4 200 Kilo grösser.

Ferner gingen 400 Kilo Cacaopulver ins Ausland, davon 100 Kilo nach Oesterreich.

Ferner 1 100 Kilo Cacaomassen, gegen 900 Kilo im Vorjahre.

Ferner 3900 Kilo Cacaobutter, davon 2000 Kilo nach den Vereinigten Staaten.

Ferner 5 500 Kilo Cacaoschalen.

Als Gesamtresultat für die verflossenen neun Monate dieses Jahres ist also zu melden:

Die Einfuhren stiegen

bei **Cacaobohnen**
1894 1895
von 5 957 400 auf 7 229 300 Kilo,

bei **Cacaobutter**
1894 1895
von 99 700 auf 150 000 Kilo,

bei **Cacaopulver**
1894 1895
von 89 900 auf 184 600 Kilo,

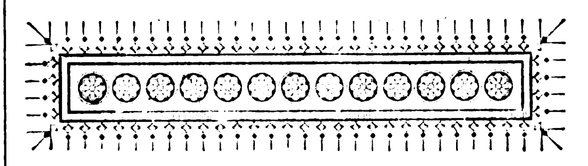
bei **Cacaomassen**
1894 1895
von 274 500 auf 303 700 Kilo,

bei **Konditorwaren**
1894 1895
von 416 000 auf 443 500 Kilo.

Dagegen sank die Einfuhr

bei **Chocolade**
1894 1895
von 113 600 auf 101 400 Kilo.

Oder alle Positionen zusammengezählt, ergiebt, dass von Januar bis September
1895 1 183 200 Kilo, gegen
1894 993 000 »
also mehr 190 300 Kilo
in diesem Jahre an Cacaofabrikaten und Zuckerwaren eingeführt worden sind.



Allerlei.

— **Verwendung von Teerfarben zur Färbung von Zuckerbäckerwaren und Likören.** Das österreichische Ministerium des Innern hat im Einvernehmen mit dem

Handels- und Justizministerium eine Verordnung vom 19. September 1895 (R.-G.-Bl. No. 147) herausgegeben, mit welcher das mit den Verordnungen vom 1. Mai 1866 und vom 1. März 1886 erlassene Verbot der Verwendung der aus Anilin oder aus anderen Teerbestandteilen hergestellten Farbstoffe bei Bereitung von Genussartikeln aller Art, soweit es sich um die Färbung von Zuckerbäckerwaren, sowie von an sich farblosen, jedoch gewohnheitsgemäss künstlich gefärbten Likören handelt, unter den unten angegebenen Bedingungen hinsichtlich der nachstehenden Teerfarben ausser Kraft gesetzt und zwar: Fuchsin, Säurefuchsin, Rosallin und Bordeaux, Ponceau, Eosin, Erythrosin, Phloxin, Alizarinblau, Anilinblau, Wasserblau, Indulin, Säuregelb R., Tropaeolin 000 (Orange I), Methylviolett, Malachitgrün, sowie hinsichtlich jener grünen Farbstoffe, welche durch Mischung der vorgenannten blauen und gelben Farbstoffe erhalten werden.

Die bezeichneten, zur Färbung von Zuckerbäckerwaren und von an sich farblosen, jedoch gewohnheitsmässig künstlich gefärbten Likören verwendbaren Teerfarben dürfen zu dem genannten Zwecke nur dann verwendet werden, wenn sie in Originalverpackungen der Fabriken, aus denen sie stammen, bezogen wurden. Auf dem Umschlag der Packete muss die Eignung des Teerfarbstoffs für den genannten Zweck angegeben und muss überdies jedes Packet mit dem Siegel oder der Marke des Fabrikanten, sowie mit der Angabe des Datums der Bescheinigung eines zu benennenden chemischen Hochschulinstitutes versehen sein, durch welche die Reinheit des Fabrikates von jeder gesundheitsschädlichen Beimengung nach dem Ergebnis der mindestens alljährlich einmal zu erneuernden stichprobenweisen chemischen Untersuchung sichergestellt ist.

Der Fabrikant ist jederzeit dafür verantwortlich, dass die von ihm in den Handel gebrachten, mit der bezeichneten Widmung und mit seinem Siegel, beziehungsweise mit seiner Marke versehenen genannten Teerfarben von allen giftigen und gesundheitsschädlichen Verunreinigungen metallischer oder organischer Natur frei sind.

Die Verordnung tritt mit 1. Januar 1896 in Kraft.

Uebertretungen dieser Verordnung werden, sofern sie nicht etwa unter das allgemeine Strafgesetz fallen, nach Maassgabe der Ministerialverordnung vom 30. September 1857 (R.-G.-Bl. Nr. 198) geahndet.

* Die Zeitschrift des allgemeinen deutschen Sprachvereins spasst sich in ihrer Oktobernummer mit den Chocoladefabriken, die für ihre deutschen Waren noch hin und wieder französische Bezeichnungen führen. Sie schreibt:

Frankfurt a. M. Weshalb die königlichen Hoflieferanten B. Sprengel in Hannover eins ihrer Erzeugnisse bei sonst deutschen Bezeichnungen »chocolat de Milan« nennen, ist uns unerfindlich. Der Gleichmässigkeit halber sollten sie dann auch »fournisseurs de Sa Majesté« u. s. w. betiteln, wie dies ja verschiedene Geschäftshäuser gern thun, z. B. Treu & Nuglisch in Berlin.

Da wir nichts zur Entschuldigung anzuführen wissen, werden wir — und die diesmal herausgegriffene Fabrik wird es ebenso machen — die kleine Rüge stillschweigend hinnehmen müssen. Sprengel aber wird sich trösten können: die alte Sucht, sich ein fremdes Mäntelchen umzuhängen, ist nicht so schnell loszuwerden, wie sie über uns gekommen ist, und »chocolat de suisse«, »chocolat de Paris«, »chocolat à la noisette«, »chocolat à la crême«, »Pralinés assosti« prangt noch an vielen Stellen auf den Verpackungen.

Wenn die alten Umschläge aufgebraucht sind, wählt man an ihrer Stelle vielleicht deutsche!

oo. Die ätherische Oelfabrik von Heinrich Haensel in Pirna versendet ihren Geschäftsbericht über das dritte Vierteljahr 1895 und sucht ihre Abnehmer über den Unterschied aufzuklären, der zwischen Frucht-Essenzen und Fruchtäther besteht: »Frucht-Essenzen und Fruchtäther bieten oft zu Verwechselungen Anlass und doch sind sie grundverschieden. Frucht-Essenzen, zu denen auch meine Himbeerbasis gehört, sind Präparate aus natürlichen Früchten, durch Alkohol haltbar gemacht; sie werden lediglich aus derjenigen Frucht bereitet, deren Namen sie tragen, und haben eine beschränkte Haltbarkeit insofern, als mit dem Alter Feinheit und Stärke des Geschmackes nachlässt; sie müssen alljährlich frisch bereitet werden. Fruchtäther sind Kunstprodukte, d. h. sie verdanken ihren Geschmack Alkoholoxyden, welche in der Verdünnung Fruchtgeschmack erteilen. Beispielsweise wird das essigsaure Amyloxyd auch Birnenöl, das baldriansaure Amyloxyd auch Aepfelöl genannt. Die Kunst bei der Zusammenstellung der einzelnen Aetherarten beruht darin, die richtigen Verhältnisse zu finden, um einen harmonischen Eindruck hervorzubringen, welcher in gewissen Fällen durch Beigabe kleiner Mengen aetherischer Oele erzielt wird. Während Frucht-Essenzen vorzugsweise zur

Aromatisierung der in neuerer Zeit sehr in Aufnahme gekommenen Brauselimonaden Verwendung finden, sind Fruchtaether hierzu durchaus ungeeignet. Diese letzteren werden dagegen in der Bonbons- und Konfekturen-Fabrikation mit Vorteil gebraucht, und können hierbei durch Frucht-Essenzen nicht allenthalben ersetzt werden. Mit Vorschriften zur Verwendung meiner Essenzen aus frischen Früchten bei der Herstellung von Limonaden bin ich auf Wunsch gern zur Hand.

P. Wir danken Ihnen für Ihre Mitteilung: . . . . »ferner, wäre es nicht ganz gut, wenn Sie dem Handelsminister diese Nummer 13 des »Gordian« einsendeten und darauf hinwiesen, dass nur der kleinere Teil der deutschen Fabrikanten zum Verbande gehöre?« — Wie Sie sehen, geschieht das.

311. Sie schreiben: »Beigeschlossen gestatte ich mir, Ihnen drei Proben entölten Cacaopulvers (garantiert rein, leicht löslich) zu übersenden, mit der Bitte, diese drei Sorten gütigst genau zu untersuchen. Es liegt mir speziell daran, von Ihnen zu hören, ob die Pulver gut entfettet und wirklich schnell löslich sind. — Im weiteren bitte ich, mir gütigst mitteilen zu wollen, was Sie über den Geschmack, das Aussehen und die Mahlung bezw. Siebung zu erwähnen haben, auch wäre mir angenehm, Ihre Meinung darüber zu hören, welche von den drei Sorten Sie für die beste halten in Löslichkeit, Geschmack u. s. w. Alle drei Sorten sind in verschiedenem Verfahren zubereitet. Es würde mir sehr erwünscht sein, wenn Sie mir Ihre Aeusserungen per Brief mitteilen wollten, da ich, obwohl Abonnent Ihrer Zeitschrift, kein Freund davon bin, wenn derartige Fragen öffentlich behandelt werden.«

Wir können den Wunsch des Herrn Einsenders, »derartige Fragen« nicht offen zu behandeln, nicht erfüllen. Thäten wir das und hätten wir das immer gethan, wären »derartige Fragen«, die ein allgemeines Interesse haben, nur in geschlossenen Briefen erledigt worden, dann hätte z. B. der Herr Einsender uns diesen Brief nicht schreiben und nicht eine Beurteilung seiner Cacaopulver erbitten können. Wir brauchten dann auch keine Zeitschrift drucken zu lassen; die Abonnenten könnten ihre zwanzig Mark im Jahr behalten und wir könnten die Feder und die Tinte in Ruhe lassen. Nein, der Herr Einsender wird gebeten, sich daran zu gewöhnen, dass eben in dem offenen Verkehr (offen in beiderlei Gestalt: offenherzig und offenkundig) ein nicht zu unterschätzendes Lehrmateriel für andere liegt. So giebt dieser Brief doch gerade für eine ganze Reihe von Anmerkungen Anlass, die wir nicht hinter fünf Siegeln verstecken möchten. Wir werden gebeten, drei Sorten Cacaopulver »gütigst genau untersuchen zu wollen«. — Wenn wir dieses Ersuchen an unseren chemischen Beirat weitergeben, dann kostet uns dieses Ersuchen mindestens 180 Mark, nämlich drei ausführliche Untersuchungen, Feststellungen aller Bestandteile des Produktes kostet uns für jede Type 60 Mark.

Wir nehmen aber an, dass der Herr Einsender das nicht gemeint hat. Er hat sich vielmehr gedacht, wir sollen uns hier einmal einen vergnügten Nachmittag machen, uns von drei verschiedenen Sorten recht schöne Chocolade kochen und dann sollen wir ihm sagen, was unsere Zunge und unsere Nase gefunden hat. — Wer recht schöne Chocolade kochen will, muss recht schöne Chocolade verwenden und wer entölten Cacao trinken will, muss »entölten« Cacao nehmen. Aber die uns hier gesandten Proben sind nicht das, was man heute, wo man doch überall mit hydraulischen Pressen arbeiten sollte, wenn man Cacaopulver fabrizieren will, unter »entöltes Cacaopulver« versteht. Das Pulver hat sicher 35—38 Prozent Fett; das sieht man, ohne eine Fettbestimmung gemacht zu haben, denn er ballt und klumpt im warmen Zimmer vor lauter Fett. Wir senden Ihnen auch noch ein Stück weisses Papier ein, womit ein Teil des Fettes aufgesaugt ist, das sich auf der Decke einer Tasse = also aus einem Theelöffel — angesammelt hat. Sie werden selber erschrecken, wie gross die noch vorhandene Fettmenge ist. Und wenn Sie noch ohne hydraulische Presse pressen, dann kann Ihnen nur geraten werden, sich bei Lehmann schnell eine Etagenpresse zu bestellen, so lange aber das Pressen einzustellen, da Sie mit einem so mangelhaft gepressten Pulver Ihrem Namen als Cacaofabrikant Schaden thun. Was wir sonst zu den drei Sorten zu sagen hätten, können wir uns noch aufsparen; ist der jetzt zu hohe Fettgehalt reduziert, wird sich alles andere machen. Ob Nr. II mit Pottasche behandelt ist, Nr. III mit Salmiakgeist, ist wirklich für die sogenannte »Löslichkeit« ohne Belang. — Wer darauf sieht, dass beide Produkte (also Pottasche und kohlensaures Ammoniak) von bester Qualität sind, der kann durch beide das erreichen, was zu erreichen ist: nämlich die Verseifung des vorhandenen Fettes. Auf die anderen organischen Bestandteile der Cacaobohne wird weder durch Pottasche, noch durch Natron, noch durch Ammoniak ein nennenswerter Einfluss ausgeübt. Ebensowenig interessiert den Praktiker die durch

den Zusatz von Alkalien herbeigeführte chemische Veränderung der anderen Stoffe, da sie, wie schon oft genug von uns gesagt und durch Beweise belegt ist, ohne Wirkung auf Geschmack, Aroma und auf die Verdaulichkeit bleiben. Das heisst, es wirkt die Pottasche nicht anders als das Natron u. s. w. Was uns aber an sehr vielen deutschen Cacaopulvern noch immer missfällt, das ist der von den Alkalien herrührende laugenatige Geruch und der glatte, seifige Geschmack. Wer einen Theelöffel Cacaopulver in der Tasse aufbrüht mit siedendem Wasser, und dann die aufsteigenden Dämpfe riecht und prüft, dem quillt ein Geruch entgegen, als würde in scharfer Lauge im Hause Wäsche gewaschen. Dieser Laugengeruch ist unangenehm und wenn er wahrnehmbar ist, dann ist auch der Geschmack flau, glatt, laugig, seifig. Beim holländischen Cacao, besonders beim van Houten'schen Cacao, trifft man nicht auf einen laugenartigen, von den Alkalien stammenden Geruch. Man sieht also, dass er zu vermeiden ist. Und das ist er thatsächlich, wenn man die Alkalien vor der Benutzung geeignet behandelt und den meist üblichen einfachen Alkalien ein anderes Salz zumischt. Hierüber werden wir auf Anfragen im Brief weiteres mitteilen.

— Wir können weiter Angebote in Cacaoschalen gebrauchen, doch ist im Auslande über fünf Mark pro 100 Kilo inkl. Sack nicht zu erzielen. Muster sind erwünscht.

o. Das Königliche Polizei-Präsidium in Berlin hat eine Warnung erlassen vor dem mit Zucker überzogenen Röstkaffee. Die Polizei sieht darin eine Verfälschung des Kaffees. Die Bonner Kafferösterei von Zuntz ist dadurch von einem harten Schlage betroffen worden, denn sie ist eigentlich die Begründerin dieser Röstmethode. Wir haben hier ja eigentlich nichts mit dem Kaffee zu thun, obgleich wir es für mindestens ebenso gerechtfertigt hielten, dass die Chocolade- und Cacaofabrikanten auch das Rösten des Kaffees übernähmen, als wenn sie nebenbei sich mit der Mostrichfabrikation oder Lebkuchenbäckerei befassen. Aber es ist doch interessant, zu sehen, dass auf einmal, durch irgend welchen Anstoss, die Polizei einer Stadt sich als berufene Beschützerin aller Kaffee trinkenden Menschen vorstellt und ein Verfahren als strafbar ansieht, das seit sechs Jahrzehnten als unbedenklich gegolten hat. Zuntz wehrt sich durch halbseitige Annoncen in den Berliner Zeitungen mit Händen und Füssen, aber es wird wenig nützen.

Hat der Fall nicht eine wunderbare Aehnlichkeit mit dem Streit im Chocoladen- und Kouvertürenfache?

G. Ihr Cacao gefällt uns noch nicht; es ist mittelgut, aber aus den verarbeiteten guten Bohnen, man riecht und schmeckt guten Machala-Guayaquil heraus, lässt sich ein noch besseres Fabrikat herstellen. Ihre Siebmaschine muss feineren Bezug bekommen aus Seidengaze; schreiben Sie an Lehmann nach Dresden und lassen Sie sich einen Bezug kommen, der zwei bis drei Nummern feiner ist. Sieben Sie Ihr Pulver durch ein feineres Gewebe, dann verschwindet der braune körnige Rand in der Tasse, der noch immer vorhanden ist. Dann müssen Sie den Cacao nicht ganz so stark rösten; Ihr Pulver ist ganz erheblich dunkler als alle bekannten Sorten und man thut gut, von dem gewohnten Aussehen nicht abzugehen. Der salzige Geschmack ist gemildert und wir glauben, wenn Sie die heute noch gegebenen zwei Fingerzeige benutzen lassen, dass Sie dann keine Klagen von Ihren Kunden hören werden.

— Die Abonnenten des Auslandes werden um Berichtigung für das zweite Semester nochmals gebeten.

— Von mehreren Seiten ist an uns die Anfrage gestellt, Stellen nachzuweisen, wo Cacaobutter verkäuflich ist. Wir bitten, uns Quantität und Forderung aufzugeben. Muster sind vorläufig nicht nötig. —

— Wenn ein Chemiker von einem Geschäftshause zu dem bestimmten Zweck gedungen wird, durch seine analytischen Arbeiten Mittel zur gerichtlichen Verfolgung eines dritten dem Auftraggeber zu liefern und wenn er für diese Arbeiten Bezahlung erhält, so verliert er dadurch, mag er sich noch so sehr auf seine Gewissenhaftigkeit, Akkuratesse und sonstige Tüchtigkeit berufen, eine der vitalsten Eigenschaften eines echten Analytikers, nämlich seine Unparteilichkeit und seine Vorurteilslosigkeit.

Diesen vernünftigen Satz finden wir in der D-amer Apotheker-Zeitung 1895, Seite 105, abgedruckt, und da auch andere Zeitungen ihn zustimmend weitergeben, thun wir dasselbe. Wir wissen in Deutschland manch' Oertchen, wo eine solche Erinnerung mit grossen Lettern an die Wand gehängt werden sollte.

G. »Unsere Keller werden, namentlich wenn es längere Zeit nacheinander regnet,

was hauptsächlich im Frühjahr und Spätjahr der Fall ist, sehr schnell feucht, wodurch unsere Chocoladen anlaufen und nass werden. Unser Architekt, den wir darüber frugen, riet uns, vor die aus rauhem Bruchstein gemauerten Fundamente eine Backsteinwand zu setzen, so dass es zwischen Bruchsteinmauerwerk und Backsteinwand hohl ist. Was halten Sie davon, wissen Sie etwas besseres?«

Sie müssen zunächt feststellen, ob die Feuchtigkeit durch Grundwasser, also aus dem Boden kommt oder ob sie durch die Wände dringt. Oft findet man die Keller einfach mit Ziegelsteinen ausgelegt. Ein solcher Fussbodenbelag ist aber zu verwerfen, weil die Steine sehr porös sind und leicht Feuchtigkeit aufsaugen. Besser sind die ganz zementierten Fussböden. Dringt die Feuchtigkeit durch die Wände, so ist dem am besten durch das Aufziehen einer zweiten Wand abzuhelfen, doch muss dafür gesorgt werden, dass das sich zwischen den beiden Wänden bildende Wasser leicht gesammelt und abgefangen werden kann.

Ist der Keller nicht sehr gross und kommt die Feuchtigkeit nur durch die Wand, dann würde ein Kachelbelag das allerschönste sein. Es giebt ja schon sehr billige, glasierte Belagplatten. Aber immer müssen Sie damit rechnen, dass in der Regenzeit die Luft überall feucht ist — also nicht blos in Kellern, sondern auch in anderen Räumen und auf den Strassen —, und dass in dieser Zeit die Chocolade sehr leicht feucht wird. Wenn Sie darauf achten wollen, werden Sie finden, dass besonders die fetthaltigen Waren, Kouvertüren, Cacaomassen nass werden. Dagegen ist, wenn die sichtbaren Uebelsände abgestellt sind wenig zu machen. Wo soll man trockene kalte Luft hernehmen, wenn man dafür keine besondere Anlage hat? —

∻ Die Maschinenfabrik von J. S. Petzholdt in Döhlen-Potschappel bei Dresden hat eine neue Art von Wärmeplatten konstruiert, die da einspringen soll, wo entweder keine Dampfanlagen vorhanden sind oder da, wo doch in der Bonbonküche ohne Dampf gearbeitet wird. Dass die eisernen Platten, die in doppelten Wandungen durch heissen Dampf erwärmt werden können, ein ungleich besseres Verarbeiten der Karamelmassen möglich machen, ist bekannt; die durch Dampf gewärmten Platten sind gleichmässig über die ganze Fläche warm.

Dagegen sind die Einzelplatten, die man durch untergestellte Heizvorrichtungen, durch Holzkohlen u. s. w. erwärmt, immer an der Stelle, wo das brennende Material steht, glühend heiss und an den anderen Stellen ungleich heiss. Diesem Uebelstande ist mit diesen neuen Doppelplatten mit Wasserfüllung abgeholfen. Man könnte diese Art der Plattenerwärmung mit den bekannten Bainmaris vergleichen: hier wärmt man indirekt durch heissen Wrasen und bei den Bainmaris kocht man im heisen Wrasen.

Petzholdt hat eiserne Doppelplatten konstruiert, die 750 oder 930 mm breit sind. In Länge von 500 mm wird jede einzelne Platte geliefert. Wer also eine recht grosse Wärmeplatte haben will, der nimmt vier Platten à ½ m lang, setzt sie nebeneinander und hat dann eine Wärmeplatte, die zwei Meter lang und 930 oder 750 mm breit ist. Diese Wärmeplatte kann nun über die ganze Fläche gleiche Wärme haben oder man kann jede einzelne Abteilung für sich temperieren. Z. B. kann man, wie es uns recht bequem zu sein scheint, mit Leichtigkeit sich folgende Temperaturen halten:

	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
930 mm	A	B	C	D

Die Fläche AB = 1000 × 930 mm nimmt den Satz auf, der aus dem Kessel kommt. Diese ganze Fläche wird nicht geheizt; im Gegenteil, wenn darauf sechs bis acht Satz ausgegossen sind, füllt man kaltes Wasser hinein, um sie abzukühlen.

Die Fläche C wird lauwarm, handwarm gehalten, um darauf die Karamelmasse zu färben, anzusäuern, zu parfümieren, also formfertig zu machen; die Fläche D hält man sich so, wie man sie braucht; macht man Atlasbonbous hält man sie ganz kalt, macht man kleine Rocks, hält man sie heiss, damit darauf das Färben der kleinen und verschiedenen Zuckerklümpchen stattfinden kann. So ersetzt hier ein zusammengesetzter Tisch Wärme- und Kühlplatte zugleich, und deshalb interessiert uns diese Konstruktion in hohem Masse. Die Bonbonfabrikation ist ja doch nun einmal ein Industriezweig geworden, der in handwerksmässiger Weise an den meisten Stellen betrieben wird und deshalb wird jede Ersparnis an Geld, Zeit und Raum überall willkommen geheissen werden. Als Heizmaterial wird Gas, Petroleum oder Petroleumgas verwendet.

— In der vorigen Nummer sagten wir in dem Aufsatze über Markenschutz: »wir glauben nicht, dass die Fabrikanten des »Germania-

Cacao« (Berger in Poesneck) oder des »Cacao vero« (Hartwig & Vogel) zu befürchten haben werden, dass andere deutsche Fabrikanten nunmehr sich auch dieser Namen bedienen und mit diesen Bezeichnungen entöltes Cacaopulver in den Verkehr bringen, weil diese Bezeichnungen einen gesetzlichen Schutz nicht erlangen können«. Auf diese Anmerkung hin wird uns eine Büchse Cacaopulver eingeschickt, die in Sachsen im Verkehr ist, und die Bezeichnung trägt: »Qualität Germania«, aber nicht von der Firma Rob. Berger stammt.

Fast scheint es so, als sollten wir in unserem Glauben an die Lauterkeit geschäftlichen Gebahrens im Cacaoreiche getäuscht werden. Das sollte uns leid thun. Wir wissen nicht, wer der Fabrikant dieses Cacaopulvers ist; die Packung ist anonym und ist recht gewöhnlich. Das Pulver aber ist mit Sorgfalt hergestellt und dem Fabrikanten mangelt es nicht an Fachkenntnis. Wir glauben, ihm raten zu sollen, ein so gutes Cacaopulver ruhig unter eigenem Namen auf den Markt zu bringen und davon abzustehen, für eigene Ware Namen zu wählen, die ein anderer Fabrikant durch grosse Mühe und hohe Kosten seit Jahren mit seinem Cacao in Verbindung gebracht hat. Jeder Fabrikant, der so handelt, macht doch nur für seinen Konkurrenten Propaganda. Wie leicht haben es z. B. die Berger'schen Reisenden, dort ins Geschäft zu kommen, wo sie diesen nachgeahmten Germania-Cacao antreffen. »Sehen Sie«, werden sie zu dem Händler sagen können, »wie beliebt unser Germania-Cacao ist! Die Konkurrenz versucht ihrem Cacao die Bezeichnung des unserigen zu geben, weil die Kunden immer wieder den Germania-Cacao fordern. Nun werden Sie doch Ihren Kunden nicht den nachgemachten verkaufen wollen, wenn Sie bei mir den echten, den Ihre Kunden meinen, bekommen können«.

Natürlich wird dieser zweite Germani[illegible] Cacao billiger verkauft [illegible] der erste; [illegible] nennt uns als Preis [illegible]k. pro Pfun[illegible] ¼-Pfund Blechbüch[illegible] [illegible]an sieht hieraus, dass man[illegible], die Pha[illegible] namen für Marke[illegible] [illegible]icht zu zuwenden; besse[illegible] [illegible]mmer, [illegible] den Eigennamen [illegible]brikante[illegible] zusetzen oder a[illegible] wie z. Lobeck«, »R[illegible] [illegible]nker-C[illegible] colade Sucha[illegible] [illegible]Hausw[illegible] u. s. w.

§. In A[illegible] [illegible]urd[illegible] am 5. Novembe[illegible]

70000 Kilo Van Houten's Cacaobutter A, die zu folgenden Preisen Abnehmer gefunde[illegible] haben:

höchster	Preis	73 cents
niedrigster	»	70¼ »
Durchschnitt		72¼ »

Nach der Auktion wurde aber scho[illegible] 75¼ cents erste Kosten bezahlt, da di[illegible] Londoner Auktion bedeutend höher abge[illegible] laufen ist.

Ferner fand dort am 8. November ein[illegible] Cacao-Auktion statt, worin verkauft wurden

20	Sack	Trinidad,
118	»	Surinam,
300	»	Guayaquil,
74	»	Thomé.

Der Markt ist überall etwas fester.

— Die in Hamburg am 29. Oktober abgehaltene Cacaobutter-Auktion ist sehr ruhig verlaufen. In der Auktion selbst wurden nur 20 Packen verkauft. Es waren 10000 Kilo angeboten; der Re[illegible] noch verkauft wor[illegible]

C. R. Ihr [illegible] Sie haben uns [illegible] schon mehrere [illegible] das Pulver, [illegible] 60 Prozent [illegible] besteht, be[illegible] im Gesch[illegible] Kunden [illegible] aromatisiere[illegible] brominat ve[illegible] anwenden? [illegible] näheres bei [illegible] & Co., Ham[illegible] es mehrfach [illegible] schmack und [illegible] Van Houte[illegible] Aber Ihr Ca[illegible] [illegible] Sie mit[illegible] [illegible] Sie [illegible] [illegible]en'sch[illegible] Sie Ih[illegible] Sie kö[illegible] [illegible]uten'sche [illegible] die Gewür[illegible] [illegible]enden, die a[illegible] [illegible]Venn Sie [illegible] Trinidad-C[illegible] Theobrom[illegible] soll nu[illegible] an A[illegible] Hou[illegible] ein[illegible] [illegible]

nötige Menge zu verschaffen, wenn Sie dafür drei Mark riskieren wollen, die Sie gelegentlich mit einsenden können. Wenn Sie uns eine neue Probe Ihres Cacaos aus einer frisch angefertigten Partie einsenden wollen, sind wir auch bereit, ihn hier zu parfümieren und Ihnen wieder zuzustellen. Sie können dann prüfen, ob Sie damit einen Schritt weiter gekommen sind. In der Behandlung der Massen mit Alkalien sind sie auch noch nicht ganz auf der Höhe. Wir können dann auch darüber reden; zuerst müssen wir ein frisch angefertigtes Pulver von Ihnen sehen.

— In Oesterreich plant man den Erlass eines Gesetzes gegen die Zuckerkartelle. Der Abg. Dr. Placak hat folgenden Antrag eingebracht:

Die landwirtschaftliche Krisis, welche bereits durch mehrere Jahre andauert, ist im Königreiche Böhmen in arger Art und Weise noch durch die Zuckerkrisis verschärft, welche sowohl die Zucker-Industrie als auch die auf ders[illegible] [illegible]irtschaftliche Produktio[illegible] [illegible]hädigt und niederd[illegible] [illegible]liche Produkti[illegible] [illegible]her auf de[illegible] [illegible]

[illegible]

oder seine [illegible] sucht. Die [illegible] das Verlustkon[illegible] wälzen und zwar [illegible] entfallenden Teil, s[illegible] sie den Ankaufsprei[illegible] licher Weise herabdrü[illegible] mehr nicht mehr die [illegible] nicht genug an diesem [illegible] krisis veranlassten Niede[illegible] Zucker-Industrie es nun a[illegible] unternommen, in bedauern[illegible] Ankaufspreis des Rohmater[illegible] dass die Ankaufspreise de[illegible] Produktionskosten stehen und[illegible] sind zu dem Preise, der aus d[illegible] Produkt erzeugten industriellen [illegible] Art wird die landwirtschaftlich[illegible] die landwirtschaftliche Industrie, [illegible] selben basiert, geschädigt, und die [illegible] damit unvernünftigerweise selbst ihr[illegible] die bekannten Kartellverbindungen u[illegible] Rayonierung der einzelnen Rüben-Absatz[illegible] denen einzig und allein bestimmte Zuckerfa[illegible] Rübe abzunehmen sich verpflichteten, ist ein M[illegible] der kartellierten Zuckerfabriken geschaffen, wel[illegible] die einzelnen Rübenproduzenten auf Gnade und Un[illegible]gnade überantwortet sind, da durch diese ganz ungesetzlichen Vereinbarungen die Bestimmung der Ankaufspreise der Willkür der kartellierten Zuckerfabriken überlassen ist. Es kommt dies wahrlich einer Bewucherung der landwirtschaftlichen Produktion gleich. Der Staat ist verpflichtet, nicht nur gegen diese Bewucherung mit aller Energie aufzutreten, sondern auch mit allen ihm zustehenden Mitteln die landwirtschaftliche Produktion, die Grundlage des Staates, vor dem Verfalle zu schützen. Es ist ganz gewiss notwendig, gegen diese schädlichen Kartellverbindungen im Gesetzgebungswege aufzutreten, da die nunmehrigen Gesetzgebungen einer diesbezüglichen Bestimmung entbehren. Es ist daher notwendig, ein Gesetz gegen schädliche Kartelle, wie es das oben erwähnte ist, zu schaffen, und diesem Uebel abzuhelfen, wie man deren in anderen Ländern, z. B. in Frankreich, Amerika u. s. w., findet. Wir stellen deshalb folgenden Antrag: Das hohe Haus wolle beschliessen: »Die Regierung wird aufgefordert, in allernächster Zeit zur verfassungsmässigen Erledigung einen Gesetzentwurf einzubringen, in welchem die Kartellverbindungen überhaupt der staatlichen, resp. Landesaufsicht unterzogen, die wirtschaftlich schädlichen Kartelle hintangehalten, deren eventuelle Begründung durch Strafbestimmungen getroffen werden. In formeller Rücksicht beantragen wir, diesen Antrag mit allen Abkürzungen nach § 42 zu behandeln und nach § 31 der Geschäftsordnung an den landwirtschaftlichen Ausschuss zu leiten, dem auch die Anträge über die Zuckerkrisis in Böhmen zuzuweisen sind.«

Wir knüpfen hieran die Auslassungen, welche der österreichische Finanzminister am 24. v. Mts. im Abgeordnetenhause über das Zuckerkartell gethan hat.

Dieselben lauten:

»Wenn ich die indirekten Steuern passieren lasse, [illegible]muss ich vor allem die Aufmerksamkeit des Hauses [illegible] die Zuckersteuer lenken und zwar nicht in dem [illegible] dass man die Zuckersteuer zu erhöhen hätte, [illegible] dass wir inbezug auf die Zuckersteuer immer [illegible] Gefahren entgegengehen. Die Herren haben [illegible]zten Tagen von dem Zuckerkartell gehört [illegible]n Angriffen, welche gegen dasselbe erhoben [illegible] Ich bin der letzte, welcher theoretisch [illegible]andpunkte eines sehr ausgezeichneten [illegible]n Professors stehen würde, dass die [illegible]rationelle Form der Regelung der Pro[illegible] Ich habe selbst als Chef einer grossen [illegible]egenheit gehabt, zu erfahren, dass die [illegible]gerade zur Herabsetzung der Preise [illegible] Waren beitragen. (Lebhafte Heiter[illegible] [illegible] giebt manchmal Lagen, in denen [illegible]will nicht sagen, berechtigt, aber [illegible] sind. Nun ist die Zuckerindustrie [illegible] solchen schwierigen Lage, allein [illegible]ionelle, für den Steuerträger und [illegible] Prämiensystem ist die Zucker[illegible] [illegible]missliche Lage geraten. Es ist [illegible]wärtige Markt eigentlich ein [illegible]chiedenen Länder mit Zucker[illegible] [illegible] ein Staat nach dem andern [illegible] für seine Produkte den be[illegible] [illegible] Dann kommt ein zweiter [illegible]n, er kommt gleichfalls [illegible]z setzt den Preis herab [illegible]uem. Von meinem [illegible]tionale Regelung der [illegible]ben Verhandlungen [illegible]len Herren darüber [illegible]irtschaftliche [illegible] durch der[illegible] [illegible]üssen, ist [illegible] Mittel [illegible] stehen, [illegible] sein

den Zusatz von Alkalien herbeigeführte chemische Veränderung der anderen Stoffe, da sie, wie schon oft genug von uns gesagt und durch Beweise belegt ist, ohne Wirkung auf Geschmack, Aroma und auf die Verdaulichkeit bleiben. Das heisst, es wirkt die Pottasche nicht anders als das Natron u. s. w. Was uns aber an sehr vielen deutschen Cacaopulvern noch immer missfällt, das ist der von den Alkalien herrührende laugenatige Geruch und der glatte, seifige Geschmack. Wer einen Theelöffel Cacaopulver in der Tasse aufbrüht mit siedendem Wasser, und dann die aufsteigenden Dämpfe riecht und prüft, dem quillt ein Geruch entgegen, als würde in scharfer Lauge im Hause Wäsche gewaschen. Dieser Laugengeruch ist unangenehm und wenn er wahrnehmbar ist, dann ist auch der Geschmack flau, glatt, laugig, seifig. Beim holländischen Cacao, besonders beim van Houten'schen Cacao, trifft man nicht auf einen laugenartigen, von den Alkalien stammenden Geruch. Man sieht also, dass er zu vermeiden ist. Und das ist er thatsächlich, wenn man die Alkalien vor der Benutzung geeignet behandelt und den meist üblichen einfachen Alkalien ein anderes Salz zumischt. Hierüber werden wir auf Anfragen im Brief weiteres mitteilen.

— Wir können weiter Angebote in Cacaoschalen gebrauchen, doch ist im Auslande über fünf Mark pro 100 Kilo inkl. Sack nicht zu erzielen. Muster sind erwünscht.

o. Das Königliche Polizei-Präsidium in Berlin hat eine Warnung erlassen vor dem mit Zucker überzogenen Röstkaffee. Die Polizei sieht darin eine Verfälschung des Kaffees. Die Bonner Kafferösterei von Zuntz ist dadurch von einem harten Schlage betroffen worden, denn sie ist eigentlich die Begründerin dieser Röstmethode. Wir haben hier ja eigentlich nichts mit dem Kaffee zu thun, obgleich wir es für mindestens ebenso gerechtfertigt hielten, dass die Chocolade- und Cacaofabrikanten auch das Rösten des Kaffees übernähmen, als wenn sie nebenbei sich mit der Mostrichfabrikation oder Lebkuchenbäckerei befassen. Aber es ist doch interessant, zu sehen, dass auf einmal, durch irgend welchen Anstoss, die Polizei einer Stadt sich als berufene Beschützerin aller Kaffee trinkenden Menschen vorstellt und ein Verfahren als strafbar ansieht, das seit sechs Jahrzehnten als unbedenklich gegolten hat. Zuntz wehrt sich durch halbseitige Annoncen in den Berliner Zeitungen mit Händen und Füssen, aber es wird wenig nützen.

Hat der Fall nicht eine wunderbare Aehnlichkeit mit dem Streit im Chocoladen- und Kouvertürenfache?

G. Ihr Cacao gefällt uns noch nicht; es ist mittelgut, aber aus den verarbeiteten guten Bohnen, man riecht und schmeckt guten Machala-Guayaquil heraus, lässt sich ein noch besseres Fabrikat herstellen. Ihre Siebmaschine muss feineren Bezug bekommen aus Seidengaze; schreiben Sie an Lehmann nach Dresden und lassen Sie sich einen Bezug kommen, der zwei bis drei Nummern feiner ist. Sieben Sie Ihr Pulver durch ein feineres Gewebe, dann verschwindet der braune körnige Rand in der Tasse, der noch immer vorhanden ist. Dann müssen Sie den Cacao nicht ganz so stark rösten; Ihr Pulver ist ganz erheblich dunkler als alle bekannten Sorten und man thut gut, von dem gewohnten Aussehen nicht abzugehen. Der salzige Geschmack ist gemildert und wir glauben, wenn Sie die heute noch gegebenen zwei Fingerzeige benutzen lassen, dass Sie dann keine Klagen von Ihren Kunden hören werden.

— Die Abonnenten des Auslandes werden um Berichtigung für das zweite Semester nochmals gebeten.

— Von mehreren Seiten ist an uns die Anfrage gestellt, Stellen nachzuweisen, wo Cacaobutter verkäuflich ist. Wir bitten, uns Quantität und Forderung aufzugeben. Muster sind vorläufig nicht nötig. —

— Wenn ein Chemiker von einem Geschäftshause zu dem bestimmten Zweck gedungen wird, durch seine analytischen Arbeiten Mittel zur gerichtlichen Verfolgung eines dritten dem Auftraggeber zu liefern und wenn er für diese Arbeiten Bezahlung erhält, so verliert er dadurch, mag er sich noch so sehr auf seine Gewissenhaftigkeit, Akkuratesse und sonstige Tüchtigkeit berufen, eine der vitalsten Eigenschaften eines echten Analytikers, nämlich seine Unparteilichkeit und seine Vorurteilslosigkeit.

Diesen vernünftigen Satz finden wir in der D-amer Apotheker-Zeitung 1895, Seite 105, abgedruckt, und da auch andere Zeitungen ihn zustimmend weitergeben, thun wir dasselbe. Wir wissen in Deutschland manch' Oertchen, wo eine solche Erinnerung mit grossen Lettern an die Wand gehängt werden sollte.

G. »Unsere Keller werden, namentlich wenn es längere Zeit nacheinander regnet,

was hauptsächlich im Frühjahr und Spätjahr der Fall ist, sehr schnell feucht, wodurch unsere Chocoladen anlaufen und nass werden. Unser Architekt, den wir darüber frugen, riet uns, vor die aus rauhem Bruchstein gemauerten Fundamente eine Backsteinwand zu setzen, so dass es zwischen Bruchsteinmauerwerk und Backsteinwand hohl ist. Was halten Sie davon, wissen Sie etwas besseres?«

Sie müssen zunächt feststellen, ob die Feuchtigkeit durch Grundwasser, also aus dem Boden kommt oder ob sie durch die Wände dringt. Oft findet man die Keller einfach mit Ziegelsteinen ausgelegt. Ein solcher Fussbodenbelag ist aber zu verwerfen, weil die Steine sehr porös sind und leicht Feuchtigkeit aufsaugen. Besser sind die ganz zementierten Fussböden. Dringt die Feuchtigkeit durch die Wände, so ist dem am besten durch das Aufziehen einer zweiten Wand abzuhelfen, doch muss dafür gesorgt werden, dass das sich zwischen den beiden Wänden bildende Wasser leicht gesammelt und abgefangen werden kann.

Ist der Keller nicht sehr gross und kommt die Feuchtigkeit **n u r** durch die Wand, dann würde ein Kachelbelag das allerschönste sein. Es giebt ja schon sehr billige, glasierte Belagplatten. Aber immer müssen Sie damit rechnen, dass in der Regenzeit die Luft überall feucht ist — also nicht blos in Kellern, sondern auch in anderen Räumen und auf den Strassen —, und dass in dieser Zeit die Chocolade sehr leicht feucht wird. Wenn Sie darauf achten wollen, werden Sie finden, dass besonders die fetthaltigen Waren, Kouvertüren, Cacaomassen nass werden. Dagegen ist, wenn die sichtbaren Uebelsände abgestellt sind, wenig zu machen. Wo soll man trockene kalte Luft hernehmen, wenn man dafür keine besondere Anlage hat? —

∸ Die Maschinenfabrik von J. S. P e t z h o l d t in Döhlen-Potschappel bei Dresden hat eine neue Art von Wärmeplatten konstruiert, die da einspringen soll, wo entweder keine Dampfanlagen vorhanden sind oder da, wo doch in der Bonbonküche ohne Dampf gearbeitet wird. Dass d i e eisernen Platten, die in doppelten Wandungen durch heissen Dampf erwärmt werden können, ein ungleich besseres Verarbeiten der Karamelmassen möglich machen, ist bekannt; die durch Dampf gewärmten Platten sind gleichmässig über die ganze Fläche warm.

Dagegen sind die Einzelplatten, die man durch untergestellte Heizvorrichtungen, durch Holzkohlen u. s. w. erwärmt, immer an d e r Stelle, wo das brennende Material steht, glühend heiss und an den anderen Stellen ungleich heiss. Diesem Uebelstande ist mit diesen neuen Doppelplatten mit Wasserfüllung abgeholfen. Man könnte diese Art der Plattenerwärmung mit den bekannten Bainmaris vergleichen: hier wärmt man indirekt durch heissen Wrasen und bei den Bainmaris kocht man im heisen Wrasen.

P e t z h o l d t hat eiserne Doppelplatten konstruiert, die 750 oder 930 mm breit sind. In Länge von 500 mm wird jede einzelne Platte geliefert. Wer also eine recht grosse Wärmeplatte haben will, der nimmt vier Platten à ½ m lang, setzt sie nebeneinander und hat dann eine Wärmeplatte, die zwei Meter lang und 930 oder 750 mm breit ist. Diese Wärmeplatte kann nun über die ganze Fläche gleiche Wärme haben oder man kann jede einzelne Abteilung für sich temperieren. Z. B. kann man, wie es uns recht bequem zu sein scheint, mit Leichtigkeit sich folgende Temperaturen halten:

	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
930 mm	A	B	C	D

Die Fläche AB = 1000 × 930 mm nimmt den Satz auf, der aus dem Kessel kommt. Diese ganze Fläche wird nicht geheizt; im Gegenteil, wenn darauf sechs bis acht Satz ausgegossen sind, füllt man kaltes Wasser hinein, um sie abzukühlen.

Die Fläche C wird lauwarm, handwarm gehalten, um darauf die Karamelmasse zu färben, anzusäuern, zu parfümieren, also formfertig zu machen; die Fläche D hält man sich so, wie man sie braucht; macht man Atlasbonbous hält man sie ganz kalt, macht man kleine Rocks, hält man sie heiss, damit darauf das Färben der kleinen und verschiedenen Zuckerklümpchen stattfinden kann. So ersetzt hier e i n zusammengesetzter Tisch Wärme- und Kühlplatte zugleich, und deshalb interessiert uns diese Konstruktion in hohem Masse. Die Bonbonfabrikation ist ja doch nun einmal ein Industriezweig geworden, der in handwerksmässiger Weise an den meisten Stellen betrieben wird und deshalb wird jede Ersparnis an Geld, Zeit und Raum überall willkommen geheissen werden. Als Heizmaterial wird Gas, Petroleum oder Petroleumgas verwendet.

— In der vorigen Nummer sagten wir in dem Aufsatze über Markenschutz: »wir glauben nicht, dass die Fabrikanten des »Germania-

Cacao« (Berger in Poesneck) oder des »Cacao vero« (Hartwig & Vogel) zu befürchten haben werden, dass andere deutsche Fabrikanten nunmehr sich auch dieser Namen bedienen und mit diesen Bezeichnungen entöltes Cacaopulver in den Verkehr bringen, weil diese Bezeichnungen einen gesetzlichen Schutz nicht erlangen können«. Auf diese Anmerkung hin wird uns eine Büchse Cacaopulver eingeschickt, die in Sachsen im Verkehr ist, und die Bezeichnung trägt: »Qualität Germania«, aber nicht von der Firma Rob. Berger stammt.

Fast scheint es so, als sollten wir in unserem Glauben an die Lauterkeit geschäftlichen Gebahrens im Cacaoreiche getäuscht werden. Das sollte uns leid thun. Wir wissen nicht, wer der Fabrikant dieses Cacaopulvers ist; die Packung ist anonym und ist recht gewöhnlich. Das Pulver aber ist mit Sorgfalt hergestellt und dem Fabrikanten mangelt es nicht an Fachkenntnis. Wir glauben, ihm raten zu sollen, ein so gutes Cacaopulver ruhig unter eigenem Namen auf den Markt zu bringen und davon abzustehen, für eigene Ware Namen zu wählen, die ein anderer Fabrikant durch grosse Mühe und hohe Kosten seit Jahren mit seinem Cacao in Verbindung gebracht hat. Jeder Fabrikant, der so handelt, macht doch nur für seinen Konkurrenten Propaganda. Wie leicht haben es z. B. die Berger'schen Reisenden, dort ins Geschäft zu kommen, wo sie diesen nachgeahmten Germania-Cacao antreffen. »Sehen Sie«, werden sie zu dem Händler sagen können, »wie beliebt unser Germania-Cacao ist! Die Konkurrenz versucht ihrem Cacao die Bezeichnung des unserigen zu geben, weil die Kunden immer wieder den Germania-Cacao fordern. Nun werden Sie doch Ihren Kunden nicht den nachgemachten verkaufen wollen, wenn Sie bei mir den echten, den Ihre Kunden meinen, bekommen können«.

Natürlich wird dieser zweite Germania-Cacao billiger verkauft als der erste; man nennt uns als Preis 1.40 Mk. pro Pfund in ¼-Pfund Blechbüchsen. Man sieht aber hieraus, dass man gut thut, die Phantasienamen für Markenwaren nicht zu viel anzuwenden; besser ist es immer, der Ware den Eigennamen des Fabrikanten vorauszusetzen oder anzufügen, wie z. B. »Cacao Lobeck«, »Richter's Anker-Cacao«, »Chocolade Suchard«, »Hauswald-Kaffee« u. s. w.

§. In Amsterdam wurden in Auktion am 5. November verkauft:

70000 Kilo Van Houten's Cacaobutter A, die zu folgenden Preisen Abnehmer gefunden haben:

höchster	Preis	73 cents
niedrigster	»	70¼ »
Durchschnitt		72¼ »

Nach der Auktion wurde aber schon 75¼ cents erste Kosten bezahlt, da die Londoner Auktion bedeutend höher abgelaufen ist.

Ferner fand dort am 8. November eine Cacao-Auktion statt, worin verkauft wurden:

20	Sack	Trinidad,
118	»	Surinam,
300	»	Guayaquil,
74	»	Thomé.

Der Markt ist überall etwas fester.

— Die in Hamburg am 29. Oktober abgehaltene Cacaobutter-Auktion ist sehr ruhig verlaufen. In der Auktion selbst wurden nur 20 Packen verkauft. Es waren 10000 Kilo angeboten; der Rest ist nach der Auktion noch verkauft worden.

C. R. Ihr Cacao hat gar kein Aroma. Sie haben uns wohl eine Probe gesandt, die schon mehrere Wochen alt ist? Sonst müsste das Pulver, wenn es, wie Sie schreiben, aus 60 Prozent Ariba und 40 Prozent Trinidad besteht, besser schmecken. Es ist sehr flau im Geschmack; sie erweisen ihm und Ihren Kunden eine Wohlthat, wenn Sie das Pulver aromatisieren. Womit? Ob Sie das Theobrominat versuchen sollen und wie Sie es anwenden? Darüber erfahren Sie am besten näheres bei den Lieferanten James Donald & Co., Hamburg. Sie schreiben, Sie hätten es mehrfach versucht, Ihrem Cacao den Geschmack und die Farbe zu geben, die dem Van Houten'schen Cacao eigentümlich sind. Aber Ihr Cacao legt kein Zeugnis dafür ab, dass Sie mit den Versuchen Glück gehabt haben. Sie können niemals den Van Houten'schen Cacaogeschmack erreichen, wenn Sie Ihren Cacao nicht parfümieren; aber Sie können Ihrem Cacao das Van Houten'sche Cacaoaroma zusetzen, wenn Sie die Gewürzmischung in Extraktform verwenden, die auch Van Houten verwendet. Wenn Sie feinen Ariba-Cacao und feinen Trinidad-Cacao verarbeiten, dann ist das Theobrominat vollständig überflüssig; dieses soll nur bei geringen Cacaosorten, die arm an Aroma sind, einspringen. Das Van Houten'sche Cacaoaroma aber wird durch eine Mischung von Gewürzen erzielt, die sich jeder selbst herstellen kann. Wir kennen sie, aber wir dürfen sie hier nicht nennen; wir sind aber bereit, Ihnen die zu einem Versuche

nötige Menge zu verschaffen, wenn Sie dafür drei Mark riskieren wollen, die Sie gelegentlich mit einsenden können. Wenn Sie uns eine neue Probe Ihres Cacaos aus einer frisch angefertigten Partie einsenden wollen, sind wir auch bereit, ihn hier zu parfümieren und Ihnen wieder zuzustellen. Sie können dann prüfen, ob Sie damit einen Schritt weiter gekommen sind. In der Behandlung der Massen mit Alkalien sind sie auch noch nicht ganz auf der Höhe. Wir können dann auch darüber reden; zuerst müssen wir ein frisch angefertigtes Pulver von Ihnen sehen.

— In Oesterreich plant man den Erlass eines Gesetzes gegen die Zuckerkartelle. Der Abg. Dr. Placak hat folgenden Antrag eingebracht:

Die landwirtschaftliche Krisis, welche bereits durch mehrere Jahre andauert, ist im Königreiche Böhmen in arger Art und Weise noch durch die Zuckerkrisis verschärft, welche sowohl die Zucker-Industrie als auch die auf derselben basierende landwirtschaftliche Produktion in nicht geringem Masse schädigt und niederdrückt. Die böhmische landwirtschaftliche Produktion ruhte und ruht, wie schon erwähnt, bisher auf der Zucker-Industrie in weitaus grösstem Masse, deren früherer Stand es der böhmischen Landwirtschaft einesteils ermöglichte, die ungeheuren Lasten zu erschwingen, die ob derselben lasteten. Es ist unzweifelhaft, dass das Wohl und Wehe der landwirtschaftlichen Produktion in dieser Hinsicht von der Prosperität der bezüglichen landwirtschaftlichen Industrie bedingt ist, dass aber auch vice versa die Existenz und das Wohlergehen der Zucker-Industrie von dem Stande und der Prosperität der Landwirtschaft abhängig ist. Beide sind auf einander angewiesen, und nur dann kann von erfolgreicher Wirkung beider die Rede sein, wenn beide Hand in Hand gehen, keineswegs aber, wenn eines sich zu ungunsten des zweiten, dessen triste Lage oder seine Kapitalstärke benutzend, zu bereichern sucht. Die Zucker-Industrie sucht natürlicherweise das Verlustkonto auf die Landwirtschaft zu überwälzen und zwar nicht nur den auf dieselbe eventuell entfallenden Teil, sondern den ganzen Verlust, indem sie den Ankaufspreis der Zuckerrübe in ungewöhnlicher Weise herabdrückt, so dass der Kaufpreis nunmehr nicht mehr die Produktionskosten deckt. Aber nicht genug an diesem durch den Einfluss der Weltkrisis veranlassten Niedergang der Preise, hat die Zucker-Industrie es nun auch im Königreich Böhmen unternommen, in bedauernswerter künstlicher Art den Ankaufspreis des Rohmaterials derart herabzudrücken, dass die Ankaufspreise der Rübe weit hinter den Produktionskosten stehen und in keinem Verhältnisse sind zu dem Preise, der aus dem landwirtschaftlichen Produkt erzeugten industriellen Produkte. Auf diese Art wird die landwirtschaftliche Produktion durch die landwirtschaftliche Industrie, welche auf derselben basiert, geschädigt, und die letztere untergräbt damit unvernünftigerweise selbst ihre Basis. Durch die bekannten Kartellverbindungen und durch die Rayonierung der einzelnen Rüben-Absatzgebiete, von denen einzig und allein bestimmte Zuckerfabriken die Rübe abzunehmen sich verpflichteten, ist ein Monopol der kartellierten Zuckerfabriken geschaffen, welchem die einzelnen Rübenproduzenten auf Gnade und Ungnade überantwortet sind, da durch diese ganz ungesetzlichen Vereinbarungen die Bestimmung der Ankaufspreise der Willkür der kartellierten Zuckerfabriken überlassen ist. Es kommt dies wahrlich einer Bewucherung der landwirtschaftlichen Produktion gleich. Der Staat ist verpflichtet, nicht nur gegen diese Bewucherung mit aller Energie aufzutreten, sondern auch mit allen ihm zustehenden Mitteln die landwirtschaftliche Produktion, die Grundlage des Staates, vor dem Verfalle zu schützen. Es ist ganz gewiss notwendig, gegen diese schädlichen Kartellverbindungen im Gesetzgebungswege aufzutreten, da die nunmehrigen Gesetzgebungen einer diesbezüglichen Bestimmung entbehren. Es ist daher notwendig, ein Gesetz gegen schädliche Kartelle, wie es das oben erwähnte ist, zu schaffen, und diesem Uebel abzuhelfen, wie man deren in anderen Ländern, z. B. in Frankreich, Amerika u. s. w., findet. Wir stellen deshalb folgenden Antrag: Das hohe Haus wolle beschliessen: »Die Regierung wird aufgefordert, in allernächster Zeit zur verfassungsmässigen Erledigung einen Gesetzentwurf einzubringen, in welchem die Kartellverbindungen überhaupt der staatlichen, resp. Landesaufsicht unterzogen, die wirtschaftlich schädlichen Kartelle hintangehalten, deren eventuelle Begründung durch Strafbestimmungen getroffen werden. In formeller Rücksicht beantragen wir, diesen Antrag mit allen Abkürzungen nach § 42 zu behandeln und nach § 31 der Geschäftsordnung an den landwirtschaftlichen Ausschuss zu leiten, dem auch die Anträge über die Zuckerkrisis in Böhmen zuzuweisen sind.«

Wir knüpfen hieran die Auslassungen, welche der österreichische Finanzminister am 24. v. Mts. im Abgeordnetenhause über das Zuckerkartell gethan hat.

Dieselben lauten:

»Wenn ich die indirekten Steuern passieren lasse, so muss ich vor allem die Aufmerksamkeit des Hauses auf die Zuckersteuer lenken und zwar nicht in dem Sinne, dass man die Zuckersteuer zu erhöhen hätte, sondern dass wir inbezug auf die Zuckersteuer immer grösseren Gefahren entgegengehen. Die Herren haben in den letzten Tagen von dem Zuckerkartell gehört und von den Angriffen, welche gegen dasselbe erhoben worden sind. Ich bin der letzte, welcher theoretisch auf dem Standpunkte eines sehr ausgezeichneten österreichischen Professors stehen würde, dass die Kartelle eine rationelle Form der Regelung der Produktion bilden. Ich habe selbst als Chef einer grossen Verwaltung Gelegenheit gehabt, zu erfahren, dass die Kartelle nicht gerade zur Herabsetzung der Preise der betreffenden Waren beitragen. (Lebhafte Heiterkeit.) Allein es giebt manchmal Lagen, in denen die Kartelle, ich will nicht sagen, berechtigt, aber vielleicht erklärlich sind. Nun ist die Zuckerindustrie seit langem in einer solchen schwierigen Lage, allein durch das ganz irrationelle, für den Steuerträger und den Staat schädliche Prämiensystem ist die Zuckerindustrie in eine sehr missliche Lage geraten. Es ist bekannt, dass der auswärtige Markt eigentlich ein Tummelplatz für die verschiedenen Länder mit Zuckerindustrie bildet und dass ein Staat nach dem andern die Prämien erhöht und für seine Produkte den betreffenden Markt gewinnt. Dann kommt ein zweiter Staat und erhöht die Prämien, er kommt gleichfalls auf den Markt, die Konkurrenz setzt den Preis herab und die Sache beginnt von neuem. Von meinem Amtsvorgänger ist eine internationale Regelung der Frage angeregt worden. Es schweben Verhandlungen in dieser Richtung, aber ich möchte den Herren darüber keine Illusionen machen. Der volkswirtschaftliche Egoismus der Staaten, welche glauben, nur durch derartige Mittel ihre Industrie schützen zu müssen, ist so stark, dass dagegen kein diplomatisches Mittel helfen wird. Wir werden also vor der Frage stehen, ob nicht eine Erhöhung der Prämien notwendig sein

wird. Das bringt aber eine Menge von Dingen mit sich, die auf die Industrie, aber auch auf die Interessen des Staatsschatzes ungünstig einwirken.»

Winke für den deutschen Export nach den Vereinigten Staaten. Von zuständiger Seite werden dem deutschen Export nach den Vereinigten Staaten folgende Winke gegeben:

Handschriftliche Mitteilungen in deutscher Schrift sind den Amerikanern, soweit selbe nicht Deutsche sind, unverständlich, und auch die in meist mangelhaftem Englisch eingehenden Briefe sind häufig unleserlich und schwer zu entziffern. Der amerikanische Geschäftsmann, der seit Jahren daran gewöhnt ist, die für ihn bestimmten Zuschriften in sauberer und deutlicher Druckschrift zu erhalten, ist wenig geneigt, einem solchen Zeit- und Müheaufwande sich zu unterziehen, und ist ausserdem leicht verleitet, von vornherein geringschätzig über ein Geschäftshaus zu urteilen, welches sich der nach seiner Ansicht unzeitgemässen, veralteten Methode der handschriftlichen Mitteilung bedient. Es wird deshalb den deutschen Geschäftstreibenden der Gebrauch der Schreibmaschine warm empfohlen.

Für den Vertrieb von Konsumartikeln, die der Mode nicht unterworfen sind, lassen sich Agenten leicht gewinnen. Dagegen sind für Artikel, die der amerikanischen Konkurrenz begegnen und deren Einführung grosse Mühe und Opfer erfordert, Vertreter schwer zu erhalten. Es wird den Firmen, die derartige Artikel einführen wollen, ein entsprechendes Entgegenkommen empfohlen.

Ein grosser Teil deutscher industrieller Erzeugnisse, namentlich Maschinen, Instrumente u. s. w., dürfte sich nur dann in Amerika einführen lassen, wenn seitens der deutschen Fabrikanten Verkaufs- und Reserveteillager in den Absatzgebieten errichtet würden. Es kann nicht befremden, dass amerikanische Firmen, selbst wenn sie bereit wären, dem deutschen Artikel um seiner anerkannten Vorzüge willen, wie dies beispielsweise besonders von Maschinen der Textilbearbeitungs-Branche gilt, sich zuzuwenden, ihre Aufträge, wenn die obige Bedingung nicht erfüllt worden ist, dem einheimischen Fabrikanten zu erteilen.

Unerlässlich für den deutschen Exporteur ist, die für die amerikanische Ausfuhr bestimmten Erzeugnisse dem Geschmack und den Bedürfnissen des Landes anzupassen. Die Voraussetzung, dass ein Artikel, der besser und praktischer ist, als die in Amerika verfertigten, die beste Aussicht auf ausgedehnten Absatz biete, ist als irrig zu bezeichnen. Eine solche Aussicht ist nur für diejenigen Waren vorhanden, welche den in den Vereinigten Staaten bestehenden Bedürfnissen und Gewohnheiten am meisten und besten entsprechen. Ein Gleiches gilt mit Bezug auf die Behandlung der bei der Einleitung von Geschäftsbeziehungen notwendigen Formalitäten. Preisangebote, bei deren Aufstellung das in den Vereinigten Staaten sehr entwickelte Kreditsystem und die lange Dauer der geleisteten Garantien im Auge behalten werden sollten, müssen unter Einschluss der Verpackungs-, Speditions-, Versicherungs- und aller anderen Spesen loco amerikanische Seehäfen berechnet und angegeben werden.

Bei Berechnung der den Agenten zu gewährenden Provision sollte in Berücksichtigung gezogen werden, dass Reise-, Büreau-, Verkaufs- und Lagerhauskosten, sowie die Besoldungen u. s. w. in den Vereinigten Staaten viel höher sind, als in Europa.

Auch die kostenlose Zustellung von Katalogen, Mustern und Reklameartikeln an Agenten ist erforderlich, da der amerikanische Konkurrent für solche Zwecke grosse Summen opfert. Wenn die Abgabe von Mustern nicht möglich ist, dann ist es erwünscht, dass den Agenten Musterwaren zur Verfügung gestellt werden. Ausserdem ist zu empfehlen, gleich den amerikanischen Fabrikanten, von Maschinen, Instrumenten u. s. w. die Erzeugnisse den Interessenten versuchsweise zur Erprobung ihrer Leistungsfähigkeit zur Verfügung zu stellen. Die grossen hiermit verbundenen Kosten erschweren es allerdings, diesen Vorschlag zu befolgen.

Schliesslich wird den Exporteuren wieder eine sorgfältige, gefällige Verpackung der Waren empfohlen, da die amerikanischen Eisenbahnen die beförderten Güter sehr sorglos behandeln.

Anzeigen.

Bonbonkocher, erste Kraft, tüchtig in engl. Rocks, gef. u. ungef. Schweizer- u. Atlasbonbons, sowie allen ins Fach schlagenden Artikeln, sucht, gestützt auf beste langjährige Zeugnisse erster Firmen des In- u. Auslandes, bald. Engagement.
Gefl. Off. unt. J. H. postl. Aarau.

Ein tüchtiger selbständiger Bonbonkocher, der in engl. Rocks, Seiden- und Schweizerbonbons etwas tüchtiges leistet, sucht dauernde, selbständige Stellung; selbiger war auch längere Zeit in Dänemark u. der Schweiz thätig. Langjährige gute Zeugnisse stehen zur Seite.
Gefl. Offerten zu richten Lübeck, Böttcherstr. 16, Frau Grobe.

Ein Dragist, der mit den allerneuesten Alabaster- und Chocoladen-Dragees, sowie mit den Pillen bestens vertraut und auch in Fondant und Likörgiessen bewandert ist, sucht anderweitig gute und dauernde Stellung.
Off. an M. K., per Adr.: Herrn Fischer, Dresden N., Jordanstr. 5.

Chocolatier.

Ein **Chocolatier,** Schweizer, 26 J. alt, seit 11 Jahren in dieser Branche mit sämtlichen vorkommenden Arbeiten betraut und mit den Fabrikations-Methoden bekannter Firmen eingeübt, sucht auf 1. Januar oder 1. März passende Stelle. Beste Zeugnisse zur Verfügung.
Offert. gefl. adressieren: A. B. 1895, postlagd. Zürich I.

Ein Bonbonkocher, welcher in allen Arbeiten der Bonbonkocherei tüchtig ist und für eine saubere, klebfreie Ware garantiert, sucht sofort oder bald. Stellung in einer kleineren Fabrik, entweder als alleiniger od. erster Kocher. Alter 21 Jahre.
Gefl. Off. unt. O. W. postl. Olvenstedt bei Magdeburg erbeten.

Bonbonkocher, in Rocks, Seiden- und Aparatsachen, sowie in sämtlichen in die Karamellabteilung einschlagenden Arbeiten selbständig und zuverlässig arbeitend, sucht seine gegenwärtige Stellung baldigst zu verändern.
Gefl. Off. unt. F. W. 205 postl. Düsseldorf niederlegen zu wollen.

Franz. Laborant, tüchtig im Giessen von Fondants, Gelee, Likör, Schaum u. s. w., sowie flott im Ueberziehen u. Eintäfeln, auch in Marzipanarbeiten und Glasieren bewandert, sucht, noch in ungekündigter Stellung, anderweitig dauerndes Engagement.
Gefl. Off. wolle man senden unt. C. K. 21 postl. Braunschweig.

Franz. Laborant, 23 Jahre alt, flotter Giesser, erfahren in sämtlichen Laboratorarbeiten, wünscht sich per sofort oder später zu verändern.
Gefl. Offerten erbitte unter A. B. C. Dresden, postl. Postamt 4.

Ein tüchtiger, zuverlässiger junger Mann sucht einen zweiten Kocherposten per bald oder später. Suchender reflektiert nur auf dauernde Stellung.
Gefl. Offerten bitte zu richten an A. Neumann, Flawyl (Schweiz), Neugasse 1206.

Ein tüchtiger Bonbonkocher sucht sofort Stelle.
Gefl. Offerten erbeten unter J. H., Dresden-Altstadt, Käufferstr. 4.



empfiehlt die Stärkefabrik von

C. Goernemann, Zahna.

Ende November haben wir **frei Leipzig**

60–80 Ztr. Cacaobutter

abzulassen.
Wir bitten um Kaufanträge unter P. W. an die Expedition des Gordian.

---

ff. Cacaobutter

garantiert rein, aus besten Bohnen, offeriert zu **135 Mark per 100 Kilo**

Paul Wesenberg Sohn, Berlin N.

Um einer allgemeinen Nachfrage meiner geehrten Kundschaft nach einem besonders billigen, gutschmeckenden, gross ausfallenden Pfennig-Artikel zu genügen, gestatte ich mir hiermit die Mitteilung zu machen, dass ich unter dem Namen

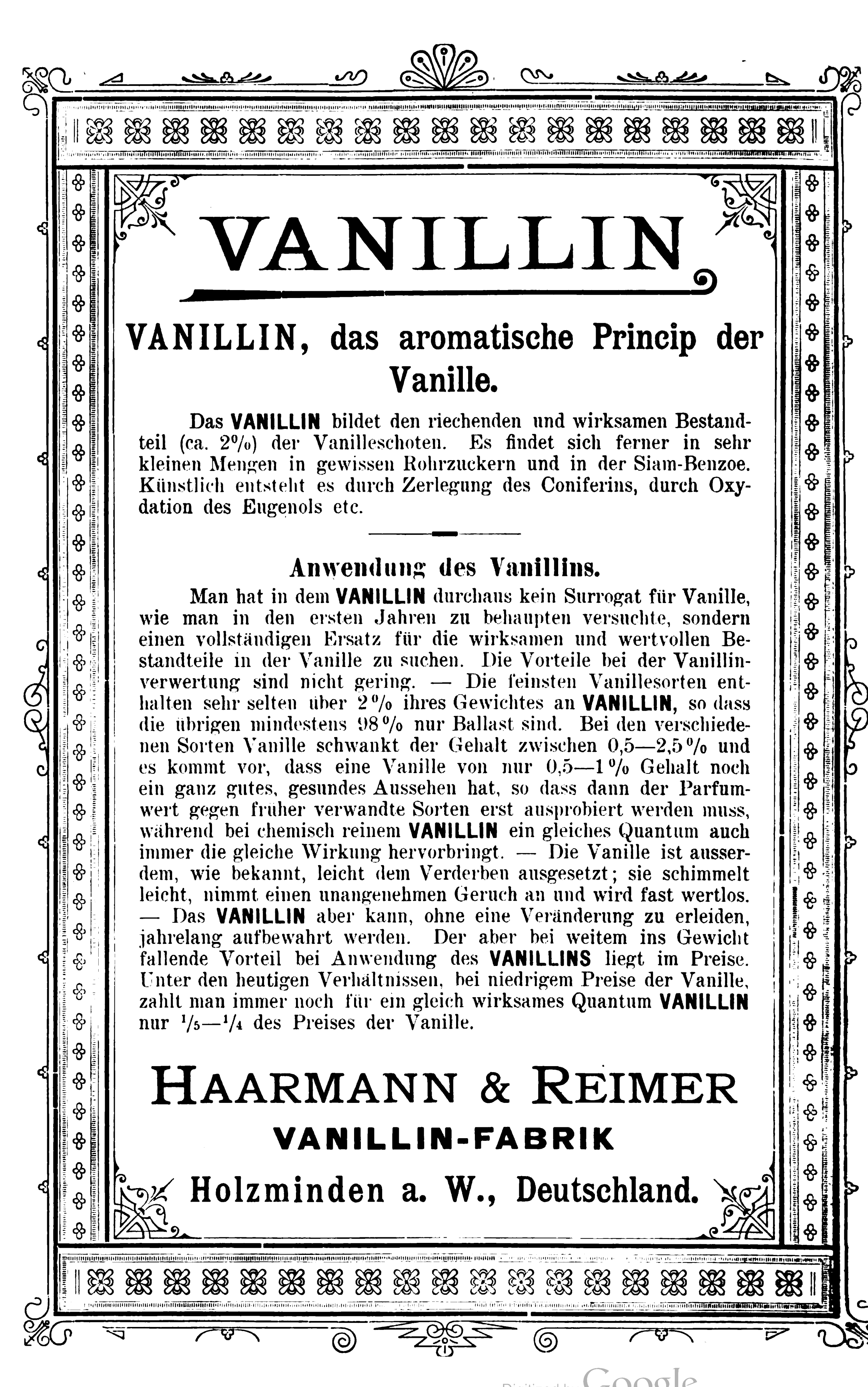
Riesen-Pfennig-Waffel,

12 cm lang und 2½ cm breit, eine nach Wiener Art gefertigte Waffel, gefüllt mit Chocolade, Vanille, Haselnuss, Himbeer und Erdbeer, zum Detail-Verkauf à Stück 1 Pfg. zum Versand bringe. Die Waffeln sind in Qualität hochfein und angenehm schmeckend, so dass es für jedes Detailgeschäft von Wichtigkeit ist, diesen Artikel zu führen. Um meinen Geschäftsfreunden den Bezug zu erleichtern, habe ich kleine Probekisten von 1000 Stück zu Mk. 7.50 inkl. Kiste zum Postversandt eingerichtet. Ein Versuch mit einem Probekistchen führt zum dauernden Bezuge. Geschmackvolle Plakate, welche den Verkauf wesentlich erleichtern, füge ich der Sendung bei.

Versandt gegen Nachnahme, oder Ziel bei bekannten Kunden.

Rich. Seibmann, Dampfchocoladenfabrik, Dresden-N.

Gebrüder Jentzsch Niedersedlitz i. S. — Spezialität: **Pfennig-Marzipan-Zigarren.**
Man verlange bemusterte Offerte!


VANILLIN
VANILLIN, das aromatische Princip der Vanille.
Das VANILLIN bildet den riechenden und wirksamen Bestandteil (ca. 2%) der Vanilleschoten. Es findet sich ferner in sehr kleinen Mengen in gewissen Rohrzuckern und in der Siam-Benzoe. Künstlich entsteht es durch Zerlegung des Coniferins, durch Oxydation des Eugenols etc.
Anwendung des Vanillins.
Man hat in dem VANILLIN durchaus kein Surrogat für Vanille, wie man in den ersten Jahren zu behaupten versuchte, sondern einen vollständigen Ersatz für die wirksamen und wertvollen Bestandteile in der Vanille zu suchen. Die Vorteile bei der Vanillinverwertung sind nicht gering. — Die feinsten Vanillesorten enthalten sehr selten über 2% ihres Gewichtes an VANILLIN, so dass die übrigen mindestens 98% nur Ballast sind. Bei den verschiedenen Sorten Vanille schwankt der Gehalt zwischen 0,5—2,5% und es kommt vor, dass eine Vanille von nur 0,5—1% Gehalt noch ein ganz gutes, gesundes Aussehen hat, so dass dann der Parfumwert gegen früher verwandte Sorten erst ausprobiert werden muss, während bei chemisch reinem VANILLIN ein gleiches Quantum auch immer die gleiche Wirkung hervorbringt. — Die Vanille ist ausserdem, wie bekannt, leicht dem Verderben ausgesetzt; sie schimmelt leicht, nimmt einen unangenehmen Geruch an und wird fast wertlos. — Das VANILLIN aber kann, ohne eine Veränderung zu erleiden, jahrelang aufbewahrt werden. Der aber bei weitem ins Gewicht fallende Vorteil bei Anwendung des VANILLINS liegt im Preise. Unter den heutigen Verhältnissen, bei niedrigem Preise der Vanille, zahlt man immer noch für ein gleich wirksames Quantum VANILLIN nur 1/5—1/4 des Preises der Vanille.
HAARMANN & REIMER
VANILLIN-FABRIK
Holzminden a. W., Deutschland.

Jahrgang 1895. Nr. 15. Hamburg, 1. Dezbr. 1895.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania
Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Gasglühlichtstreit und anderes.

Man fragt uns nach dem Werte der in Deutschland von unzähligen Fabrikanten nach unzähligen Patenten und unter unzähligen Namen hergestellten Gasglühlicht-Apparaten. Wir glauben aber, man hat sich an die falsche Stelle gewendet. Wo aber ist eine richtige? Wohin soll man sich wenden, wenn man aus dem Wuste der Ankündigungen, die Tag für Tag die Zeitungen füllen, sich das heraussuchen will, was der Wahrheit entspricht? Ja, wohin? Wir sagen: an den gesunden Menschenverstand, nicht an die durch blau-rot-weisse Kassenscheine herbeigezerrten wissenschaftlichen Gutachten. Wie hiess es doch in Nr. 14 des »Gordian« auf Seite 234?

»Wenn ein Chemiker von einem Geschäftshause zu dem bestimmten Zweck gedungen wird, durch seine analytischen Arbeiten Mittel zur gerichtlichen Verfolgung eines dritten dem Auftraggeber zu liefern, und wenn er für diese Arbeiten Bezahlung erhält, so verliert er dadurch, mag er sich noch so sehr auf seine Gewissenhaftigkeit, Akkuratesse und sonstige Tüchtigkeit berufen, eine der vitalsten Eigenschaften eines echten Analytikers, nämlich seine Unparteilichkeit und seine Vorurteilslosigkeit.«

Wenn er für diese Arbeiten Bezahlung erhält, so verliert er dadurch, mag er sich noch so sehr auf seine u. s. w.«

Hier liegt der Samen für das Misstrauen, das man in neuerer Zeit den wissenschaftlichen Gutachten entgegenbringt, die zu dem Zwecke eingeholt, abgegeben und veröffentlicht werden, seinen Konkurrenten zu schaden und zu schlagen, wenn möglich zu vernichten, ihn in Grund und Boden zu treten.

Wie abgestumpft schon muss der Sinn für eine ruhige, nervenschonende, sittliche Wirtschaftsführung sein, wenn man an solchen Kämpfen um den elenden Groschen kaltlächelnd vorübergehen kann, wenn man diese Waffen, diese Kothaufen gutheissen kann, mit denen sich Menschen, die sich nie im Leben gesehen haben, die sich nur dem Namen nach kennen, gegenseitig bekämpfen und beschmutzen.

Immer wieder drängt sich die Frage auf, ist das ein Zustand, sind das Verhältnisse, die vernünftige Menschen gutheissen können? Wem wird denn mit diesen Raufereien gedient? Dem Konsumenten etwa, der unverschuldet diese Balgerei hervorruft? Ganz gewiss nicht! — Nüchtern betrachtet sieht das Ding so aus: Ein Herr Auer von Welsbach erfindet — durch Zufall oder wissenschaftliche ernste Forschung — einen sog. Strumpf, der die Leuchtkraft des brennenden Kohlengases um ein vielfaches hebt oder verstärkt. Erst langsam in kleinen Kreisen, dann von dem Grosskapital unterstützt, in grösserer Ausdehnung, wird diese Erfindung verbreitet, denn sie ist eine Erfindung von hohem, volkswirtschaftlichem Werte; jeder dumme Bauer, jedes sechsjährige Kind sieht, dass hier eine Verbesserung in der Beleuchtungstechnik geschaffen ist, die als solche überall eingeführt zu werden verdient. Und weil das jeder dumme Bauer sieht, sieht das auch jeder Aktionär, und im Handumdrehen schliesst sich ein Ring aus einigen hundert Händen und einigen hundert Geldbeuteln. Nun wird, das kaiserliche Patentamt hat ja die alleinige Herstellung dieser Gasstrümpfe durch Patentgesetz in die Hände eines einzigen gelegt, beraten, wie weit kannst du die Schraube anziehen, unter der tausende und hunderttausende andere Deutsche bluten sollen? D. h., was nehmen wir für die neuen Brenner, die patentierten Strümpfe und was dran und drum hängt?

Natürlich, so viel als wir kriegen können! Also zehn Mark für eine Sache, die nach glaubwürdigen Ansagen für 1.50 Mark herzustellen sein soll; man muss dieser Ansage glauben, wenn man sieht, das heute schon von einigen Seiten der ganze Krempel, den man »kompleten Apparat« nennt, für drei Mark bis 3.50 Mark angeboten wird; man muss auch daran glauben, wenn man sieht, wie das Geld zu hunderttausenden auf die Strasse geworfen wird, um in dem Streit um alberne »Lichtstärken nach Hefnerkerzen« das letzte Wort zu bekommen.

Man könnte diesem Streit ruhiger zusehen, wenn es sich um einen Gegenstand des Luxus handelte. Aber Licht ist heute nicht mehr ein Luxusartikel, es ist ein Gebrauchsartikel, ein Mittel das Leben zu fristen für tausende im Reiche. Wer diesen tausenden das Licht nimmt, verteuert, der belegt ihre Existenz mit einer Steuer, die nicht gerecht genannt werden kann.

Und, alle Schuld rächt sich auf Erden. Die, die anderen ein Hindernis aus Eigennutz in den Weg stellen, fallen recht oft selbst darüber. Die erste Fabrik von Gasglühlichtapparaten hat ein grosses Heer von Neben- oder Nachfabriken erzeugt, eben durch den ungeheuren Gewinn (oder fällt eine derartige Ausbeutung unter den Begriff Wucher?), den sie dadurch erzielt hat, dass sie das sechs- oder siebenfache des Herstellungswertes von dem Konsumenten forderte. Einhundertundsechzig Prozent Dividende wurde den Aktionären gezahlt. Dass das nicht in unserer kapitalsatten und konsumarmen Zeit auf unbegrenzte Zeiten hinaus so bleiben würde, das war vorauszusehen, und wohl nur die Rafflust, die Sucht, solange als möglich die hohen »Prozente« zu nehmen, hat die Inhaber veranlasst, auf dem hohen Preise von zehn Mark pro Apparat solange stehen zu bleiben. Nun, wo man das Wühlen und Wüten der Konkurrenz bis auf die Knochen fühlt, entschliesst man sich, ohne ein Wort der Motivierung, ohne dass auch nur die geringste Neuerung oder Vereinfachung bei der Herstellung der Apparate bekannt geworden wäre, den Verkaufspreis um die Hälfte zu ermässigen. Das ist ein Schlag ins Gesicht gegeben allen denen, die noch immer daran festhalten, dass unsere heutige Wirtschaftsordnung die beste aller Zeiten ist.

Wenn jemals in den letzten Jahren es dem weiteren Kreise denkender Menschen nahe gerückt worden ist, dass die Grundgesetze unserer Volkswirtschaft faul sind, dann ist es durch den Streit geschehen, der sich vor einiger Zeit über die Preiserhöhung des Petroleums und nun wieder um die willkürliche Ausbeutung der Gaslichtkonsumenten erhoben hat. In beiden Fällen ist es nichts weiter als die Geldgier einzelner Individuen, die nach Befriedigung dürstet.

Wo ist eigentlich die antisemitische Presse, wo sind die Stimmen, die in solchen Fällen

immer meinen, blondlockige, blauäugige Germanen wären für derartige Trusts nicht verantwortlich zu machen? Man hört nichts von ihnen. Hat die eiserne Konsequenz die Herren wieder einmal im Stiche gelassen, die da glauben, aller wirtschaftliche Streit im Lande, alle Nöte der Arbeitslosen, alle Nöte des Handwerks und der Landwirtschaft wären gehoben, wenn wir die 600,000 Juden, die in Deutschland leben (also 1,2 Juden auf 100 Christen), über die Grenze brächten oder in die Weichsel trieben? Es mag unter den Juden Menschen geben, die an zu einflussreicher Stelle stehen und die deshalb schädlich auf die Weiterbildung guter, alter germanischer Sitten wirken, z. B. die jüdischen Zeitungsverleger, weil bei ihnen erst das eigene Geschäft kommt, nachher das Wohl und Wehe ihrer zwanzigtausend Leser. Aber, machen die christlichen Zeitungsverleger es denn anders? Verweigert denn irgendwo ein christlicher Zeitungsverleger die Aufnahme von Anzeigen, wenn er sieht, sie werden erlassen zu dem Zwecke, wertloses Zeug im Kreise seiner Abonnenten abzusetzen? Nein, hüben wie drüben weiss man aufs »Verdienen« zu laufen und wenn die bestehenden Schäden gebessert werden sollen, so muss das Rezept denn doch ganz anders lauten, als es heute bei den Antisemiten ausgegeben wird.

Vernünftiger schon klingt das Rezept, das aus dem Bunde der vereinigten Landwirte stammt! Ehrliche Arbeit, gethan um der widerspänstigen, eigensinnigen Natur Lebensmittel abzugewinnen, damit wir in den Städten zu leben haben, die will nicht mehr länger an der letzten Stelle stehen, wenn der Lohn aller menschlichen Leistungen ausgezahlt wird. Das ist eine Forderung, die jeder unterschreiben muss und wenn hier und da ein Städter, ein Industrieller, ein Chocoladefabrikant, ein Kaufmann glaubt, er müsse den deutschen Getreideproduzenten auch als Konkurrenten betrachten, und diesen auch bekämpfen, so macht er einen Schnitt in's eigene Fleisch. Bekommt der Landmann für seine Erzeugnisse, für seine Urprodukte von den Städtern nicht das, was er an solchen Dingen braucht, die wir in den Städten herstellen, dann kann er von uns nicht Industrieprodukte beziehen. Wir haben keinen Absatz für das, was wir aus importierten Rohstoffen fabrizieren. Je besser es den Urproduzenten wirtschaftlich geht, desto grösser ist sein Bedarf an Industrieprodukten. Arme Bauern so wenig als arme Arbeiter essen oder trinken Chocolade, kleiden sich in Tuch oder Kammgarn oder wohnen in bequemen, luftigen Wohnungen. Die begnügen sich mit Zichorienbrühen, aus selbstgebauten Wurzeln, tragen blaue Leinenhosen und Röcke und wohnen in ärmlichen Kathen mit ihrem Vieh zusammen; ja, wenn sie nicht aufrecht auf zwei Beinen gingen, wüsste man oft nicht, wo in der Lebensführung der grosse Unterschied zwischen Mensch und Haustier zu finden ist.

Wollen wir Städter also recht flotten Absatz für unsere Stadtprodukte haben, dann müssen wir den gerechten Anspruch der Urproduzenten befriedigen helfen, mit allen Mitteln, die vernünftig sind. —

Wie die Fabrikanten der ersten Gasglühlichtstrümpfe sich eine Zeit lang durch künstliche Mittel das Recht angeeignet haben, sich ihre Leistung weit über die Gebühr bezahlen zu lassen, so geschieht dasselbe ja alle Tage hundertmal im Leben.

In einigen Kreisen scheint man das nicht länger dulden zu wollen, oder man macht doch von Amts wegen den Versuch, vor dem Ankaufe solcher Waren zu warnen, die zu viel zu hohen Preisen unter's Volk gebracht werden sollen. Besonders scheint sich der neue Berliner Polizei-Präsident um diese Dinge zu kümmern. Der Warnung vor gerösteten Kaffes, die mit billigerem Zuckerzusatz unter dem Vorgeben verkauft wurden, der Zuckerüberzug bedeute eine Verbesserung und deshalb sei man berechtigt, seinen so mit Zucker überzogenen Kaffe sich teurer bezahlen zu lassen, als andere Lieferanten, ist die Warnung vor dem Ankaufe des K n e i p p'schen Malzkaffe's, der aus einer Münchener kommerzienrätlich geleiteten Fabrik stammt, gefolgt. Der Kladderadatsch wundert sich, dass man blos vor dem K n e i p p'schen Malzkaffe warnt, und nicht gleich vor dem ganzen K n e i p p'schen Schwindel; er hat vielleicht ein Recht zu der Verwunderung, aber vielleicht hat er doch nicht recht, den K n e i p p'schen Malzkaffe der K a t h r e i n e r's einen Schwindel zu nennen.

Was ist es mit dem K n e i p p-Kaffe?

Ein Münchener Kaufmannshaus hatte davon gehört, dass beim Rösten des Kaffe's recht viele aromatische Dämpfe verloren gingen; es hatte auch davon gehört oder gelesen, dass das anregende Prinzip des Kaffes in einem Alkaloid liegen solle, das man »Coffeïn« nennt und das sehr flüchtig wäre. Es hatte ferner gehört, dass dieses Alkaloid nicht blos in den Kaffebohnen, sondern auch in den Kaffeehülsen sässe. Hierauf nun wurde der Plan gebaut, wurden die Patentansprüche gegründet, bevor man einer gerösteten Gerste den Sondernamen K n e i p p's Malzkaffe geben konnte. Man mälzte die Gerste, um ihre Stärke in Malz übergehen zu lassen, man trocknete und röstete sie

dann und gab ihr bei dieser Behandlung die Dämpfe aus Kaffeschalen zur Einnahme, die beim Rösten aufgesaugt und über und durch die Gerstenkörner geleitet wurden. Ob dadurch eine so wesentliche Verbesserung der aus gebrannter Gerste schon früher hergestellten braunen Tunke bewirkt worden ist, kann nur jeder für sich entscheiden. Ueber den Geschmack kann man oder soll man doch nicht streiten. Aber ob ein Produkt erzeugt worden ist, das von jedermann auf den sogenannten ersten Blick als etwas besseres erkannt worden wäre, das lässt sich doch bestreiten. Wer aber glauben sollte, ein Streit fiele allgemein zu gunsten dieses neuen, von Kneipp sozusagen verantwortlich gegengezeichneten Gerstenkaffes aus, der mache sich doch einmal im engeren Kreise den Spass, sich oder die Seinen auf die Probe zu stellen.

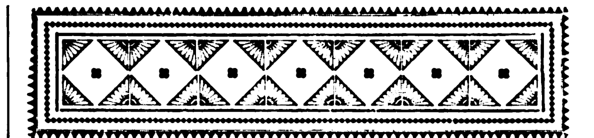
Der Kathreiner'sche Kneipp-Kaffe kostet 45 Pfd. pro Pfund.

Im Juli d. J. kostete Gerste im Grosshandel zwischen 105—155 Mark pro 1000 Kilo, oder pro Pfund acht Pfennig, wenn wir den höchsten Preis nach oben hin abrunden. Zwischen acht Mark Einkauf und 45 Mark Verkauf liegen immerhin 37 Mark für jeden Zentner, und wenn nur 500 Zentner an jedem Tage weitergehen, und wenn auch 25 Prozent Nutzen für den Detaillisten davon abgezogen werden müssen, so bleibt doch immer eine so hohe Differenz zwischen dem wahren Wert einer gerösteten Gerste und dem eingeredeten, dass es dem Berliner Polizeipräsidenten denn doch wohl zu bunt geworden ist.

Es giebt also eine ganze hübsche Zahl von Möglichkeiten, um den Auswüchsen der Gewerbefreiheit den Lebensfaden abzuschneiden. Wer weiss, was geschehen wäre, wenn der Kampf der Gasglühlichtfabrikanten nicht von selber ein Ende genommen hätte! —

Die Theoretiker in der Volkswirtschaft, die mehr als Freisinnigen, die immer noch ihr Sprüchlein herbeten, dass die edelsten Kräfte in der menschlichen Brust nur dann sich »voll und ganz« entfalten können, wenn ihnen keinerlei wirtschaftliche Schranken im Wege ständen, müssen nun doch eigentlich die Sturmböcke herbeischaffen, um solchen Eingriffen der Polizei in das freie Ringen um die Palme im edlen wirtschaftlichen Streite zu wehren.

Aber man hört auch davon nichts! Man scheint zu merken, dass es im wirtschaftlichen Leben unserer Zeit, das von Jahrzehnt zu Jahrzehnt neue Formen angenommen hat, unmöglich ist, sich an Dogmen gebunden zu halten, die unter ganz anderen Verhältnissen gut und richtig gewesen sein mögen. —



Londoner Gauner.

In Nr. 10 des »Gordian« nannten wir ein Buch, »Moderne Raubritter«, Verlag von J. P. Bachem in Köln, in dem die nichtswürdigen Schwindeleien einer für deutsche Fabrikanten hochgefährlichen Bande aufgedeckt werden. Das Buch ist nicht blos interessant, es ist auch lehrreich und für Leute, die vertrauensseligen Gemütes sind, ist es Gold wert, denn sie werden von Stunde an misstrauisch werden, wenn unbekannte ausländische Firmen, mit imponierenden Briefbogen an sie herantreten und Aufträge erteilen. Und in dieser Wirkung scheint uns der grösste Wert dieses Buches zu liegen: Misstrauisch zu machen, die Gefahren zu zeigen, die dem drohen, der sich mit direkten Auslandsgeschäften befasst, und Wege zu zeigen, wie er sich vor den Gefahren schützen kann.

Wie unsere Leser durch die Einfuhrlisten wissen — oder soweit sie selbst auch mit dem Auslande arbeiten — ist England ein aus Deutschland Chocolade importierendes Land. Es wird daher interessieren, den Verfasser dieses 340 Seiten starken Buches anzuhören, wie er auf den Unterschied der englischen Verhältnissen hinweisst:

»Der Zweck dieses Buches ist, die Regierungen, den Ausfuhr-Handel und die Ausfuhr-Industrie — in erster Linie die Deutschlands — auf Grund dokumentarischer Beläge auf schlimme Missstände aufmerksam zu machen, die seit längerer Zeit im Handelsverkehr mit England bestehen. Das zur Verwendung gelangte Material ist um deswillen ein so Aufsehen erregendes, weil ich damit nachweise, wie gefährlich Auskunfts-Bureaux werden können, wenn sie, anstatt den Handel zu schützen, sich mit Schwindlern verbinden und mit den sogenannten Schlittenfahrern[1]) Hand in Hand arbeiten.

Einen Teil dieses Materials hatte ich bereis in der »Kölnischen Volkszeitung« veröffentlicht, was mir einen Beleidigungs-Prozess einbrachte, in welchem ich den Beweis der Wahrheit erbrachte und dadurch den Prozess am 25. März 1895 glänzend gewann, allerdings mit einem Kostenaufwand von rund Mk. 40000, wovon kein Pfennig zurück zu erhalten ist, weil die Kläger gänzlich mittellose Leute sind. Ich habe jedoch die Genugthuung, dem ganzen Handel einen grossen Dienst erwiesen zu haben, wobei die Thatsache nicht zu unterschätzen ist, dass die Inhaber der Auskunfts-Bureaux »L. Lehnert« und »Liman & Co.« der irdischen Gerechtigkeit ausgeliefert worden.

Durch die Herausgabe dieses Buches erfülle ich nun eine weitere öffentliche Pflicht, indem ich dem Ausfuhr-Handel ein Werk gebe, an Hand dessen der Kaufmann die gefährlichen Klippen im Ozean des Ge-

[1]) Erklärung des Ausdrucks folgt weiter unten.

schäftsverkehrs mit England erkennen kann, Klippen, an denen das »Handelsschiff des Fabrikanten und des Kaufmanns« leicht zerschellt und im Meere des Bankerott-Verfahrens untergeht.

Ehe ich zu dem Hauptteil meines Buches übergehe, will ich hier in wenigen Zeilen einige Vergleiche zwischen den englischen und deutschen Handels-Zuständen ziehen, durch welche den deutschen sowohl wie den englischen Kaufleuten gedient sein wird. Ich schicke voraus, dass in erster Reihe das Kreditwesen zwischen den beiden Ländern ein von einander grundverschiedenes ist. In Deutschland giebt man mit Leichtigkeit Leuten Kredit, die in England keinen Anspruch auf Kredit haben würden, und der deutsche Geschäftsmann ist schon hereingefallen, wenn er englische Kreditverhältnisse mit deutschem Maasse misst.

England ist ein freies Land, in welchem keine An- und Abmeldepflicht besteht. Man kann sich unter irgend einem Namen in England niederlassen und unter beliebigem Namen ein Geschäft führen, ohne sich in irgend einer Weise anzumelden oder seine Firma eintragen zu lassen. Es giebt in England kein gesetzliches Firmen-Register, wie es in Deutschland der Fall ist, wo jeder Kaufmann seine Firma eintragen lassen muss. Dieses ist ein sehr wichtiger Punkt, den die meisten deutschen Ausfuhr-Händler nicht beachten.

Wer in England ein Geschäft eröffnen will, der kann seine Firma ungestraft nach Belieben benennen; er kann ihr das so wohlklingende »& Co.« beifügen, auch wenn nur ein Inhaber da ist; er kann sie Liman & Co. nennen, selbst wenn er den Namen Lehnert führt, und er kann seine Firma Müller, Schulze & Co. nennen, wenn er sonst im menschlichen Leben in London sich Johnsohn nennt und von Deutschland aus den Namen Schmidt mitbrachte, den schon sein Urgrossvater führte. Es ist das eben die englische Freiheit, die den modernen Raubrittern das Schwindeln so leicht macht. Sagt die Firma Müller, Schulze & Co. dem Herrn Schmidt alias Johnsohn nicht mehr zu, so kauft er sich für einen Penny Farbe und löscht sie aus, um auf den Ruinen mit einem weiteren Penny für Ankauf einer andern Farbe eine hagelneue Firma entstehen zu lassen.

Ist auch die eigene Person in irgend einer Weise nicht mehr sicher, wird der Boden zu heiss, so verlässt man einfach das Office der alten Adresse, zieht nach der nächsten Strasse und etabliert sich dort als Morris Brandt & Co., oder als Walter Arnold & Co., oder als Lulu L. Clark. Kein Mensch kümmert sich darum, es sei denn, ein neugieriger Gläubiger kommt der neuen Firma auf die Spur, um dann, wenn er Geld hat, mit einem grossen Kostenaufwand es zu versuchen, dem Herrn »Schlittenfahrer« einige Monate Tretmühle*) zu besorgen, falls er so glücklich ist, genügend Beweismaterial in der Hand zu haben.

Einen Staatsanwalt, der pflichtmässig aus eigenem Antriebe auf Kosten des Staates eingreift, kennt man eben in England nicht, obgleich gerade hier ein solcher sehr am Platze wäre. Wer hier jemanden bestrafen lassen will, kann dies nur mit grossen Geldopfern erreichen.

Aehnlich ist es mit dem Bankerott-Verfahren. Wenn jemand nicht mehr weiter kann, so schliesst er einfach seine Bude zu und überlässt es seinen Gläubigern, ihn zu suchen und — zu finden. Wenn dann ein solcher Bankerotteur gefunden wird, so ist auch noch nichts erreicht. Man hat, wenn ein Betrug vorliegt, grosse Kosten, um den Betrüger vor den Richter zu bringen. Liegt kein Betrug vor, so muss man zunächst seine Forderung einklagen, und dann auf Grund des Urteils auf eigene Kosten ein Bankerott-Verfahren einleiten. Wer einmal den englischen Gerichtsweg betreten, der wird der hohen Kosten wegen nicht so leicht wieder dazu sich veranlasst sehen. Ich sage bei dieser Gelegenheit gerade heraus, dass man in der Wahl eines Solizitors noch vorsichtiger sein muss, als in der Wahl eines Agenten. Ohne gute Empfehlung soll man nie einen Solizitor wählen.

Das sind Mängel auf dem kaufmännischen Gebiete in England, die dem Deutschen, der im Betrugsfall dem Betrüger ohne Kosten den Staatsanwalt auf den Hals laden kann, vollständig fremd sind. Da der Kläger auch bei Durchführung einer Klage persönlich zu erscheinen hat, unterlassen es Ausländer meistens, hier in England Forderungen einzuklagen, zumal sie sich noch zuweilen eigentümliche Bemerkungen gefallen lassen müssen, wenn sie sich als Ausländer vor Gericht stellen.

Infolge dessen können auch hier die Konsulate nichts ausrichten, und sie zeigen daher auch nicht die mindeste Neigung, sich dem Handel wirklich nützlich zu erweisen. Ausser einigen nichtssagenden Ratschlägen ist gewöhnlich aus den meisten ausländischen Konsulaten in England nichts herauszubekommen, weil die Herren gewöhnlich selbst nichts wissen.

Meiner Meinung nach wäre dem Uebel nur dadurch allein abzuhelfen, dass

1. England eine Anmeldepflicht einführt, damit die Polizei den fremden Elementen etwas auf die Finger sehen kann, und dass man mehr vor Verdunkelung der Herkunft der einzelnen Personen bewahrt bleibt;
2. dass England endlich ein Handelsregister einführt, in dem jede Firma samt ihren Inhabern gegen Zahlung einer hohen Gebühr eingetragen werden muss, wie es jetzt nur mit Aktien-Gesellschaften der Fall ist;
3. dass nur solchen Ausländern eine Firma zu führen gestattet wird, die in einem anderen Lande bereits unter derselben Firma ein Geschäft seit mehr als zwei Jahren führen, oder solchen Ausländern, die sich seit mehr als zehn Jahren in England aufhalten.

Wie es augenblicklich der Fall ist, etablieren sich sehr oft brodlose deutsche Handlungsgehülfen, die gar nicht mehr aus noch ein wissen, als Schlittenfahrer. Sie bringen dadurch das Deutschtum als solches hier in Verruf, und sie bilden nach und nach den Schrecken des Ausfuhr-Handels.

Aber auch seitens der deutschen Regierung sollten Schritte geschehen, den Handel im Auslande, aber besonders im modernen Themse-Babylon, vor den Schlittenfahrern zu schützen. Ich will nicht gerade so weit gehen und sagen, die Auskunfts-Bureaux sollen verstaatlicht werden; aber ich sage, die deutsche Regierung sollte das Auskunftswesen im Auslande dadurch beaufsichtigen, dass die Konsulate selber Auskunfts-Abteilungen einrichten, von welchen die Kaufleute kaufmännische, zuverlässige Auskünfte gegen Zahlung von Gebühren zur Kontrole der gewerbsmässigen Auskunfts-Bureaux erhalten können.

Eine Anregung, dass die deutschen Handelskammern Schritte zum Schutz des Handels thun sollten, wurde bereits durch eine Zuschrift an die »Kölnische Volkszeitung« gemacht, die ich hier folgen lasse.

Zur Sicherung des deutschen Ausfuhr-Handels.

Aus unserm Leserkreise erhalten wir nachstehende Darlegungen, welche für die Handelswelt, besonders für die mit England arbeitende, von Interesse sind.

---

*) Die Tretmühle [tread mill] ist eine aus alten Zeiten her noch bestehende harte Strafe für die zu Zwangsarbeit [hard labour] Verurteilten. Sie besteht aus einer grossen Walze, an der Trittbretter angebracht sind, welche der Sträfling zu ersteigen gezwungen ist, wenn die Walze sich um ihre Achse dreht.

»Der glänzende Ausgang des Schlittenfahrer-Prozesses gereicht zweifellos der »Kölnischen Volkszeitung« wegen ihres durchgreifenden Vorgehens eben so sehr zur Ehre, wie der deutschen Handelswelt zu grossem Nutzen. Indess dürfte die Mahnung doch wohl am Platze sein, den Nutzen dieses Prozesses nunmehr möglichst zu einem dauernden für den deutschen Handel zu gestalten. Diese Sorge möge von der berufenen Vertretung des deutschen Handelsstandes zeitig ins Werk gesetzt werden. Eine gefährliche Schwindel- und Ausbeuter-Gesellschaft ist zwar durch das energische und opfervolle Vorgehen einer deutschen Zeitung matt gesetzt. Aber wie leicht können andere Schwindelbanden stets von neuem das ergiebige Ausplündern deutscher Kaufleute wieder aufnehmen? In einer Weltstadt wie London giebt es zu solchen Gauner-Gesellschaften Material in Hülle und Fülle. Und was haben Existenzen, die durch Betrügereien wohl viel gewinnen, aber blutwenig verlieren können, an Gefahr einzusetzen? Wie unvergleichlich ungünstiger steht in dieser Beziehung eine einzelne Zeitung? Sie muss, um einen erfolgreichen Schlag gegen solche Schwindeleien führen zu können, zahlreichen verdeckten und weitverzweigten Schleichwegen der geriebensten Gauner nachspüren und sie gründlich offen legen. Welch' eine Kette von Mühen und welch' riesiger Kosten-Aufwand ist dazu erforderlich! Und zu alledem, welch' eine Gefahr! Jetzt noch stellten sich den aufopferndsten Bemühungen einer einzigen deutschen Zeitung doppelt so viele heimische Zeitungen zur Erschwerung der Arbeit entgegen und suchten die traurige Behandlung deutscher Kaufleute noch zu decken.

»Angesichts einer solchen Sachlage ist es schon wegen der Kosten allein den allermeisten Zeitungen ganz unmöglich gemacht, solchen Schwindeleien energisch zu Leibe zu gehen. Und die wenigen, welche dazu im Stande sind, werden sich künftig sehr bedenken, ehe sie solch' gewaltige Kosten auf ihre Rechnung übernehmen, wie sie der »Kölnisken Volkszeitung« durch Führung dieses Prozesses erwachsen sind. Daher scheint es im Interesse des Handelsstandes so ziemlich als Gebot der Notwendigkeit, dass die Handelskammern in Berücksichtigung dieser klaren Sachlage die Sicherung ehrlichen deutschen Handels künftig selbst energisch in die Hand nehmen, oder doch gründlich unterstützen. Eine Anzahl vereinigter deutscher Handelskammern kann ungleich leichter die Lasten zu erfolgreichem Schutze deutschen Handels erschwingen, wie eine einzelne, wenn auch noch so opferwillige Zeitung. London, dieser riesige Knotenpunkt des ausgedehntesten Welthandels, verdient sicherlich an erster Stelle nachdrückliche Sicherstellung des deutschen Absatzmarktes.

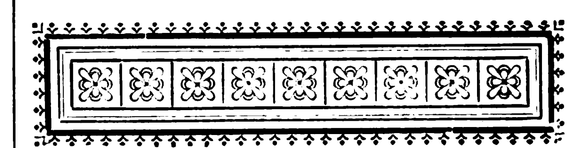
»Wir glaubten diesen Gedanken Ausdruck geben zu sollen, weil sie aus dem Verlaufe der Sache gleichsam von selbst sich aufdrängen, und weil sie die Handels-Interessen des ganzen deutschen Kaufmanns-Standes am wichtigsten Handelsplatze Europas aufs innigste berühren. Ohne die dauernde Ausnutzung dieses »Rollo«-Sieges könnte derselbe leicht zum Pyrrhus-Siege für die deutsche Handelswelt werden. Hat eine einzelne deutsche Zeitung den ersten und schwersten Schlag am wichtigsten Ort für den deutschen Handel geführt, so ist es Ehrensache für die ganze deutsche Kaufmannswelt, diesen wichtigen Posten nun dauernd zu sichern.«

(»Kölnische Volkszeitung« Nr. 226, vom 6. April 1895.)

Selbstverständlich würde dieses auch dem englischen Fabrikantenstande, wie wir sehen werden, nützen.

Schliesslich sollten seitens der deutschen Regierung bezw. des Auswärtigen Amtes Warnungen erlassen werden, dass die jungen Handlungsgehülfen nicht ins Blaue hinein nach England wandern, wo sie einem sichern moralischen Untergange entgegengehen, wenn sie nicht über bedeutende Mittel verfügen. Durch die leichtsinnige Auswanderung der Handlungsgehülfen nach London erhält das moderne Raubrittertum der Schlittenfahrer immer neue Nahrung, immer neuen Zuwachs.

Der Name »Schlittenfahrer« stammt von aus Deutschland nach London gekommenen Schwindlern selbst. Wenn in der Londoner Kaufmannswelt von einem unreellen Geschäftstreibenden die Rede ist, sagt man: »Er fährt Schlitten«. Der Ausdruck ist eine Umschreibung für ein Mitglied der berüchtigten Genossenschaft der »Schwarzen Bande« (Long firms). Die Schärfer (Sharpers) sind Spitzbuben und Hehler, die sich dem Gesetz gegenüber stets dadurch decken, dass sie sich, auch wenn sie die Waren nur zu einem Zehntel des Wertes geramscht haben, stets eine Quittung über einen reellen Kaufpreis geben lassen und niemals vor Zeugen bezahlen. Im Grunde genommen sind die Schlittenfahrer sowohl wie die Schärfer weiter nichts wir durchtriebene Bauernfänger, die man richtiger Fabrikantenfänger nennen könnte.



„Ausstellungen“ an Ausstellungen.

Unsere Glossen in No. 9 des »Gordian« zu dem Rundschreiben der eben verflossenen »Internationalen Ausstellung für Nahrungsmittel, verbunden mit der I. Chocoladen- und Cacao-Konkurrenz« zu Bremen, haben die Runde durch mehrere Zeitungen gemacht. In ähnlichem Sinne äussert sich die Zeitschrift »Die Reklame«:

Der Ausstellungsschwindel ist schon mehrfach Gegenstand von Betrachtungen gewesen. Wir stehen in dem Bemühen, das redliche Ausstellungswesen vor der Diskreditierung durch zweifelhafte Unternehmungen zu schützen, nicht allein da; fast die ganze einschlägige Presse, sogar die politische Tagespresse ist dieser Frage wiederholt näher getreten. Trotzdem finden sich immer wieder Dumme, die auf den Schwindel hineinfallen, und »Schlaue«, die auf diese Art und Weise ihr Geschäft machen.

Man fragt sich unwillkürlich, wie es möglich ist, dass derartige Individuen, vor denen die Tages- und Fachpresse, wohlbekannte kommerzielle Institute u. s. w. gewarnt haben, immer wieder den Mut finden, ihre zweifelhaften Dienste anzubieten. Die eine Erklärung findet man in der thörichten Eitelkeit mancher Menschen, die um jeden Preis Briefbogen und Couverts, Firmenschilder und wer weiss was sonst noch mit Abbildungen von Ausstellungsmedaillen schmücken wollen, ganz gleich, ob diese Ausstellung von Bedeutung war, ob sie wirklich stattgefunden hat oder nicht. So ein Expresswagen mit rädergrossen Bronzemedaillen »London 1874« und »Wien 1882« macht doch einen bestechenden Eindruck. Welche Ausstellung die Londoner vom Jahre 1874 war, weiss natürlich heute niemand mehr, aber viele scheinen gehört zu haben, dass in der englischen Hauptstadt einmal eine grosse Weltausstellung stattgefunden hat; warum soll das nicht im Jahre 1874 der Fall gewesen sein; die Reklame thut also ihre Schuldigkeit, sie verschafft dem glücklichen Inhaber so wertvoller Medaillen das gewünschte Renommé.

Diese Medaillensucht gewinnt dem skrupellosen Agenten eine ganze Anzahl Aussteller, die sich von ihm gerne vertreten lassen. Mit dieser oft nicht kleinen Schar übt er nun einen Druck aus auf solche Ausstellungskomitees, die Mangel an Ausstellern haben. Er verlangt für seine Klienten mehrere hundert Quadratmeter, stellt jedoch als Bedingung die Verleihung von Prämien an seine Auftraggeber. Der Not gehorchend, bewilligen die Komitees ihm diese schon im voraus, ehe die Preisrichter überhaupt die Ausstellungsgegenstände gesehen haben. Für diese »sachgemässe und vorteilhafte Vorführung der Produkte dem Preisgericht gegenüber, denen die verdiente Auszeichnung nicht versagt bleibt«, streicht dann der »Agent« die vorausbedungene »Provision« ein.

Noch ein krasseres Beispiel von Medaillenschwindel führt die von uns schon erwähnte und ausführlich besprochene Broschüre von Chiger »Ausstellungsmissbräuche u. s. w.« an. Der Verfasser schreibt: Ich habe mit eigenen Augen ein Anmeldeformular für eine Ausstellung in einer grossen deutschen Stadt (womit ich nicht sagen will, dass auch die Ausstellung gross war) gesehen, auf dem der Fabrikant den Vermerk machte: »Nur giltig, wenn für die Prämiierung mit goldener Medaille garantiert wird«. Die Anmeldung wurde gerne angenommen, der entfallende Betrag erst nach Erhalt der Medaille bezahlt! Der Verfasser knüpft daran folgende, unseres Erachtens sehr richtige Bemerkung: Was nützen die Bestimmungen des Gesetzes zur Abwehr des unreellen Wettbewerbes in bezug auf den Gebrauch von Medaillen und Auszeichnungen, wenn diese in einer derartigen, allen Gesetzen hohnsprechenden Weise umgangen werden. Was nützt es, ein neues Gesetz zu schaffen, womit der effektive und rechtmässige Besitz von Medaillen vor deren öffentlichem Gebrauch nachgewiesen werden muss, wenn die Erlangung auf ungesetzlichem, ja gesetzwidrigem und noch dazu so leichtem Wege möglich ist! Wenn die Gesetzgeber in dem ungerechtfertigten Gebrauche von Medaillen eine Handlung des unreellen Wettbewerbes erblicken, wie können sie dann die unreelle Aneignung solcher übersehen.

Jetzt lenkt wieder die »Leipziger Ausstellungs-Zeitung« den Blick auf die Machenschaften eines Mannes, vor dem sie schon mehrfach gewarnt, und von dem sie erzählt, dass er der Redaktion gegenüber selbst zugeben musste, dass seinem Geschäftsgebahren zum mindesten der Schein des Schwindelhaften anhaftet, weswegen er auch in einem Anfall erheuchelter Selbsterkenntnis gelobte, in Zukunft die unsaubere Anpreisung seiner Vermittelungsdienste bei Ausstellungen zu unterlassen. Wie wenig ernst es ihm mit diesem Versprechen war, lehrt nachstehendes Rundschreiben, das, in der alten Form verfasst, den alten Schwindel wieder in seiner schönsten Blüte zeigt. Es lautet:

> Herrn N. N. Von besonderem Interesse für Sie dürften die bevorstehenden Ausstellungen in Berlin, München, Paris, St. Etienne und Genf sein und lade ich Sie zur Beteiligung höflichst ein, mit der Bitte, mir Ihre Vertretung daselbst zu übertragen. Ihre Interessen, z. B. sachgemässe und vorteilhafte Vorführung Ihrer Produkte dem Preisgericht gegenüber, würde ich strengstens wahrnehmen, sodass Ihnen die verdiente Auszeichnung nicht versagt bleiben wird. Sollte es mir dagegen nicht gelingen, Ihnen bei der Preisverteilung die verdiente Anerkennung zu verschaffen (!), so erkläre ich mich bereit, sämtliche Ausstellungsspesen selbst zu tragen. Meine Konditionen sind sehr günstig und wollen Sie Prospekte u. s. w. von mir gefl. verlangen.

Das Bedauerliche dabei, aber doch eine sehr verständliche Folge davon ist, dass dieser Ausstellungsschwindel einem Teile der Tagespresse Gelegenheit giebt, die Thätigkeit der Preisrichter im allgemeinen zu verdächtigen. Man liest: »Ein recht zweifelhaftes Licht auf das Prämiierungsverfahren bei Ausstellungen wirft u. s. w. . . .«; oder: »Für die Preisgerichte bei Ausstellungen scheint folgender Brief nicht gerade günstig zu sprechen«. Noch wegwerfender äussert sich ein anderes Blatt: »Dass auf Ausstellungspreise nicht viel zu geben ist, lehrt folgendes Schreiben . . .«

Es muss einleuchten, dass dieses summarisch abfällige Urteil das ganze Ausstellungswesen in Misskredit bringen muss, dass also darunter auch jene Ausstellungen leiden müssen, die mit derartigen Agenten durchaus keine Gemeinschaft haben wollen. Es wäre daher nur ein Akt der Gerechtigkeit, wenn die Tageszeitungen die Ausstellungen, auf die ihr Urteil zutrifft, namhaft machen und damit an der Steuerung der wirklichen Missbräuche im Ausstellungswesen positiv mitarbeiten würden. Es wäre dies jedenfalls verdienstvoller als mit einem Federstriche alle Ausstellungen überhaupt in den Verdacht zu bringen, dem unlauteren Wettbewerbe Vorschub zu leisten.



Zucker.

Der Markt für prompte Ware verlief anfangs in stetiger Haltung bei gut behaupteten Preisen. Alsdann zogen sich Käufer auf unbefriedigenden Abzug von Raffinaden wie auf ungünstige Auslandsberichte zurück, so dass Preise trotz mässigen Angebots aus erster Hand 10 bis 15 ₰ nachgaben. Die jetzige missliche Lage des Warenmarktes ist wohl in erster Linie auf den Umstand zurückzuführen, dass in Folge der übereilten Versorgung bei Beginn des Betriebsjahres die Aufnahmefähigkeit gelitten hat. Namentlich die zweite und dritte Hand haben sich allzusehr mit Waren überlastet, während sie im Vorjahre durch rechtzeitige Vorverkäufe ausserordentlich aufnahmefähig blieben. So unerquicklich sich auch augenblicklich die Lage darstellt, so glaubt man doch, dass bis Ende December die Entlastung der Läger derartig vor sich gehen wird, dass erneute grössere Anschaffungen seitens des Bedarfes alsdann zu gewärtigen sein werden. — In Raffinaden war bei Beginn der Woche noch einige Frage vorhanden, doch ruhte das Geschäft in den letzten Tagen vollständig, während Preise unverändert blieben. Grösseres Interesse zeigt sich fortgesetzt für Lieferung auf Frühjahrs- und Sommermonate, indessen sind Raffinerien bei den gegenwärtigen Preisen hierfür nicht Abgeber. Neue Abschlüsse in Granulated sind nicht bekannt geworden. Preise sind infolge der unbedeutenden Ankünfte ungewöhnlich gedrückt. In Hamburg gingen in der Zeit vom 1. Oktober bis Mitte November von Raffinaden ein: 850000 Sack gegen 650000 Sack 1894. Der Verbrauch Deutschlands betrug im Oktober 65300 t gegen 68500 t 1894, insgesamt seit 1. August 171000 t gegen 155600 t im Vorjahre. — Der Terminmarkt setzte in Folge sich mehrender Begleichungen die rückläufige Bewegung fort; Preise gaben 30 bis 35 ₰ nach. Namentlich Dezember, für welchen Monat man grössere Andienungen erwartet, war stark angeboten. Die Umsätze waren zeitweise lebhaft in Folge sich anbahnender Reportgeschäfte. Der Markt schliesst in matter Haltung bei geringer Unternehmungslust. Während der letzten Woche machte der Preisrückgang weitere Fortschritte, da das Bestreben der Spekulation, ihre

Hochverbindlichkeiten zu lösen, immer stärker hervortrat. Die Zunahme der sichtbaren Welfvorräte, günstigere Witterung und die Zurückhaltung des Bedarfes vereinigte sich, um die Entmutigung auf die Spitze zu treiben. Die sichtbaren Weltvorräte

	1895	1894
Ende Oktober	1784800 t	1102900 t
Ende September	1219000 t	551300 t
Zunahme	565800 t	551600 t

In den beiden Monaten September-Oktober stellte sich der Verbrauch wie folgt:

	1895	1894
Deutschland	116900	108100 t
Oesterreich	100200	50500 t
Frankreich	117000	122900 t
England	247600	202000 t
Nordamerika	289200	188500 t
Zusammen	870900	672000 t

Die letztwöchentliche Witterung gestaltete sich trocken und kalt, so dass der Betrieb in zufriedenstellender Weise vor sich geht. Die Klagen über Rückgang der Ausbeute sind verstummt. Nach den amtlichen Ausweisen hat bis Ende Oktober die durchschnittliche Zuckerausbeute ein Mehr von 0.95 Prozent gegen das Vorjahr ergeben. Welchen Schaden an der Zuckerausbeute die warme feuchte Witterung der ersten Novemberhälfte verursachte und wie hoch sich der wirkliche Rübenertrag gestalten wird, darüber ist man nach wie vor auf Vermutungen angewiesen. Allgemein nimmt man an, dass die Zahl von 1,500,000 t dem wirklichen Endergebnis der Zuckerernte Deutschlands am nächsten kommen dürfte.

In England war der Markt matt auf zahlreiches Angebot vom Kontinent. Die Spekulation setzte Begleichungen fort, indem sie dem Vorgehen Deutschlands in der Zuckersteuerfrage eine grössere Bedeutung beilegte. Preise gaben 3 d nach. Inländische Raffinöre verhalten sich fortgesetzt abwartend mit Käufen von Rübenzucker. Rohrzucker war etwas stärker angeboten. Der Inlandsbedarf war mässig, da alle Welt von der Hand in den Mund lebt. In Granulated war das Angebot so bedeutend, dass Preise 6—7½ d nachgaben. Zu den niedrigen Preisen war es möglich, einige Abschlüsse nach Indien zu machen. In England gingen in letzter Woche ein an Rohzucker 20,600 t gegen 15,800 t, Raffinaden 18,600 t gegen 18,500 t 1894. Vorräte 118,900 t gegen 51,200 t 1894 und 78,900 t 1893.

In Paris ging die Abbröckelung der Preise anfangs langsam vor sich. In der zweiten Wochenhälfte erzeugten jedoch starke Andienungen und Begleichungen eine so erhebliche Verstimmung, dass Preise ein Franc niedriger gegen die Vorwoche schliessen. Man entschloss sich endlich zu einem gehörigen Abstrich, um einen Export ermöglichen zu können. Letzterer betrug im Oktober nur 11,700 t gegen 182,600 t 1894. Die Witterung hat sich in Frankreich etwas günstiger gestaltet; die Klagen über den Rückgang der Ausbeute sind im Schwinden begriffen.

In Oesterreich waren die Märkte matt auf ungünstige Auslandsberichte; Umsätze mässig auf geringes Angebot und gleich kleine Nachfrage. Die Witterung hat sich nunmehr winterlich gestaltet, so dass die Restverarbeitung der Rüben unter günstigeren Umständen als bisher vor sich gehen dürfte. Wie sehr die Klagen der Fabriken bisher übertrieben waren, zeigen die neuesten Erhebungen, welche von denen am 15. Oktober nur um 5000 t zum Nachteil der Ernte abweichen.

In Russland waren die Märkte fester auf spekulative Käufe, besonders zu Exportzwecken. Russische Krystalle wurden bereits in England mit 12 s 3 d c. i. f. angeboten. Der Betrieb verläuft in normaler Weise.

Amerika hatte ruhigen, stetigen Markt bei unveränderten Preisen; Umsätze mässig infolge Zurückhaltung der Abgeber.

Aus den Kolonien lauten die Berichte Kubas sehr widersprechend. Trotz aller Vernachlässigungen und Bedrohlichkeiten scheint der Stand des Zuckerrohrs günstig zu sein, so dass schliesslich noch ein ganz annehmbarer Ernteertrag Kubas zum Vorschein kommen könnte. An Rohrzucker wurden in den beiden Monaten September-Oktober eingeführt:

in Frankreich	28,700	29,700 t
» England	54,400	29,400 t
» Nordamerika	193,000	64,100 t
zusammen	276,100	123,200 t

Schwimmend aus den Kolonien nach Europa am 21. November 14,300 t gegen 7500 t 1894.



Allerlei.

Telegraphischer Bericht. 3./12. 1895.

Cacaobutter-Auktion in Amsterdam.

Heute fand hier die angekündigte Auktion über 80,000 Kilo Cacaobutter (Van Houten A) statt. Im Durchschnitt ist dafür 73,53 cents bezahlt worden, nämlich 73 cents als niedrigster und 74½ cents als höchster Preis.

Seit dem Jahre 1887 ist im Dezember kein so hoher Preis für Cacaobutter erzielt worden; da allerdings war die Butter mit 76 cents durchschnittlich verkauft worden.

Sonst waren die Preise aus den letzten zehn Jahren wie folgt in der Dezemberauktion:

1886	1887	1888	1889	1890
69	76	71	70	69 cents
1891	1892	1893	1894	1895
56	66	71	67	73½ cents.

Dass die deutschen Käufer auf dem holländischen Markte fehlen, hat also gar keinen Einfluss bis jetzt gehabt.

In Holland wurde für Cacaobutter, kurz vor dieser letzten Auktion, 75—78 cents gefordert, also 1.27—1.32 Mk. per ein halb Kilo. Doch ist die Frage in den letzten Tagen etwas ruhiger, wie immer kurz vor der Auktion. In Deutschland ist Butter zu den verschiedensten Preisen von feinster filtrierter Ware an bis zu etwas bräunlichen Partien herab in der Preislage zwischen 1.20 bis 1.35 Mk. per ein halb Kilo zu kaufen. Wir haben grössere Partien zu diesen Preisen nachzuweisen.

— Diese Nr. 15 erscheint um drei Tage verspätet, weil obiger Bericht noch Aufnahme finden sollte.

Redaktion des „Gordian“.



Cacaoauktionen in Amsterdam werden im nächsten Jahre an den folgenden Tagen abgehalten

22. Januar.	22. Juli.
11. März.	2. September.
29. April.	14. Oktober.
17. Juni.	25. November.

Je nach Bedarf werden ausser an diesen Tagen aber auch Zwischenauktionen eingeschoben, worüber wir dann vorher berichten werden.

Berichtigung und zugleich **Antwort** an viele Abonnenten, die auf den Fehler aufmerksam gemacht haben: In der Anzeige auf Seite 239 des »Gordian«, Nr. 14, muss es nicht heissen: offeriert zu 135 Mark per **100** Kilo, sondern zu »135 Mark per **50** Kilo«. Das Versehen ist von allen als solches sogleich erkannt worden.

Berichtigungen. Zu unserer Liste der Verbandsfirmen und freien Firmen in Deutschland sind uns verschiedene Berichtigungen zugegangen:

Bei den freien Firmen sind neu aufzuführen:

Essen.	Herm. de Giorgi.
Leipzig.	Thurm & Wunder Nachf.
	Gebr. Bader.
	C. E. Michaelis.
Berlin.	F. E. Trimolt.
	Gustave Duclaud Nachf.
	G. Schreiber sen.
Thorn.	Julius Buchmann.

Dagegen sind zu streichen, weil diese Firmen nur Chocoladewaren aus vorgerichteten Massen herstellen:

Halberstadt.	Siemens & Hülsebusch.
Halle.	A. Krantz Nachf.
	Carl Booch.

In die Liste der Verbandsmitglieder müssen noch aufgenommen werden die Firmen:

Mainz.	Joh. Phil. Wagner & Co.
Magdeburg.	Gust. Reinhardt & Co.
Strassburg.	L. Schaal & Co.

Wir bitten weiter um Berichtigung, wenn dafür noch ein Anlass ist.

Für Cacaoschalen, selbst nicht zu dem billigen Preise von fünf Mark per 100 Kilo sind zunächst keine Käufer mehr vorhanden. Wir bemühen uns weiter; Mitte oder Ende Dezember ist auf neuen Bedarf zu rechnen.

W. Sie schreiben 22./11. . . . »dass wir über 100 Zentner Cacaobutter zu verfügen haben. Wir wünschen aber nicht, dieselbe zu den deutschen Notierungen loszuschlagen, hoffen vielmehr solche in Holland oder England zu besseren Preisen an den Mann zu bringen. Es ist sehr traurig, dass die deutschen Fabrikanten aus der Zollerhöhung gar keinen Nutzen ziehen wollen. So wie in Cacao und Chocolade geschleudert wird, so steht es auch mit Cacaobutter.« —

Wir könnten keinen solchen Brief schreiben, denn dass in Deutschland in der Preisstellung für Cacaobutter geschleudert wird, kann man doch wirklich nicht sagen. Es werden doch ganz annehmbare Preise dafür gezahlt. Vor zehn bis zwölf Jahren kostete Cacaobutter 50 Pfg. per ein halb Kilo, und sie war dafür kaum los zu werden. Der grosse Bedarf in Kouvertüren ist daran schuld, dass die Nachfrage nach Butter so gewachsen ist, und wollen die Chocoladefabrikanten diesen Bedarf reduzieren, so haben sie es doch heute bei den billigen Cacaobohnen- und billigen Zuckerpreisen ganz in der Hand. Das Hineinarbeiten von Butter in die »garantiert reinen Chocoladen« hat man schon an den meisten Stellen ganz eingestellt; man verarbeitet dafür meist nur »Cacao und Zucker«, wie es sein soll. Und den grossen Bedarf in Fünf- und Zehnpfennig-Crêmeartikeln (wobei die meiste Cacaobutter verbraucht wird), könnte man auch befriedigen, oder in ein anderes Geleise lenken, wenn man in handlichen kleinen Formen zum Fünf- und Zehnpfennig-Verkauf mehr Täfelchen, Tablettchen aus reiner Chocolade in den Konsum brächte, wie es heute geschieht. Meist sind die Fünf- und Zehnpfennig-Crêmetafeln doch für Kinder bestimmt, und denen ist ein Täfelchen reine Chocolade dienlicher, als eine mit vielem Zucker und vieler Cacaobutter beschwerte Crêmetafel. Würden diese Tafeln so gemacht, dass 14 auf's halbe Kilo gehen, so lässt sich daraus wohl ein Zehnpfennig-Artikel schaffen, der auch für den Grossistenverkehr passt und der mit 60 Mark pro Mille geliefert werden kann. —

— Die Firma P. Leschitzki in Hamburg bietet ein Reismehl unter dem Namen: »Fleur d'Amidom de Riz« zu 19 Francs per 100 Kilo cif Hamburg an, dass in belgischen Chocoladefabriken sehr viel Verwendung fände. Ist das auch in Deutschland schon verwandt worden? —

Z. Sie sehen, dass 135 Mk. per 100 Kilo ein Versehen gewesen ist. Wenn Sie von der Firma, die unter P. W. im «Gordian« Cacaobutter angeboten hat, Offerte haben wollen, müssen Sie uns für diese Firma einen verschlossenen Brief einsenden. Wir

dürfen die Firmen, die unter einer Chiffre anzeigen, nicht namhaft machen.

T. Wir sind noch nicht autorisiert, darüber ausführlich zu berichten. Es giebt wohl ein Dutzend verschiedene Verfahren, die im kleinen alle recht vernünftig aussehen, die aber versagen, sobald es sich darum handelt, danach im Fabrikbetriebe zu arbeiten. Das von uns erwähnte ist in der Praxis erprobt und wenn alle Formalitäten erledigt sind, berichten wir darüber hier im »Gordian«. Senden Sie doch einmal eine Probe ein, die Sie selbst hergestellt haben.

Hamburger Cacaopreise im November 1895.

Domingo	34— 38	Mk.	pr.	50	Ko.
Samana	44— 46	»	»	50	»
Bahia, präp.	48— 50	»	»	50	»
Surinam	50— 55	»	»	50	»
St. Thomé	49— 56	»	»	50	»
Maranham u. Para	55— 60	»	»	50	»
Guayaquil	55— 65	»	»	50	»
Trinidad	62— 70	»	»	50	»
Ceylon	65— 85	»	»	50	»
Caracas	60—140	»	»	50	»

Immer je nach Qualität.

Die Haltung ist ruhig, aber nicht weichend, feine Guayaquilsorten sind fester.

November-Preise anderer Waren in Hamburg.

Mandeln					
Avola	65	Mk.	pr.	50	Ko.
Sicil und Bari	55	»	»	50	»
Barbarice	42—43	»	»	50	»
bittere Sicil	63	»	»	50	»
Krackmandeln	50—55	»	»	50	»
Wallnüsse	19—23	»	»	50	»
Haselnüsse, Sicil	18	»	»	50	»
» Para	34	»	»	50	»
Pfeffermünzöl, engl.	48—50	»	»	1	»
Rosenöl	1000—1100	»	»	1	»
Sesamöl, franz.	80—100	»	»	100	»
Lakritzen, kaukas.	90—95	»	»	50	»
» in Masse	90—95	»	»	50	»
» sicilian.	83	»	»	50	»
» Barocco	103—113	»	»	50	»
Honig, kaliforn.	40—42	»	»	50	»
» Chili, unverz.	22.50—25	»	»	50	»
Capillarsirup, 44°	18—18.50	»	»	100	»
Traubenzucker	18.25—18.75	»	»	100	»
Kartoffelmehl	14—14.25	»	»	100	»
Zitronensäure	2.70—3	»	»	1	»
Weinsteinsäure	2.30—2.80	»	»	1	»

34. Wenn Sie wüssten, wie empfänglich wir für Grobheiten sind, dann würden Sie verstehen können, wie sehr wir uns gefreut haben über Ihren Brief. Verhasst ist uns das Gewürm in Menschengestalt, das vorne den Speichel aufschleckert und im Rücken Fratzen schneidet, wenn's nur seinen Profit sieht. Auf Wiedersehen im Januar oder Februar in L.!

H. Die neue Probe Cacao lässt eine Verbesserung deutlich erkennen.

K. Noch ist nichts darüber bekannt geworden, dass der Zoll bei Ausfuhr von Cacaobutter jetzt schon zurückvergütet wird. . . .

»Können Sie mir nicht ein Buch nennen, in dem das Nahrungsmittelgesetz, speziell inbetreff Chocolade und Cacao behandelt wird? Man weiss ja bei den billigen Kouvertüren u. s. w. nicht, wie man daran ist.«

Nein, ein solches Buch giebt es nicht! Das Nahrungsmittelgesetz liefert Ihnen gedruckt jede Buchhandlung, aber was Sie zu wissen wünschen, steht da nicht drin. Ein Spezialgesetz für Chocolade und Cacao und Kouvertüre giebt es nicht. Es hätte beinahe eins gegeben, aber der Verbandsvorstand der deutschen Chocolade-Fabrikanten hat dafür gar zu sehr hinter verschlossenen Thüren plaidirt. Was ehrlich ist, ist Recht und Gesetz! —

R. in R. Sie haben am 24./10. zehn Mk. eingeschickt, während Sie am 3. Mai zwanzig Mark für das ganze Jahr eingezahlt haben. Sie haben also jetzt bis 1. November 1896 nichts zu zahlen! —

+ In Nr. 14, Seite 236, hatten wir einem Abonnenten unter C. R. angeboten, ihm gegen Einsendung von drei Mark die Gewürzmischung zustellen zu wollen, die geeignet ist, dem Cacaopulver das Aroma zu geben, das dem Van Houten'schen Cacao eigen ist. Daraufhin haben sich mehrere andere Firmen an uns gewandt, deren Anfrage wir gern erledigt haben. Aber auch eine ganze Zahl uns unbekannter Personen, darunter ohne Zweifel Gehilfen, Chocolatiers u. s. w. »bestellen sich für drei Mark Cacao-Aroma! Dazu ist zu bemerken, dass wir auf solche »Bestellungen« von unbekannten Leuten nicht reagieren, da wir damit keine Geschäfte machen wollen. Wenn wir Gefälligkeiten abgeben, wollen wir wissen, wer sie in Anspruch nimmt.





Gesetzentwurf über die Zuckersteuer.

Der als Präsidialvorlage im Bundesrate eingebrachte Entwurf über die Abänderung der Zuckersteuer lautet:

Art. I. Der 2. und 3. Theil des Gesetzes vom 31. Mai 1891 sowie das Gesetz vom 9. Juni 1895 werden aufgehoben. An Stelle der aufgehobenen Vorschriften des Gesetzes vom 31. Mai 1891 treten folgende Bestimmungen:

II. Teil. Betriebssteuer.

1 Gegenstand, Erhebungsart und Höhe der Steuer.

§ 65. Vom dem in einer Zuckerfabrik zur Steuerabfertigung (§ 36 ff.) gelangenden Zucker wird eine Betriebssteuer erhoben, welche für die innerhalb eines Betriebsjahres abgefertigten Mengen bis zu 500000 Ko. 0,05 M., von über 500000 Ko. bis zu 1 Million Ko. 0,10 M., von über 1 Million bis zu 1½ Million Ko. 0,15 M., von über 1½ Million bis zu 2 Millionen Ko. 0,20 M. und sofort von 500000 zu 500000 Ko. um 0,05 M. steigend, für je 100 Ko. Rohzucker Nettogewicht beträgt. Für den Teil der Zuckererzeugung, welcher die nach § 74 ff. festgesete Menge um mehr als 5 v. H. überschreitet, ist ein Zuschlag zur Betriebssteuer im Betrage von 1 M. für 100 Ko. zu entrichten. Für die in neu errichteten Fabriken (§ 76 Abs. 1) im ersten Jahr ihres Betriebes hergestellten Zuckermengen ist ein Zuschlag im Betrage der im Abs. 1 vorgesehenenen Betriebssteuersätze, jedoch für den Teil der Jahreserzeugung, welcher über eine Menge von 10 Millionen Ko. hinausgeht, im Betrage von 1 M. für 100 Ko. zu entrichten.

§ 66. Die Betriebssteuer wird nach den aus der Fabrik abgefertigten Rohzuckermengen bemessen. Verlässt der Zucker die Fabrik nicht in Form von Rohzucker, sondern nach weiterer Verarbeitung, so ist das Erzeugnis zum Zweck der Steuerfestsetzung auf seinen Rohzuckerwert umzurechnen. Nach welchem Verhältnis letzteres zu geschehen hat, bestimmt der Bundesrat.

III. Teil. Ausfuhrzuschüsse.

1) Höhe der Zuschüsse und deren Zahlung.

§ 70. Im Falle der Ausfuhr des Zuckers oder der Niederlegung desselben in einer öffentlichen Niederlage oder einer Privatniederlage unter amtlichem Mitverschluss in einer Menge von mindestens 500 Ko. wird ein Ausfuhrzuschuss gewährt, welcher a, für Rohzucker von mindestens 90 v. H. Zuckergehalt und raffinirtem Zucker von unter 98 v. H.., aber mindestens 90 v. H. Zuckergehalt 4 M. für 100 Ko.; b. für Kandis und Zucker in weissen, vollen, harten Broden, Blöcken, Platten, Stangen oder Würfeln oder in weissen harten, durchscheinenden Kristallen von mindestens 99½ v. H. Zuckergehalt; alle diese Zucker auch nach Verkleinerung unter steueramtlicher Aufsicht 5,25 M. c. für alle übrigen Zucker von mindestens 98 v. H. Zuckergehalt 4,60 M. pro 100 Ko. beträgt. Nach näherer Bestimmung des Bundesrats können die Ausfuhrzuschüsse auch für zuckerhaltige Waaren im Falle des § 1 Ziff. 1 gewährt werden.

§ 71. Eine Baarzahlung der Zuschüsse findet vor Ablauf von 6 Monaten nach dem Tage der Ausfuhr oder Niederlegung nicht statt. Wird Zucker aus der Niederlage in den freien Verkehr oder in eine Zuckerfabrik entnommen, so ist der darauf gewährte Zuschuss zurückzuzahlen. Der niedergelegte Zucker haftet der Steuerbehörde ohne Rücksicht auf die Rechte dritter für den Betrag des gewährten Zuschusses.

2) Aenderung der Zuschusssätze.

§ 72. Der Bundesrat ist ermächtigt, die in § 70 vorgesehenen Zuschassätze vorübergehend oder dauernd zu ermässigen oder die Bestimmung über die Zahlung der Zuschüsse vollständig ausser Kraft zu setzen, sobald in anderen Rübenzucker erzeugenden Ländern, welche gegenwärtig für die Zuckererzeugung oder Zuckerausfuhr eine Prämie gewähren, diese Prämie ermässigt oder beseitigt wird. Der bezügliche Beschluss des Bundesrats ist dem Reichstage, sofern er versammelt ist, andernfalls bei seinem nächsten Zusammentreten vorzulegen; derselbe ist ausser Kraft zu setzen, soweit der Reichstag dies verlangt.

IV. Teil.

Zoll-, Uebergangs- und Schlussbestimmungen.

§ 82. Der Eingangszoll für festen und flüssigen Zucker jeder Art beträgt 45 M. für 100 Ko. Unter Zucker werden auch Rübensäfte, Füllmassen und Zuckerabläufe (Syrup, Melasse) verstanden. Der Eingangszoll auf Honig, auch künstlichen, wird auf den gleichen Betrag festgesetzt.

§ 83. Wird Zucker, welcher vor dem Inkrafttreten des Gesetzes in eine Niederlage aufgenommen ist, nach dem genannten Zeitpunkt in den freien Verkehr oder in eine Zuckerfabrik übergeführt, so ist dafür, unbeschadet der Rückzahlung des etwa darauf gewährten Zuschusses, der Betrag des Unterschiedes zwischen dem bisherigen und dem durch dieses Gesetz bestimmten Zuschusssatze zu entrichten. Der gleiche Betrag ist von demjenigen Zucker zu erheben, welcher sich beim Inkrafttreten des Gesetzes ausserhalb einer Niederlage der gedachten Art im gebundenen Verkehr oder in einer Zuckerfabrik befindet, in letzterem Falle jedoch nur, soweit beim Ausgange aus der Fabrik von dem Zucker eine Betriebssteuer nicht zu entrichten sein würde. Wird Zucker, welcher vor dem Inkrafttreten dieses Gesetzes in eine Niederlage ohne Zuschussgewährung aufgenommen ist, nach dem genannten Zeitpunkte unter Inanspruchnahme des Ausfuhrausschusses ausgeführt oder niedergelegt, so ist dafür ein Zuschuss nur in der im Gesetz vom 31. Mai 1891/9. Juni 1895 vorgesehenen Höhe zu gewähren.

Artikel II. Die im § 2 des Gesetzes vom 31. Mai 1891 auf 18 M. festgesetzte Zuckersteuer wird auf 24 M. für 100 Ko. Nettogewicht erhöht.

Artikel III. Im § 16 des Gesetzes vom 31. Mai 1891 kommt der Absatz 2, in den §§ 21 und 22 kommen die Worte: »bis zuerst nach dem 31. Juli 1892 fortgesetzt«, im § 42 die Worte: »bis 1. August 1892, sofern aber die Anstalt erst später errichtet wird« und im § 43 die Bezugnahme auf § 67 des Gesetzes in Wegfall; soweit im § 43 auf den bisherigen § 68 Bezug genommen ist, tritt an die Stelle des letzteren der § 70.

Artikel IV. Dieses Gesetz tritt bezüglich der Vorschriften über die erstmalige Kontingentierung der Fabriken mit dem Tage seiner Verkündigung, im übrigen mit dem 1. August 1896 in Kraft. Für Gebietsteile, welche an dem vorgenannten Tage ausserhalb der Zollgrenze liegen, tritt, falls dieselben in diese Grenzen eingeschlossen werden, mit dem Tage der Einschliessung das gegenwärtige Gesetz in Kraft. Der Reichskanzler wird ermächtigt, den unter Berücksichtigung der obigen Aenderungen sich ergebenden Text des Gesetzes vom 31. Mai 18891 als »Zuckersteuergesetz« mit dem Datum des vorliegenden Gesetzes durch das Reichsgesetzblatt bekannt zu machen.



Faule Forderungen.

Bei der Einziehung »fauler« Posten ist Schnelligkeit halber Erfolg. Es sollte daher kein Gläubiger säumen, wenn er über den Schuldner verdächtige Mitteilungen empfängt, sofort gegen ihn vorzugehen, und alle Massregeln zu ergreifen, die das Prozessrecht ihm an die Hand giebt, um das schon halb verlorene zu retten. Diese Massregeln kennt aber nicht jeder, und es ist daher sicherlich vielen willkommen, an dieser Stelle einmal etwas darüber zu hören, welche Schritte man thun kann. um sich schon, ehe es zu einer Klage kommt, noch Deckung für seine Forderung zu verschaffen. Wir haben in dieser Beziehung auf den Arrest und die einstweilige Verfügung hinzuweisen.

Der Arrest ist das beste Mittel, sich im kaufmännischen Verkehr einen gefährdeten Anspruch schnell zu sichern. Der Arrest besteht darin, dass in Fällen, wo nach dem Austrag des Rechtsstreites die Fnrderung wöglicherweise nicht mehr eingetrieben werden könnte, weil der Sculdner alles beiseite gebracht hat, weil er sich aus dem Staube machte u. s. w., schon ehe der Rechtstreit erledigt ist, die Zwangsvollstreckung in das Vermögen des Schuldners ausgebracht werden kann. Das Vermögen des Schuldners wird unter Arrest gelegt. Er ddrf nichts mehr veräussern, über nichts mehr Verfügungen treffen, durch welche der Gläubiger, zu dessen Gunsten der Arrest ausgebracht wurde, geschädigt würde.

Man unterscheidet einen persönlichen und dinglichen Arrest. Bei dem ersteren wird dem Schuldner die persönliche Freiheit genommen, er wird in Haft gebracht, während bei dem letzteren nur das Vermögen festgelegt ist. Der persönliche Arrest findet nur statt, wenn durch die Flucht des Schulners die Zwangsvollstreckung vereitelt werden könnte, wenn er z. B. Vorkehrungen trifft, um sich mit seinen Effekten nach dem Auslande in Sicherheit zu bringen.

Der dingliche Arrest, mit dem wir es hier in erster Linie zu thun haben, findet statt. wenn zu befürchten ist, dass ohne seine Verfügung die Vollstreckung eines künftig erst zu erlangenden Urteils vereitelt oder wesentlich erschwert werden würde.

Dies muss glaubhaft gemacht werden. Man muss den sogenannten Arrestgrund glaubhaft machen. Was ist nun als Arrestgrund anzusehen? Wann lässt sich die Ausbringung eines Arrestes mit Erfolg beantragen? Als Arrestgrund sind alle Thatsachen ausreichend, durch welche dargethan wird, dass der Gläubiger seine Forderungen einbüssen würde, wenn nicht schnelle Hilfe käme. Das ist der Fall, wenn z. B. der Schuldner erklärt hat, dass er sich ins Ausland begeben wolle, dass er das Geschäft aufgebe und seine Gläubiger zusehen möchten, wo sie etwas herbekommen; wenn er seine Waren zu unangemessenen Preisen verschleudert, wenn er »Schiebungen« vornimmt, Vermögensstücke beiseite schafft, sein Vermögen in liederlicher Weise vergeudet u. dergl. mehr. Der Umstand, dass der Schuldner in eine missliche Vermögenslage gekommen ist, genügt dagegen allein nicht, es muss vielmehr immer aus seinen Handlungen ersichtlich sein, dass er böswillig gegenüber dem Gläubiger verfährt.

Wie soll nun ein solcher Arrestgrund glaubhaft gemacht werden? Sind Schriftstücke vorhanden, so sind diese beizubringen. Sind Zeugen der Handlungsweise des Schuldners vorhanden, Zeugen seiner Aeusserungen u. s. w., so haben diese ihre Wahrnehmungen zu Papier zu bringen und eine Versicherung an Eidesstatt abzugeben, dass das, was sie in dem Schriftstück bekunden, der Wahrheit entspricht. Dies Schriftstück ist mit einzureichen. Daneben ist es gut, wenn sich der Gläubiger auch selbst zur eidlichen Erhärtung seiner Angaben erbietet.

Liegt ein glaubhaft zu machender Arrestgrund vor, so kommt es nur noch darauf an, den Arrestanspruch, die Forderung, die noch nicht eingeklagt und durch Urteil festgestellt ist, glaubhaft zu machen. Der Arrestanspruch, wenn eine kaufmännische Forderung in Frage kommt, wird am zweckmässigsten in der Weise glaubhaft gemacht, dass ein dritter, der Prokurist, der Buchhalter, der Kassierer, Kommis u. s. w. unter der Rechnung, um die es sich handelt, bescheinigt, dass gemäss den von ihm eingesehenen und ordnungsgemäss geführten Büchern die Forderung, wie sie in der Rechnung bezeichnet ist, buchmässig besteht, und dass ausweislich der Bücher Zahlungen auf dieselbe bisher nicht geleistet worden sind.

Lässt sich Anspruch und Arrestgrund gehörig glaubhaft machen, so wird nun das Arrestgesuch bei dem Gericht eingegeben, bei welchem auch die Klage eingegeben werden müsste. Es ist ratsam, dass der Gläubiger sich für den Fall, dass dem Richter die Glaubhaftmachungen nicht genügen sollten, zur Sicherheitsleistung erbietet, d. h. erklärt,

dass er bereit sei, die in Frage kommende Summe zur Sicherheit des Schuldners dafür, dass ihm durch den Arrest kein Unrecht geschieht, zu hinterlegen.

Nicht notwendig ist, dass die Forderung, um die es sich handelt, schon fällig ist. Auch wenn das Ziel noch nicht abgelaufen ist, kann die Forderung, wenn sie gefährdet ist, durch Arrest gesiahert werden.

Der Richter prüft nun das Gesuch, und wenn alle Erfordernisse eines Arrestes gegeben sind, erlässt er einen Arrestbefehl, auf Grund dessen sofort gepfändet werden kann. Die gepfändeten Sachen oder das Geld werden jedoch zunächst nur hinterlegt und erst versteigert bezw. ausgezahlt, nachdem der Gläubiger im Klageweg ein Urteil gegen den Schuldner erwirkt hat. Die Pfandobjekte liegen einstweilen nur zur Sicherung des Gläubigers in gerichtlicher Verwahrung. Dem Gläubiger wird im Arrestbefehl aufgegeben, binnen welcher Frist er die Klage zu erheben hat. Versäumt er die Frist, so wird der Arrest aufgehoben.

Während der Arrest zur Sicherung einer Geldforderung dient, ist in gleicher Weise die einstweilige Verfügung eingeführt für die Fälle, wo es sich nicht um eine Geldforderung, sondern um einen Anspruch anderer Art handelt, um die provisorische Regelung eines Zustandes. So kann durch einstweilige Verfügung die Räumung eines Ladens, die Herausgabe von Waren, die Herausgabe einer unrechtmässig zurückbehaltenen Sache, die Unterlassung der Weiterführung einer Schutzmarke, der Antritt einer Stellung in einem bestimmten Hause u. s. w. angeordnet werden. Das Verfahren ist ganz dasselbe wie beim Arrest. Der Grund, warum die einstweilige Verfügung begehrt wird, die Rechtmässigkeit des Anspruches sind glaubhaft zu machen und der Antrag ebenfalls bei dem Gericht zu stellen, welches für eine Klage zuständig sein würde.

Lässt sich Arrest und einstweilige Verfügung nicht erreichen und bleibt nur der Klageweg übrig, so muss das Augenmerk darauf gerichtet sein, so schnell als möglich einen Termin zur Verhandlung zu erwirken. Zwischen der Zustellung der Klageschrift und dem Termin zur mündlichen Verhandlung muss ein Zeitraum von mindestens einem Monat liegen, die sogenannte Einlassungsfrist. Man kann nun, um eher zu einem Termin zu gelangen, die Abkürzung der Einlassungsfrist beantragen. Man begründet den Antrag damit, dass eine Gefährdung der Forderung vorliegt, wenn sich der Termin noch länger verzögert, dass die Glaubhaftmachung eines Arrestgrundes aber nicht möglich ist u. s. w. Die Einlassungsfrist muss mindestens drei Tage, wenn die Zustellung im Bezirke des Gerichts, mindestens eine Woche, wenn sie ausserhalb desselben, jedoch im deutschen Reiche, erfolgt, betragen.

Schliesslich sei noch auf einen Punkt aufmerksam gemacht, der nicht unwichtig ist. Zur Sicherheit der Gläubiger ist die vorläufige Vollstreckbarkeit eingeführt. Damit der Gläubiger nicht zu warten braucht, bis das Urteil rechtskräftig geworden ist (vier Wochen von der Zustellung ab), kann es schon nach Erledigung der ersten Instanz, ehe es Rechtskraft erlangt, für vorläufig vollstreckbar erklärt werden. Abgesehen vom Urkunden- und Wechselprozess, dessen Urteile auch ohne Antrag für vorläufig vollstreckbar erklärt werden, muss in den Rechtsstreitigkeiten, welche im kaufmännischen Verkehr hauptsächlich in Frage kommen, die vorläufige Vollstreckbarkeit ausdrücklich beantragt werden. Das darf nicht verabsäumt werden. Im Landgerichtsprozess, also bei Streitsachen, deren Wert 300 Mk. übersteigt, wird die vorläufige Vollstreckbarkeit nur gegen Sicherheitsleistung gewährt. Es muss also eine dem streitigen Betrage und den Kosten der Vollstreckung entsprechende Summe zur Sicherheit des Schuldners an Gerichtsstelle hinterlegt werden.

Werden die vorstehenden Winke berücksichtigt, so wird oft noch durch Schnelligkeit und Benutzung der gebotenen Sicherheitsmassregeln eine gefährdete Forderung erhalten werden.

(Verbandszeitung f. d. V. Kredit-Reform.)

Erklärung der Redaktion.

In Nr. 12 des »Gordian« vom 15. Okt. steht auf Seite 197 über Vanillin eine kleine Mitteilung, die wir dem Bericht von Schimmel & Co. entnommen hatten. Es war darin gesagt, dass in Amerika die Verfälschungen von Vanillin fortdauerten und dass eine Newyorker Firma gegen Schimmel & Co. (oder wie die Firma in Amerika firmiert, gegen Fritzsche Brothers) einen Prozess angestrengt habe u. s. w.

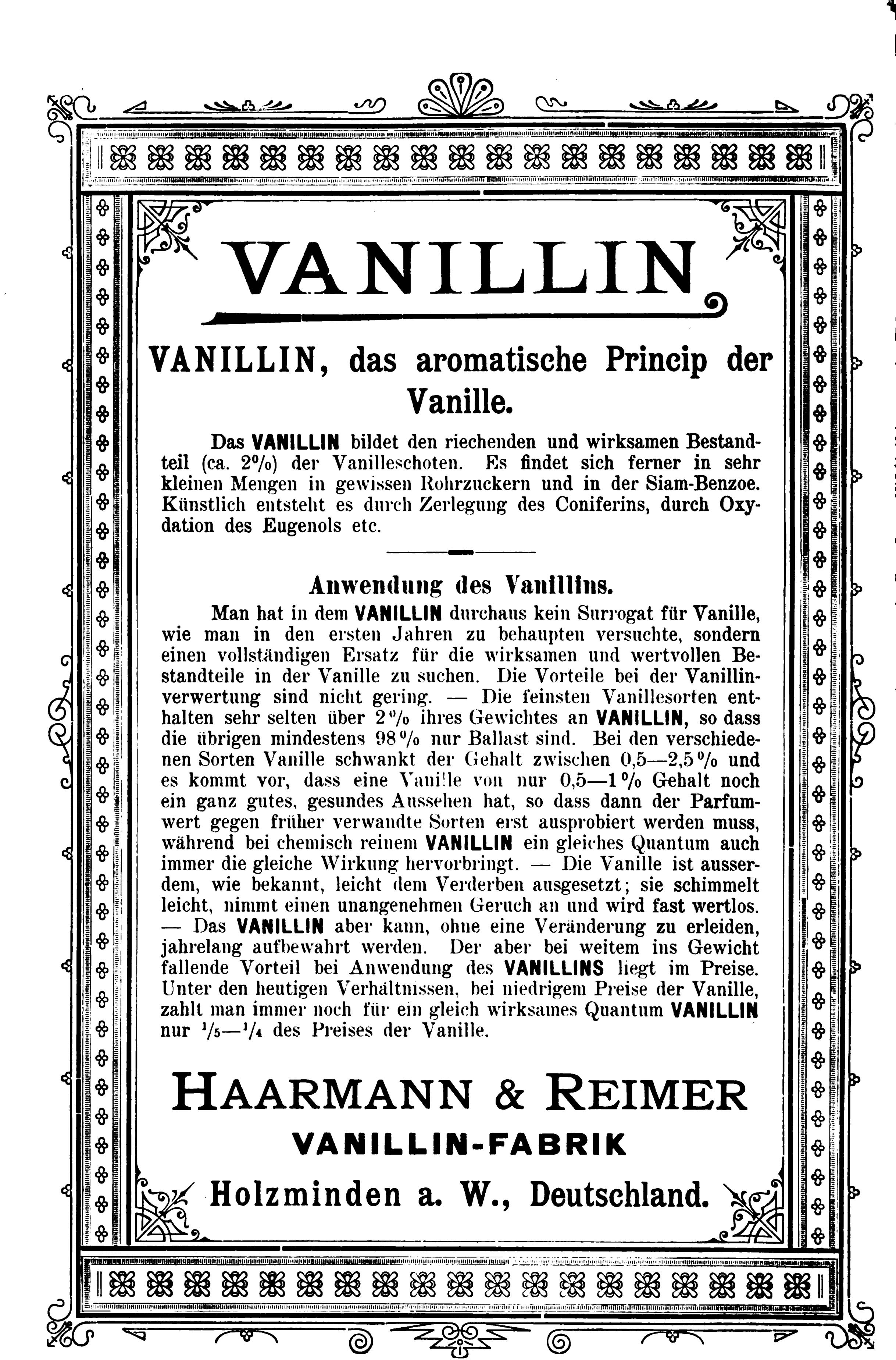
Auf diese Mitteilung hin sind wir von der Firma Joseph C. Butler & Co. Newyork aufgefordert worden, eine Berichtigung — die uns gleichzeitig mit eingesandt worden war — aufzunehmen, da sie sich geschädigt fühlte. Wir haben diese Berichtigung unterm 22./11. zugesagt; diese Nr. 15 sollte sie bringen. Da wir aber gleichzeitig uns genau über die Lage der Sache erkundigen wollten, sandten wir den amerikanischen Brief an

einen Sachverständigen und auf dem Rückwege von dem zu uns ist dieser Brief, von dem wir keine Kopie behalten hatten, verloren gegangen und bis heute nicht aufgefunden. Wir sind daher heute nicht in der Lage, die Erklärung der Newyorker Firma Joseph C. Butler & Co., abzudrucken und müssen uns vorbehalten, dies ein späteres mal zu thun. Sinngemäss war der Inhalt der, dass das von Butler hergestellt Präparat »Vanilla« Crystalls« keine Verfälschung des Vanillins sei, sondern ein selbständiges Originalprodukt und dass die Firma Butler in Newyork gegen die Firma Fritzsche Brothers eine Schadenersatzklage in Höhe von 50,000 Dollars angestrengt habe.

Wir werden hierauf später zurückkommen müssen.

Anzeigen.




VANILLIN
VANILLIN, das aromatische Princip der Vanille.
Das VANILLIN bildet den riechenden und wirksamen Bestandteil (ca. 2%) der Vanilleschoten. Es findet sich ferner in sehr kleinen Mengen in gewissen Rohrzuckern und in der Siam-Benzoe. Künstlich entsteht es durch Zerlegung des Coniferins, durch Oxydation des Eugenols etc.
Anwendung des Vanillins.
Man hat in dem VANILLIN durchaus kein Surrogat für Vanille, wie man in den ersten Jahren zu behaupten versuchte, sondern einen vollständigen Ersatz für die wirksamen und wertvollen Bestandteile in der Vanille zu suchen. Die Vorteile bei der Vanillinverwertung sind nicht gering. — Die feinsten Vanillesorten enthalten sehr selten über 2% ihres Gewichtes an VANILLIN, so dass die übrigen mindestens 98% nur Ballast sind. Bei den verschiedenen Sorten Vanille schwankt der Gehalt zwischen 0,5—2,5% und es kommt vor, dass eine Vanille von nur 0,5—1% Gehalt noch ein ganz gutes, gesundes Aussehen hat, so dass dann der Parfumwert gegen früher verwandte Sorten erst ausprobiert werden muss, während bei chemisch reinem VANILLIN ein gleiches Quantum auch immer die gleiche Wirkung hervorbringt. — Die Vanille ist ausserdem, wie bekannt, leicht dem Verderben ausgesetzt; sie schimmelt leicht, nimmt einen unangenehmen Geruch an und wird fast wertlos. — Das VANILLIN aber kann, ohne eine Veränderung zu erleiden, jahrelang aufbewahrt werden. Der aber bei weitem ins Gewicht fallende Vorteil bei Anwendung des VANILLINS liegt im Preise. Unter den heutigen Verhältnissen, bei niedrigem Preise der Vanille, zahlt man immer noch für ein gleich wirksames Quantum VANILLIN nur 1/5—1/4 des Preises der Vanille.
HAARMANN & REIMER
VANILLIN-FABRIK
Holzminden a. W., Deutschland.

Jahrgang 1895. Nr. 16. Hamburg, 15. Dezbr. 1895.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania
Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Ein frischerer Zug im Verbande.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten lässt uns durch seinen Geschäftsführer mitteilen, dass in nächster Zeit eine Anzahl Firmen, die nicht zum Verbande gehören, ausdrücklich zum Beitritt aufgefordert werden sollen.

Anscheinend weht heute ein frischerer Zug über den Vorstandstisch, denn aus der dicken Luft des Frühjahres — siehe die Rechtfertigung des Verbandsvorstandes gegen die Gordian'sche Kritik — ging noch der Satz hervor, dass der Verband es nicht nötig habe, Firmen »nachzulaufen«, die sich selber nicht um den Verband gekümmert haben. Er wolle nicht zur Mitgliedschaft »pressen« — und ähnliches.

Es hatte nun kein Mensch von ihm verlangt, dass er Leuten nachlaufen oder gar sie unter die Verbandspresse kriegen sollte! Es war ihm nur der Vorwurf gemacht, dass er rein garnichts in bezug auf Aufforderungen zum Beitritt thäte, seit Jahren nicht thäte. Es entstanden neue Firmen über neue Firmen — der Verband rührte sich nicht! Darüber ist gesprochen worden, und es ist ihm, weil er im alten kleinen Kreise sich einspinnen zu wollen schien, zugerufen worden, er solle die Thore öffnen, er solle zeigen, was er leiste, was er treibe. Dazu hat jeder das Recht, der ein Interesse daran hat, dass

es im Chocoladefache reinlich und gerecht zugehen möchte. Dass die ausserhalb des Verbandes stehenden Firmen dieses Recht ungebührlich lange nicht in Anspruch genommen haben, ist zu bedauern. Hätten sie es gethan, dann hätte sich am Vorstandstisch des Verbandes das Gefühl nicht niederlassen können, als wäre man hier berufen, im Namen der ganzen deutschen Chocoladeindustrie zu handeln. Dieses Gefühl hinauszubannen und das andere hineinzupflanzen, dass es ausserhalb des Verbandes auch noch Menschen giebt, die imstande sind, eine Sache objektiv zu beurteilen, das ist kein so leichtes Stück Arbeit. Sie ist hier aufgenommen worden, und anscheinend mit Erfolg, wie uns die heutige Mitteilung, im Gegensatz zu den früheren Ansichten, anzudeuten scheint.

Es wäre ja auch sonderbar, wenn ein Mann, wie der Herr Kommerzienrat Rüger, der doch seinen Titel, nach seiner eigenen Versicherung, dafür erhalten hat, dass er seinem Könige Albert als ein auf's Gemeinwohl bedachter Mann empfohlen worden ist, wenn ein solcher Mann sich nicht vernünftigen Einsprüchen gegen seine Ansichten zugänglich erweisen sollte.

Dem Gordian hat er das sehr übel genommen, dass dieser im ersten Heft die ganz allgemein gedachte Bemerkung gemacht hat: »es klänge ja immer ganz hübsch, wenn an der Spitze von Verbänden ein Mann stände, der seinem ehrlichen Namen noch ein Titelchen anfügen könne, aber eigentlich solle man im wirtschaftlichen Leben darauf nichts geben, man solle immer zuerst auf die Qualifikation des Mannes sehen und dann erst auf Namen oder Titel.«

Ja, war denn damit ausdrücklich auf Herrn Kommerzienrat Rüger hingewiesen? Zugegeben soll werden, dass dem Wunsche, die Stelle des ersten Vorsitzenden möchte einmal in andere Hände übergehen, Ausdruck gegeben werden sollte. Es thut nicht gut, wenn ein solches Amt gar zu lange nach den Vorschlägen und nach den Ansichten einer und derselben Person geführt wird. Die Sache wird langweilig, den Geführten und dem Führer! Also das hat damit gesagt sein sollen: Man solle nicht daran kleben, immer einen Herrn an der Spitze zu haben, der neben seinem ehrlichen Namen noch ein Titelchen trüge. Man solle sich einmal verjüngen, und dazu sind im Verbande doch Kräfte genug da! —

Nun darf Herr Otto Rüger oder sein Verbands-Geschäftsführer aber nicht denken, wir hätten hier frische Triebe auf Lager, die wir dem alten Stamme aufpfropfen möchten. Sie würden sich beide irren! Uns sind Namen leerer Schall, wir wollen Thaten sehen. Wer sie ausführt, ist gleichgiltig. Wir wollen Thaten sehen, besonders fürs Nahrungsmittelgesetz. Wir wollen wissen, ob die Firmen, die vom Verbande in der letzten Zeit wegen Nahrungsmittelverfälschung angeklagt worden sind — noch vor wenigen Tagen ist wieder in Sachsen eine Verhandlung gewesen — in der That alle Fälscher im Sinne des Gesetzes oder nur im Sinne des Herrn Otto Rüger sind.

Wir stellen hier einmal ausdrücklich fest, dass die Ansicht des Herrn Rüger nicht zugleich immer die Ansicht aller Verbandsmitglieder ist. Weil man das mitunter annimmt, mag das hervorgehoben werden.

Wenn ein Fabrikant heute reines Cacaopulver nimmt, sagen wir 90 Pfd. davon, und dahinein zehn Pfund Mehl mischt, und dieses Gemisch als reinen Cacao verkauft, dann ist er Nahrungsmittelfälscher und wir würden ihm, wenn ihn der Teufel holte, noch einen Fusstritt mit auf den Weg geben, damit er recht schnell hinein käme in den finsteren Orkus.

Aber, wenn ein Fabrikant aus Cacao und Zucker als Basis, Sesamöl und Mehl als Zusatz zwecks Verbilligung, eine Masse macht, die er als »Chocolade mit Zusatz« verkauft — dann ist er, nach unserer eigenen und nach der Auffassung vieler, **kein** Fälscher im Sinne des Gesetzes. Ein solcher Fabrikant deklariert ausdrücklich, dass die so gelieferte Chocolade kein reines Fabrikat sei, sondern ein Surrogat. Was will man auf einmal mehr?

Nun aber giebt's Fälle, die trotz dieser Bezeichnung doch den Fabrikanten als Nahrungsmittelverfälscher erscheinen lassen.

Nämlich:

I. Wenn das ganze Produkt den Namen Chocolade überhaupt nicht verdient, der Gehalt an Cacao also so gering ist, dass kein Mensch von Chocolade reden kann. Dann natürlich liegt die Fälschung schon darin, dass ein Produkt einen Namen trägt, den es nicht tragen darf. Z. B. es darf keiner aus Johannisbrot (Ztr. 5 Mk.), Kastanienmehl (Ztr. 15) Cacaoschalen (Ztr. 2), Roggenmehl (Ztr. 9), Zucker (Ztr. 20), Fett (Ztr. 40), einen knetbaren Brei machen, ihn braun färben, extra noch fünf Pfund Cacao zuschütten und dieses Gemisch dann als »Chocolade mit Zusatz« verkaufen. Das ist ein Schwindel, und wer ein solches Gemisch herstellt und als »Chocolade mit Zusatz« verkauft, der betrügt seine Mitmenschen und schädigt seine Berufsgenossen.

II. Wer eine Masse macht, die wirklich den Namen Chocolade verdient, diese Masse aber durch Auffüllen von Mehl und Oel billiger macht und diese Masse dann als »Chocolade mit Zusatz« verkauft, aber die Worte »mit Zusatz« so klein auf den Etiketten anbringt, dass sie leicht übersehen werden können, der kann auch als Fälscher im Sinne des Gesetzes angesehen werden. Leider aber ist auch hierbei der eine dem andern gefolgt.

Uns liegen Etiketten von verschiedenen deutschen Firmen aus den siebziger Jahren vor, von Firmen, die an altem Rufe zehren, auf denen gross und breit gedruckt steht:

Feinste

Vanillen-Chocolade

und darunter ganz klein, irgendwo fein verschnörkelt und versteckt:

„mit Zusatz feinsten Weizenmehles“.

oder

„mit Zusatz“.

Es wäre interesant, zu hören, ob früher nicht auch in ähnlicher Weise die Etiketten aus der Rüger'schen Fabrik so gelautet oder so ausgeführt gewesen sind. Vielleicht ist der eine oder der andere unserer Abonnenten in der Lage, uns hierüber zu berichten oder vielleicht versieht Herr Rüger selbst uns mit Etiketten dieser Art aus den siebziger Jahren.

In diesen Fällen also würde man klar die Ehrlichkeit der Gesinnung von der bewussten Fälschung scheiden können. Und diese Scheidung verlangen wir! Wir sind überzeugt, wenn ein Mann den Vorsitz im Verbande führte, der so lange jeden Mitmenschen für einen ehrlichen Kerl hält, bis ihm klar das Gegenteil bewiesen wird, dann würde eine ganze Reihe von Prozessen, die wahrhaftig dem Renommée der deutschen Chocoladefabriken im ganzen nicht förderlich sein kann, vermieden worden sein.

Wir geben nichts darauf (wir dürfen das nicht, weil wir für alles, was hier geschrieben und gedruckt steht, zu haften haben), dass uns immer und immer wieder geschrieben wird, der Verbandsvorsitzende strengt nur Prozesse an gegen solche Firmen, die nicht zum Verbande gehören, während er gegen Verbandsfirmen nur eine vertrauliche Verwarnung erlasse. Wer also ohne Gefahr manschen und panschen wolle, thäte gut, dem Verbande beizutreten.

Wir sagen ausdrücklich, wir geben nichts auf solche Mitteilungen, aber wir halten es doch für unsere Pflicht, den Vorsitzenden des Verbandes auf diese Gerüchte aufmerksam zu machen, und wir geben ihm anheim, sie durch eine einfache Erklärung zu zerstreuen. Die Erklärung müsste von Herrn Rüger kommen und sie müsste heissen, dass es unwahr sei, dass in den letzten Jahren ein Verbandsmitglied auf Nahrungsmittelverfälschung ertappt sei, dass diese Sache aber nicht dem Gerichte übergeben, sondern durch eine Verwarnung erledigt sei.

Warten wir ab, ob diese Erklärung erfolgt. Hat sich kürzlich das ganze Staatsministerium zusammengethan, um von den Schultern eines hohen Beamten eine schwere Last von Verdächtigungen zu nehmen, dann ist es auch wohl möglich, dass sich eine Anzahl Verbandsmitglieder zu einer Postkarte an den Vorsitzenden veranlasst fühlt, dass er solchen Verleumdungen sofort mit aller Energie entgegentreten möchte.

Wer möchte sonst noch Verbandsmitglied sein, wenn er wüsste, es werden ihm Motive zugetraut, die er in seiner Ehrlichkeit weit von sich abweist. Wie wir stets die Ansicht vertreten haben: wir halten die deutschen Chocoladefabrikanten für ehrliche Menschen, wir glauben nicht daran, dass »bewusst« gefälscht wird, so halten wir auch daran fest, dass die heutigen Verbandsmitglieder nur von lauteren Motiven geleitet werden. Es ist ja aber möglich, und weil uns immer wiederBriefe zugehen, die von Gerüchten zu erzählen wissen, müssen wir daran glauben, dass man an recht vielen Stellen das Misstrauen nicht los werden kann, und deshalb wäre eine offene Erklärung geboten. Wir wollen wünschen, dass die Verbandsmitglieder dafür sorgen, dass ihr Vorsitzender eine solche abgiebt.



Das Zuckersteuergesetz und die Hamburger Exporteure.

Die Hamburger Zuckerexporteure wollen nichts davon wissen, dass die Exportprämie erhöht und die Zuckerproduktion in Deutschland beschränkt werde. Sie haben daher einen Protest gegen das vorgelegte Gesetz erlassen, der mancherlei enthält, das unsere Leser interessieren wird. Neben richtigem steht falsches und schiefes; wir glauben und wir hoffen, dass man diesem Proteste sehr wenig Beachtung schenken wird. Eine

deutsche Regierung hat doch wohl zu allererst das Interesse von einigen tausend Landwirten zu wahren und sie wird dieses höher stellen müssen, als das Interesse von einigen Dutzend Zuckerexporteuren in Hamburg.

Der erlassene Protest lautet wie folgt:

Hamburg, den 5. Dezember 1895.

Der Entwurf eines neuen Zuckersteuer-Gesetzes geht von zwei wesentlichen Gesichtspunkten aus; durch die Erhöhung des Ausfuhrzuschusses soll die Konkurrenzfähigkeit des deutschen Zuckers im Auslande erhöht und durch eine gleichzeitige Kontingentierung soll einer gar zu übertriebenen Export-Thätigkeit vorgebeugt werden. Die höheren Ausfuhrzuschüsse sollen bestritten werden durch eine von Mk. 18.— auf Mk. 24.— erhöhte Konsumsteuer; es gilt also dem Auslande unseren Zucker zu verbilligen auf Kosten der einheimischen Konsumenten.

Als Gesamtkontingent für 1896/97 wird 1,400,000 Tons Rohzuckerwert für Deutschland vorgeschlagen, während die Erzeugung Deutschlands 1894/95 1,845,000 Tons betrug, und diejenige von 1895/96 auf 1,500,000 Tons geschätzt wird; es würde daher eine Einschränkung der deutschen Exportthätigkeit bezweckt werden, und man glaubt dadurch einer übermässigen Entwertung des Weltmarktpreises begegnen zu können. Dieser Ansicht vermag sich der Handel nicht anzubequemen; es mag ja sein, dass im ersten Jahre die Konkurrenzländer noch nicht im stande sein werden, die veränderten Verhältnisse ihres Mitbewerbe voll und ganz auszunutzen, später werden sie dieses zweifellos thun und durch vermehrtes Angebot auf dem Weltmarkte die von den deutschen Produzenten erhofften Vorteile wieder zu nichte zu machen bestrebt sein. Es darf nicht bezweifelt werden, dass unsere Konkurrenten im Weltmarkte eine diesseitige Erhöhung der Exportprämien sofort mit entsprechenden Gegenmassregeln beantworten werden; sie werden dazu um so besser befähigt sein, wenn sie die Beschränkungen vermeiden, welche die Kontingentierung unserer Zuckerindustrie aufzuerlegen bestrebt ist.

Nach unserer Auffassung geht das projektierte Gesetz von einem wirtschaftlich falschen Grundgedanken aus; es gilt als ein anerkannt richtiges Prinzip, die Konkurrenz eines jeden Artikels sicher zu stellen durch eine möglichst billige Herstellungsart, durch eine thunlichste Einschränkung der ersten Kosten. Diesem fundamentalen Prinzip einer jeden rationellen Wirtschaftspolitik widerspricht die staffelweise nach der Höhe der Produktion einer jeden einzelnen Fabrik aufsteigende Betriebssteuer; grosse Fabriken sind im stande, billiger zu produzieren als kleine Fabriken, unsere dominierende Stellung im Weltmarkte ist im wesentlichen dem Umstande zuzuschreiben gewesen, dass wir auf grossen landwirtschaftlichen Betrieben billige Rüben, und in grossen Fabriken billigen Zucker zu erzeugen im stande waren; in diesem Punkte liegt hauptsächlich unsere Stärke gegenüber Frankreich, und in der Erkenntnis unseres Uebergewichts haben sich vor mehreren Jahren die kubanischen Pflanzer vereinigt zu der Gründung von Zentralstellen zur billigeren Herstellung ihres Zuckers, dadurch und durch die damit Hand in Hang gehende Beschaffung praktischer Maschinen gelang es ihnen, ihre Stellung im Weltmarkte zu behaupten. Die vorgeschlagene, aufsteigende Betriebssteuer bedroht die Konkurrenzfähigkeit unseres Zuckers im Weltmarkte, indem sie die möglichste Ausnutzung der durch einen grossen Betrieb gewährleisteten Vorteile verhindert. In der Provinz Sachsen giebt es unendlich viele kleine Fabriken, denen die Konkurrenz der grossen Betriebe im Norden und Osten unbequem zu werden droht; der Jubel, mit welchem man in Sachsen und in einigen anderen alten Rübenbezirken die neuen Gesetzvorschläge begrüsst hat, erklärt sich wohl am besten dadurch, dass man nun hofft, erfolgreicher der Konkurrenz der neuen deutschen Produktionsgebiete begegnen zu können, während man es für angebracht hält' die Konkurrenz des Auslandes als die Begründung der erschwerten Erwerbsthätigkeit hinzustellen. Man verschweigt dabei, dass die grossen Raffinerien Sachsens und Braunschweigs den dortigen Rohzucker-Fabriken ein Absatzgebiet von unendlich grösserer Bedeutung im eigenen Lande sichern, als es im Norden und Osten der Fall ist, und dass die Fabriken Sachsens daher weniger auf den Export angewiesen sind als diejenigen des Ostens. Man bezeichnet die Erhöhung des Ausfuhrzuschusses als ein Kampfmittel gegen das Ausland, wir sind aber auch ohne dieses Rüstzeug im stande, der ausländischen Konkurrenz zu begegnen. Oesterreich wird zweifellos seine Exportprämie übereinstimmend mit Deutschland gestalten, beide Länder sind im wesentlichen auf gleiche Handelsbedingungen angewiesen, nur dass Deutschland günstiger situiert ist, indem seine Produktionsgebiete näher an den Verschiffungsplätzen gelegen sind, und infolge dieses Umstandes seine Exportfähigkeit im Winter weniger durch Eisbehinderung gestört wird als diejenige Oesterreichs. Beide Länder zusammen stellen dem Exporthandel jährlich zur Verfügung zwischen 1¼ und 1½ Millionen Tons, der Anteil Oesterreichs erreicht noch nicht ganz 500,000 Tons und zwar überwiegend weisser Zucker, während Deutschlands Export zu zwei Dritteilen aus Rohzucker besteht und daher Deutschland durch diesen grossen Export den Weltmarktpreis von Rohzucker vollständig zu regulieren im stande ist, sein einziger, annähernd ebenbürtiger Konkurrent ist Kuba. Frankreichs Export schwankt zwischen 150000 bis 300,000 Tons, in diesem Jahre werden kaum mehr als 100000 Tons für den Export verfügbar sein; der französische Export bewegt sich im wesentlichen auf ganz anderen Gebieten als der deutsch-österreichische und umfasst fast ausschliesslich weisse Ware. Es ist aber anzunehmen, und nach allen bisherigen Andeutungen im höchsten Grade wahrscheinlich, dass man in Frankreich sich beeilen würde, den hingeworfenen Fehdehandschuh aufzunehmen und durch die Errichtung von Zentralstellen solche Einrichtungen zu treffen, um Deutschlands Konkurrenz im Welthandel wirkungsvoller als bisher entgegentreten zu können. Das gleiche gilt von allen anderen Ländern, von welchen noch Belgien als Exporteur von Rohzucker eine beachtenswerte Rolle einnimmt. Es liegt daher die Gefahr vor, dass das beabsichtigte Gesetz den Kampf zuspitzt zu einer Kraftprobe, bei welcher keine der engagierten Parteien gewinnen könnte, nur unsere Abnehmer, die Engländer und die Amerikaner, würden Vorteile ziehen können aus diesem nutzlosen Verschwenden der eigenen reichen Hilfsmittel, die auch noch für die Zukunft Quellen des Erwerbs versprechen. Was Amerika anbetrifft, so liegt die Gefahr nahe, dass eine Erhöhung der europäischen Zucker-Exportprämien ihm die Veranlassung zur Erhöhung des Differentialzolles auf »bounty fed Sugar« geben wird, um unter dem Schutze dieses ungerechtesten aller Zölle in aller Ruhe seine eigene Zuckerindustrie zu vervollkommnen. Dieser Zoll ist in erster Linie gegen Deutschland und Oesterreich gerichtet, trifft aber den von diesen Ländern nach Holland und England exportierten und dort raffinierten »bounty fed Sugar« nicht, trotz der hohen indirekten Prämien, welche Holland seiner Zuckerindustrie gewährt. Es liegt daher in dieser Zollbelastung eine grosse Ungerechtigkeit gegen die deutschen Raffinerien, welche ohne dieselbe im stande sein würden, sich ein neues wichtiges Absatzgebiet in den

amerikanischen Freistaaten zu erschliessen, dessen wir unbedingt bedürfen, was schon dadurch bewiesen wird, dass trotz dieser erschwerenden Umstände der Export von granuliertem Zucker nach Nordamerika sich nicht hat gänzlich unterbinden lassen. Um dieses wichtige Absatzgebiet unseren glücklicher gestellten Konkurrenten zu bestreiten, hat seitens Deutschlands ein fortgesetztes Unterbieten der Preise stattgefunden, um die Zollschranke zu überschreiten, welche die Vereinigten Staaten gegen unseren deutschen Zucker errichtet hatten; in diesem Konkurrenzbestreben ist der Weltmarktpreis von granuliertem Zucker natürlich erheblich mehr als um die Höhe des amerikanischen Differentialzolles, welcher etwa 42½ Pfg. per Zentner ausmacht, heruntergedrückt worden; ein Wegfall dieses Zolles würde diesen gewaltsamen Wettbewerb in geregeltere Bahnen drängen und demgemäss den Weltmarktpreis von Granulated erhöhen, nicht nur um diese 42½ Pfg., sondern um ein erhebliches darüber hinaus. Nach dieser Richtung hin im Wege diplomatischer Vorstellungen im Vereine mit Oesterreich zu wirken, glaubte der Handel seinerzeit der Regierung dringend ans Herz legen zu dürfen, das ist allerdings geschehen, aber leider ohne jeden Erfolg. Unter solchen Umständen wäre es besser gewesen und würde sich auch heute noch empfehlen im Interesse des Handels und der deutschen Zuckerindustrie auf die geringe Exportbonifikation zu verzichten, um die ungerechte Wirkung des amerikanischen Differentialzolles aufzuheben, es wäre dieses besser, als durch eine weitere Verschärfung der Kampfmittel möglicherweise einen Widerstand zu erhöhter Kraftentfaltung anzufachen, um so mehr, als der Erfolg eines solchen Kampfes auf die Dauer ein höchst ungewisser sein muss. Durch diesen amerikanischen Differentialzoll wird die Exportthätigkeit unseres Handels, unserer Fabriken und Raffinerien brach gelegt zu gunsten unseres ernstesten Konkurrenten, der Insel Kuba, und der von Jahr zu Jahr sich mehr entwickelnden einheimischen Zuckerindustrie Nordamerikas. Ohne diesen Zoll würden wir für den Absatz unseres granulierten und Rohzuckers festen Fuss fassen und in diesem wichtigsten aller Konsumländer würden wir es verhindern können, dass sich dort eine Industrie entwickelt, welche in der Zukunft unsere Exportthähigkeit in schwerwiegender Weise zu schädigen geeignet ist. Auch unser Rohzuckerexport würde besser als jetzt im stande gewesen sein, der Konkurrenz des Kolonialzuckers zu begegnen, wir würden es nicht erlebt haben wie in diesem Jahre, dass unser Export nach den Vereinigten Staaten brach gelegt wird zu gunsten des kubanischen Zuckers. Allerdings verarbeiten sich »Centrifugals« besser und billiger als 88er Rübenrohzucker, aber wir sind im stande, unseren Zucker billiger zu produzieren und würden ohne den amerikanischen Differentialzoll nicht genötigt worden sein, aus Mangel an Absatz unseren Zucker massenhaft aufzulagern, wie es jetzt der Fall ist. Dadurch ist eine Entwertung des Weltmarktpreises hervorgerufen, so bedeutend, dass ihr gegenüber das bischen Exportbonifikation garnicht mehr in Frage kommt. Bei den für die Zukunft des Artikels keineswegs ungünstigen Aussichten darf man behaupten, dass ohne diese Stauung der Bestände von altem und neuem Zucker Preise mindestens eine Mark höher steigen würde; somit würde sich folgende ungefähre Wahrscheinlichkeits-Rechnung ergeben: Preitentwertung, hervorgerufen durch mangelhaften Export Mk. 1.—, amerikanischer Differentialzoll Mk. —.42½ = Mk. 1.42½, davon ab Mk. —.62½ Exportbonifikation = 80 Pfg. pro Zentner Rübenzucker, um welche sich die deutsche Industrie zur Zeit ungünstiger steht, infolge des amerikanischen Differentialzolls gegenüber einer Beseitigung der diesseitigen Exportbonifikation.

Solchen Umständen gegenüber schickt sich die Regierung an, ein Gesetz in Beratung zu ziehen, welches im wesentlichen eine Erhöhung der Exportprämien bezweckt. Die Mittel, durch welche die Exportfähigkeit einer Ware erhöht werden sollen, unterstehen in erster Linie der Begutachtung des Handels, dieser ist jedoch nicht genügend im Reichstage vertreten, um seine Wünsche äussern und unterstützen zu können; auch sind vorzugsweise die Vertreter der Zuckerindustrie von der Regierung bei den Vorbesprechungen zu Rate gezogen worden; diese aber stützen ihr Urteil auf den Erfahrungssatz, dass sie sich früher besser gestanden haben, als die Exportprämie eine höhere war, dabei vergessen sie, dass damals die Konkurrenz eine weit kleinere war als jetzt, und dass es demgemäss ein leichtes war, den Weltmarktpreis von Zucker hoch zu halten. Eine Exportprämie war ein kostbares Geschenk der Regierung, um die Zuckerindustrie schnell zu entwickeln, aber sie führt zur Ueberproduktion, und ist diese erst einmal vorhanden; so kann sie durch eine weitere Erhöhung der Bonifikation nicht wieder beseitigt werden.

Hand in Hand mit der Erhöhung der Exportprämie soll daher die Kontingentierung der Produktion gehen, das heisst — nach der Auffassung des Handels — das Reich soll einen Zuschuss gewähren, damit andere mehr exportieren können als wir, und für diese zweifelhafte Errungenschaft soll der inländische Konsument durch eine Erhöhung der Konsumabgabe die Zeche bezahlen. Für den einzelnen Konsumenten mag diese Mehrbelastung fast gleichgiltig sein, nicht so für die vielen Industrien, welche sich des Zuckers bedienen. Ein grosser Teil unserer Früchte geht nach England, um dort mit unserem Zucker konserviert zu werden; in England und in Amerika ist die Konservirung von Früchten schon längst eine grossartige Export-Industrie geworden, unsere Gesetzgebung hat diese Industrie in jenen Ländern grossgezogen und will auch ferner dahin streben, dass die Interessen dieser auswärtigen Industriellen geschützt werden.

Es unterliegt wohl keinem Zweifel, das eine Kontingentierung der deutschen Zucker-Produktion sofort mit einer Vergrösserung des Anbaus bei unseren Konkurrenten beantwortet werden würde; man wird bestrebt sein die durch Deutschlands Minderproduktion entstehende Lücke auszufüllen; in diesem Bestreben wird man — wenn auch nicht sogleich — doch in späteren Jahren über das Ziel hinausschiessen und das Gleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage stören zu ungunsten der Preisgestaltung im Weltmarkte. — Aber zur Zeit liegt die Sache noch weit kritischer, denn eine Lücke in der Versorgung bedroht den Weltmarkt von Seiten Kubas, es ist nicht undenkbar, dass auf Jahre hinaus die Zucker-Industrie Kubas in ernstlicher Weise geschädigt werden wird durch die höchst bedenklichen Störungen, die Handel und Industrie auf jener Insel augenblicklich erfahren. Eine solche Lücke auszufüllen, wäre an erster Stelle Deutschland berufen. Seit mehr als 30 Jahren kämpfen deutscher Rübenzucker und kubanischer Rohrzucker um die Vorzugsstellung im Weltmarkte, jetzt endlich bietet sich Deutschland die Gelegenheit seinem Erzeugnisse endgültig die erste Stellung zu sichern, und da verlangt der Gesetzgeber von uns, dass wir zurücktreten zu gunsten eines dritten? Unsere Machtstellung im Welthandel beruht auf der Masse, welche wir dem internationalen Zuckerhandel zur Verfügung stellen konnen, wir dürfen unter keinen Umständen dulden, dass ein dritter uns verdränge. Durch die Kontingentierung glaubt man die Ueberproduktion und der unmässigen Preisentwertung entgegen wirken zu können und übersieht dabei, dass man anderen das Feld überlässt, welches man selbst zu beackern berufen ist. Das Gesetz, wie es heute vorgeschlagen

ist, scheint ein Bischen dem russischen System angepasst zu sein, aber Russland exportirt nur ein Sechstel seiner Produktion, während wir mit zwei Dritteilen unserer Erzeugung auf den Export angewiesen sind; unser Schwerpunkt liegt daher im Welthandel, seinen Bedürfnissen haben wir uns in erster Linie anzupassen. Nach dem vorliegenden Gesetzentwurf soll die Höhe des Kontingents bemessen werden nach der jeweiligen Zunahme des Inlands-Verbrauchs ohne Berücksichtigung des Weltbedarfs, daraus ergiebt sich, dass man gewillt ist die dominierende Stellung Deutschlands im Welthandel gegebenen Falls aufzugeben zu gunsten eines dritten, der bereit ist den Bündnissen des internationalen Handels sich anzupassen.

Unsere Zucker-Industrie hat schon längst aufgehört lediglich als landwirtschaftliches Gewerbe zu gelten, sie ist eine Export-Industrie allerersten Ordnung geworden, von welcher unser wirtschaftliches Wohl abhängig ist. Diese veränderte Stellung haben die Träger unserer Industrie bisher nur zum geringsten Teile erkannt, sie sind nicht im stande gewesen, derselben in gebührender Weise Rechnung zu tragen, weil ihnen vielfach die nötige Fühlung mit kaufmännischen Kreisen fehlte, sodass sie nicht in der Lage waren, um aus gegebenen Verhältnissen immer die richtigen Schlüsse zu ziehen. Die günstigen Konjunkturen der Jahre 1891/92, 1892/93 und selbst noch 1893/94 haben sie geblendet, so dass sie in der folgenden Kampagne dem Weltbedarf, welchen sie nicht genügend studiert hatten, vorauseilten, dazu kamen ungewöhnlich günstige Witterungsverhältnisse, welche in allen Ländern die Ernte über alle Erwartungen hinaus förderten, und das Resultat war die Ueberproduktion; ohne staatliche Hülfe ist derselben Einhalt gethan und allem Anscheine nach werden schon in diesem Jahre Angebot und Nachfrage in das richtige Gleichgewicht gebracht sein. Es kann füglich von einem eigentlichen Notstande der Zucker-Industrie nicht mehr geredet werden; die Krisis, welche über dieselbe in der letzten Kampagne hereinbrach, ist beseitigt. Aus der vorigen Zucker-Kampagne 1894/95 sind in die diesjährigen Ueberschüsse in der Höhe von ca. 800 000 tons hinübergenommen worden, welchen ein mutmasliches Minder-Erträgnis der Welt in der Kampagne von 1895/96 von mehr als 1,000,000 gegenübersteht, unter Berücksichtigung der ganz regulären Konsumzunahme werden wir daher bis zum Schlusse der Kampagne ziemlich stark von unseren Vorräthen zu zehren haben, was selbstredend den Weltmarktpreis ferner günstig beeinflussen muss. Es ist daher nicht die mindeste Veranlassung gegeben, der Industrie staatsseitige Hilfe zu gewähren, besonders sind aber die vorgeschlagenen Mittel zu beklagen, welche den wirtschaftlich Leistungsfähigen zu gunsten des wirtschaftlich Schwächeren zu schädigen drohen. Die Korrektur des Anbaus liegt im Preise, schon die Ankündigung des neuen Gesetzes bewirkte einen Preissturz der Termine der kommenden Kampagne. Vorher hatten schlesische Zuckerfabriken grosse Posten Oktober/Dezember 1896 verkauft zu Preisen von 11,60 bis 11,20, heute notiert dieser Termin 10,70 f. o. b. Hamburg, ein Preis, der sich noch erheblich ermässigen muss, wenn das Gesetz angenommen werden sollte, denn bei nur 1,25 Bonifikation ist prompter Zucker heute nur 10,40 wert. Der bedeutende Minderanbau des letzten Jahres war eine Folge der überaus niedrigen Preise, welche gerade im letzten Winter den Fabriken eine grosse Zurückhaltung aufnötigten bei dem Abschlusse ihrer Rübenkontrakte; dagegen ist der starke Anbau der vorhergehenden Jahre auf den Umstand zurückzuführen, dass der Markt gerade in der Zeit zwischen Januar und März eine Tendenz zur Befestigung zeigte. Die dadurch bedingte Ueberproduktion würde bereits in der Kampagne 1893/94 hervorgetreten sein, wenn nicht in Folge einer veränderten Zollgesetzgebung Amerika eine Kaufkraft an den Tag gelegt hätte, welche man fälschlich glaubte zurückführen zu sollen auf ein entsprechend vermehrtes Konsumbedürfnis jenes Landes, von dem man annahm, dass es sich auch in einer kommenden Saison in gleicher Höhe würde erhalten können. In dieser Erwartung sah sich der Zuckerhandel getäuscht, und diese Enttäuschung musste notwendiger Weise die Krisis verschärfen.

Es ist wohl möglich, dass in erster Linie die Rübenbauer Vorteil ziehen werden aus der Einführung des neuen Gesetzes, indem Fabrikanten in der Verkennung der letzten Konsequenzen desselben höhere Rübenpreise gewähren werden; eine Erkennung ihres Irrthums wird die Fabrikanten bald genug wieder dazu veranlassen die Kosten ihrer fehlerhaften Beurteilung auf die Landwirtschaft abzuwälzen. Uebrigens liegen auch für die Landwirtschaft mit besonderem Bezug auf den Rübenbau die Verhältnisse ungleich günstiger als im letzten Jahre, bei z. Zt. um fast Mk. 2.— höheren Zuckerpreisen werden die Fabriken zweifellos sich bereit finden lassen Rüben-Kontrakte zu rentableren Bedingungen abzuschliessen als im letzten Jahre zur Zeit der schärfsten Krisis. Im höchsten Grade bedenklich erscheint die staffelweise Betriebs-Steuer nach Massgabe der Höhe der Produktion einer jeden Fabrik, denn sie vermindert den Anreiz zur Koncurrenz zwischen den einzelnen Fabriken, diese unwirtschaftliche Bestimmung hat ja auch offenbar den Zweck, die Unterschiede zwischen den grossen und kleinen Betrieben auszugleichen. Es ist anzunehmen, dass bei hohen Weltmarktpreisen die grossen Fabriken das Bestreben haben werden, trotz der Mehrbelastung von Mk. 1.— für den DCtr. auf die das Kontingent überschreitenden Zuckermengen, ihre Produktionsfähigkeit auf das äusserste Maass auszunutzen; für kleinere Fabriken, welche ihre Rechnung auf eine Betriebssteuer von nur 25 Pfg. basierten, wird eine Ueberschreitung des Kontingents nur unter besonders günstigen Markt-Verhältnissen empfehlenswert sein. Ohne solche Anregung ist es wahrscheinlich, dass die Mehrzahl der mittleren und kleineren Fabriken einfach das ihnen zuerteilte Kontingent aufarbeiten, ohne irgend welche Aufstachelung ihres Ehrgeizes aus dem gebotenen Material das Aeusserste herauszuarbeiten, ohne die belebende Entfaltung der fortschrittlichen Arbeit im gegenseitigen Wettbewerbe.

Wenn nun die Rüben ein überaus hohes Rendement an Zucker ergeben, was doch bei der Aussaat und bei dem Abschluss der Rüben-Kontrakte unmöglich vorausgesehen werden kann, was soll dann mit dem überschiessenden zuckerreichen Rüben-Material geschehen? soll es verfuttert, oder soll es vernichtet werden? Wo bleiben dann die Segnungen des neuen Gesetzes für den Landwirt? —

Die Nivellierungs-Bestrebungen dieser Staffel-Betriebs-Steuer werden voraussichtlich durch die rationelleren Bestrebungen grosser Fabriken vereitelt werden, man wird wahrscheinlich — gerade wie 1891 — das Gegenteil von dem erreichen, was man angestrebt hatte; würden sie aber erfolgreich sein, so würden sie das Schicksal der deutschen Zucker-Industrie und des deutschen Zuckerhandels besiegeln. Die Spekulation müsste sich von einem Artikel zurückziehen, dessen Produktion um höchstens 5 Prozent nach oben abweichen dürfte von dem vorgeschriebenen Kontingente, mit der Spekulation würde dem Artikel ein enormes Kapital entzogen, welches bisher in kritischen Zeiten dem Artikel sich zuzuwenden pflegte. In der letzten Kampagne war die Baisse eine Folge des unerschöpflichen Fabrikangebots, im Februar-März leitete das Eingreifen der Spekulation die Rückkehr zu normaleren Werten ein, welche im Mai und Juni

den **Fabriken zur Realisation ihrer Restläger zugute kamen. Auch in dieser Kampagne hat die Spekulation** der Zucker-Industrie die Gelegenheit geboten zu unerwartet günstigen Verkäufen, und es ist erfreulich, festzustellen, dass die Mehrzahl der Fabriken nicht zögerte, die nutzenbringenden Preise in diesem Sinne auszunutzen.

Das Wort, dass man der Landwirtschaft nicht helfen kann mit grossen Mitteln, ist mit derselben Berechtigung anzuwenden auf die Zucker-Industrie; es bleibt darum immer noch genug zu bessern in ihrem inneren Ausbau. Man möge dahin streben, die Neben-Erzeugnisse, vor allen Dingen die Melasse möglichst rationell zu verwerten und darauf bedacht sein, aus derselben möglichst viel Zucker zu extrahieren, so lange der Wert des Zuckers irgend wie die Kosten der aufzuwendenden Arbeit deckt. Statt die Errichtung solcher Anstalten, welche die Verwertung von Melasse bezwecken, zu erschweren, sollte man dieselben nach Thunlichkeit zu fördern bestrebt sein. Gerade weil die Melasse in den letzten Jahren so schwer zu verwerten war, sind sehr viele deutsche Fabriken hingedrängt gewesen zu dem kurzsichtigen Verfahren, durch einen übergrossen Melasse-Zusatz die Qualität des Zuckers herunterzudrücken, dabei aber ausser acht lassend, dass sie durch solche Handlungsweise unsern deutschen Zucker im Auslande diskreditieren und seinen Absatz erschweren.

Man darf im allgemeinen den Satz verteidigen, dass der Preis eines Artikels sich reguliert nach Massgabe des in demselben investierten Kapitals, man hüte sich, Gesetze zu machen, welche dem Kapital eine anderweitige Nutzbarmachung aufzwingen, welche dem Handel die freie Bewegung, die freie Entfaltung seiner Thätigkeit zur Unmöglichkeit machen und durch fortgesetzte neue Belastungen den Käufer nötigen, diese Lasten teilweise abzuwälzen auf seinen Vormann, indem er diesem entsprechend schlechtere Preise bieten muss. — Was würde aus Deutschlands Zucker-Export ohne den vermittelnden Handel, ohne die Spekulation? Soll die deutsche Industrie mit einem Export von ca. 700000 Tons Rohzucker appellieren an die Freigebigkeit der wenigen englischen und amerikanischen Raffinadeure, ohne die Möglichkeit, dieses enorme Angebot auf einen weiten Zeitraum zu verteilen? Die Interessen des Handels sind identisch mit denjenigen der Industrie, sie beanspruchen dieselbe Beachtung wie diese; vor allen Dingen aber verlangen beide Ruhe zur gedeihlichen Entwickelung. Eine Gesetzgebung, die von vornherein einen gänzlichen Umschwung der Handelssysteme ins Auge fasst, die lediglich den Kampf bezweckt mit einem Gegner, der nicht notwendigerweise wird unterliegen müssen, kann unmöglich fördernd wirken auf Bestrebungen, die auf wirklichen Wettbewerb gerichtet sind.

In der Begründung des neuen Zucker-Steuer-Gesetzes wird ausdrücklich hervorgehoben, dass dieses Gesetz dazu diene, die durch den Preisdruck hervorgerufene allgemeine Notlage der Zucker-Industrie, unter welcher gerade Deutschland am meisten leide, zu mildern; dagegen sprach sich der Herr Landwirtschaftsminister gestern im preussischen Landes-Oekonomie-Kollegium dahin aus, dass dieses Gesetz nicht ein Notgesetz, sondern ein Kampfgesetz sei. — Wer aber kämpfen will, muss wissen, wo er den Gegner zu suchen hat, man giebt vor, ihn im Auslande anzutreffen, während es sich in Wirklichkeit um ein Gesetz handelt, dessen sich die westdeutsche Zucker-Industrie gar zu gern bedienen möchte, um sich der Koncurrenz der jungen, kraftbewussten Gegner im Osten Deutschlands zu erwehren.

Der Vorstand
des Vereins der am Zuckerhandel beteiligten Firmen
zu Hamburg.



Allerlei.

Honig. Verschiedene Handelskammern hatten sich an den preussischen Finanzminister mit dem Gesuch gewendet, bei der Einfuhr von Honig in Fässern bezüglich der Verzollung eine Taravergütung zu gewähren. Wie wir erfahren, hat der Finanzminister dieses Gesuch dahin beantwortet, dass es nach einer eingehenden Prüfung der Sachlage nicht angemessen erscheine, eine derartige Vergütung eintreten zu lassen. Die Bittsteller dürften sich, wie die »Rh. Westf. Ztg.« meint, bei diesem Bescheide nicht beruhigen, sondern ihr Gesuch nunmehr an den Bundesrat und Reichstag richten.

* **Zuckergewinnung und Besteuerung.** Nach den amtlichen Nachweisen haben im deutschen Zollgebiet während des Betriebsjahres 1894/95 467 Fabriken im ganzen verarbeitet 14521030 t Rüben, 934608 t Roh- und 26349 t raffinierten Zucker, sowie 238836 t Zuckerabläufe, und hieraus gewonnen 1692011 t Rohzucker nebst 992136 t Konsumzucker aller Art. (1893/94 1270508 t 819629 t). Die angegebene Rübenmenge ist die grösste, die je in Deutschland zu Zucker verarbeitet wurde (1893/94 10644352 t) und wurde auf 441441 ha geerntet, so dass sich die durchschnittliche Rübenernte von 1 ha auf 32,9 t (1893/94 auf 27,5 t) berechnet. Aus 100 kg Rüben sind durchschnittlich hergestellt worden 12,17 kg Rohzucker (1893/94 12,36) und zur Darstellung von 1 kg Rohzucker waren durchschnittlich erforderlich 8,22 kg Rüben (1893/94 8,09 kg). Die Einfuhr von Zucker in das Zollgebiet ist unbedeutend, es hat sich gegen das Vorjahr wenig geändert, wogegen erheblich grössere Mengen von Zucker aus dem Zollgebiete ausgeführt worden sind als 1893/94 (609633 t Rohzucker und 392857 t Konsumzucker gegen 436674 und 262610 t). Nur die Ausfuhr von Melasse hat nachgelassen. Der Verbrauch von Zucker im deutschen Zollgebiet ist für das Betriebsjahr 1894/95 ermittelt zu 552695 t Konsumzucker oder 10,7 kg auf den Kopf der Bevölkerung, gegen 10,1 kg im Betriebsjahre 1893/94.

— **Anton Reiche**, Blechformenfabrik in Dresden-Plauen, versendet seine Listen über

Osterformen für das kommende Ostergeschäft. Einiges Interesse erwecken die Eierschalen, die Karrikaturen vorstellen. Nicht etwa, weil wir sie hübsch finden können; im Gegenteil, das sind sie als Osterei wohl nicht zu nennen. Sie scheinen eher davon ein Zeugnis ablegen zu können, dass der Trieb, immer neues schaffen zu wollen, entweder einmal ein Ende haben oder Gebilde erzeugen muss, die schlechterdings mit einem Ei nichts mehr zu thun haben. Dann aber geht der Zweck eines Osterei-Geschenkes auch verloren. Die symbolischen Speisen des alten Frühlingsfestes, die, wie das Osterei und der Osterhase, Symbole der Fruchtbarkeit sein sollen, verlieren jede Berechtigung zu Ostern zu erscheinen, wenn das Ei kein Ei nnd wenn der Hase kein Hase bleibt. Geht aber dem Volke die Symbolik verloren, findet es in den Geschenksstücken keinen Anklang mehr an die Bedeutung des Festes, dann geht auch der tiefere Kern unserer Volksfeste verloren und wir können dann ebensogut um Ostern Pfeffernüsse backen und uns Weihnachten Ostereier schenken. Also das soll man nicht zu weit treiben, man soll der Phantasie die Grenzen zeigen, die einmal gegeben sind.

Uns interessieren aber diese neuen Eierschalen aus einem anderen Grunde. Bald nach Neujahr gehen die Reisenden wieder hinaus und jeder will irgend einen Zugartikel mit aufs Land nehmen, mit dem er Geschäfte einleiten, also einen Auftrag einleiten kann. Da scheinen uns diese Eischalen geeignet zu sein, um darin oder daraus

»gefüllte Crême-Masken«

(für die Zeit der Fastnachtsbälle und Maskeraden passen sie ja sicher) herzustelltn. Also nicht als Osterei, sondern als Crêmeform möchten wir diese Neuheit empfehlen. Es scheint, als ob die Nummer 3436 sich als Form für eine Fünfpfennig-Crême-Maske eignet. Dann würde die Nummer 3434 eine Zehnpfennig-Creme-Maske abgeben. Es wäre also, wie bei den Crêmetafeln ein Gipsstempel anzufertigen, nach dem die Einlagen zu giessen wären. Reiche fordert heute für die Formen Mk. 0,75 und 1,10 pro Stück; jedenfalls aber kann er sie billiger liefern, wenn sie in grossen Mengen bezogen werden.

Wir stellen anheim, diesen Hinweis zu beachten.

R. Zimmt und Vanille? Nein! Alles zu seiner Zeit. In Chocolade ja, in Cacao nein, zunächst wenigstens nein. Sie müssten es anders sonst übernehmen, den Geschmack von tausenden zu ändern. Es lässt sich absolut nicht bestreiten, dass das Aroma, das Van Houten seinem Cacao mitgiebt, den meisten Cacaotrinkern zusagt. Wir können nicht in das alberne Geplärre einstimmen, das zu einer Zeit auf dem Tagesprogramm stand, jedes Parfümieren von Cacaopulver für eine Schmiererei zu halten. Das ist ausgegangen von den Professoren, die für solche Neuentdeckungen schwer bezahlt worden sind. Schon die Inkonsequenz, die darin liegt, dass wir alle Trinkchocoladen ganz gehörig parfümieren — Vanille ist nämlich nichts weiter als ein Parfüm — beim Cacao aber auf die reine Natur schwören sollen, sollte doch die Lächerlichkeit einer Fehde gegen das Aromatisieren ansagen. Kennen Sie die Geschichte vom Fuchs? Meine älteste Tochter hat gerade gestern einen deutschen Aufsatz machen müssen: Monsieur Fuchs sieht im Bauernhof einen ganzen Haufen Gänse. Davon holt er sich keine, er wartet auf Hühner. Die Hühner gehen ins Nest, Küken mag er nicht, sagt er, also zieht er hungrig ab. Dann aber läuft ihm ein verhungertes Mänslein über den Weg und dem setzt er nach, bis er im Schweisse seiner Fuchsnase es erwischt hat, um seinen Hunger ein wenig zu stillen — Sehen Sie, so geht's; man suchte mit aller Hast nach Handgriffen, um dem ausländischen Fabrikate beizukommen. Sie wissen, wie gerne wir dies unterstützen, aber Sie wissen auch, wie falsch wir es finden, sich mit nichtsnützenden Kleinigkeiten abzugeben. Mache man das Cacaopulver genau so wie das von Van Houten ist, — technische Schwierigkeiten sind überall leicht zu beseitigen — suche man die Eigenart genau zu ergründen und wenn man das erreicht hat, dann suche man sich dies zu eigen zu machen, weil man sieht, man trifft dabei den Geschmack des regierenden Konsumenten.

Das halten wir für das beste!

Verbandsfirmen und freie Firmen. Da uns weitere Berichtigungen nicht zugegangen sind, schliessen wir einstweilen mit dem Resultat, dass in Deutschland

88 Chocoladefabriken, ausserhalb

des Verbandes deutscher Chocoladefabriken, bestehen und

56 Chocoladefabriken zum Verbande

gehören.

Damit richten wir an das Reichsamt des Innern die Bitte, diese Feststellung zu beachten für den Fall, dass es Informationen nen irgend welcher Art aus dem Kreise der deutschen Chocolade-Industrie bedarf.

Sch., K., P., G., B., L., St. und andere. Wir bitten, uns erst ca. 200 Gramm von dem Cacaopulver einzusenden, das aromatisiert

werden soll. Wir haben gefunden, dass man nicht — etwa wie bei Vanille — die Sache über einen Kamm scheren kann. Es ist nötig, dass mit jeder Sorte Cacaopulver hier Versuche angestellt werden, wozu uns eine Kraft aus dem Fache der ätherischen Oelfabrikation zur Verfügung steht, die einen besonders gut ausgebildeten Geruchs- und Geschmackssinn hat. Das ist nötig; wenn der fehlt, ist alles Probieren umsonst. Mancher wird das wissen von den Theeprobierern; es werden aus London Geschichten erzählt, wo Männer, die besonders fein und zuverlässig riechen und schmecken können, eben durch ihre Nase und mit ihrer Schmeckzunge alljährlich ein Einkommen »verdienen«, das höher ist, als das eines deutschen Ministers. Um also nicht in den Ruf zu kommen, wir hätten etwas angekündigt, das der Ankündigung nicht entspräche, müssen wir also erst selber die Versuche einzeln vornehmen und danach die Gewürzmischung bestimmen.

Spinne. Nr. III ist aus den besten Bohnen gewonnen; die Probe aber riecht und schmeckt etwas ausgelüftet. Nr. II scheint vanilliert zu sein, deshalb fällt hier das Urteil etwas unsicher aus. Nr. I ist ein Cacao von guter Mittelqualität, jedenfalls aber der billigste von allen dreien. Von Nr. I kennen wir — so nehmen wir an — den Fabrikanten; welche von den drei Sorten gerade für Ihren Zweck die beste ist, das muss entschieden werden, wenn Sie Ihr Fabrikat damit vermischt haben. Haben Sie aber alle drei Sorten schon verwandt, dann schicken Sie uns doch einmal fertiges Produkt ein. Es ist möglich, dass sich gerade das vanillierte Pulver am besten eignet. Die beste Färbung werden Sie mit III erzielen. Brauchen Sie grössere Quantitäten? Welchen Preis legen Sie an? Wir könntn Ihnen vielleicht einige Sorten nachweisen, die wir für geeignet halten. Das Hauptaugenmerk haben Sie darauf zu richten, dass das Cacaoaroma den nicht bei allen beliebten Geschmack des H-mehles überdeckt. —

Christiania. Die Kasseler Firma hat kein Patent, hat keinen Schutz auf Hafer-Cacao. Der Patentanspruch lautet auf Herstellung oder auf ein besonderes Verfahren zur Herstellung eines Hafermehles und zur Verbindung des Hafermehles mit Cacaopulver.

Wenn Sie sich also aus Deutschland, z. B. von

Carl Ehrhorn in Harburg,
Gebr. Weibezahn in Fischbeck

feinstes Hafermehl kommen lassen und dieses mit entöltem Cacao vermischen, dann haben Sie einen Hafer-Cacao hergestellt, der gegen keinerlei Rechte verstösst. Wieviel Cacao und wieviel Hafermehl Sie nehmen sollen, ob Sie diese Mischung ohne Zucker oder mit Zucker herstellen sollen, das müssen Sie für sich entscheiden. Das hängt davon ab, was Sie für Ihren Hafer-Cacao fordern wollen. —

Uebrigens, norwegische Briefmarken sind hier schwer los zu werden.

L. . . . nur nicht hitzig werden, bester Herr L. Manches lässt sich im Leben nicht so ausführen, wie ein Alltagsauftrag auf hundert Pfund Chocolade. Es war die eine Art des dazu nötigen ätherischen Oeles nicht so vorräthig, wie sie sein muss. Nun haben wir erst den Gewürzsamen aufgekauft, nun lassen wir ihn pressen und dann erst, wenn wir ihn in Form eines ätherischen Oeles zurück haben, können wir weitere Proben versenden. Also Geduld! —

B 30. Beide Sorten Cacaopulver sind aus sehr stark gerösteten Bohnen gewonnen. Das starke Rösten steht dem Gelingen des Versuchs im Wege. Wir sandten Ihnen aber das Aroma und schlagen Ihnen vor, wie folgt zu verfahren:

Sie rösten entweder allen Cacao weniger stark oder, wenn Sie das Aroma und den Geschmack der starken Röstung lieben, aber auch gerne das holländische Aroma haben möchten, dann müssen Sie wenigstens immer zwei Drittel schwächer gerösteten Cacao und ein Drittel stärker gerösteten zusammenmischen. Wir haben Versuche in dieser Art gemacht und einen guten Erfolg erzielt. Beim Parfumieren verfahren Sie am besten so, dass Sie immer 50 Pfd. mit zwei bis drei Theelöffel voll Aroma versehen und diese 50 Pfd. dann mit anderen nicht parfümierten 50 Pfd. vermischen. Dass Sie auch zu den Alkalien übergegangen sind, ist recht. Einen Unterschied zwischen I und II brauchen Sie nicht zu machen; No. I hat zwar an und für sich schon ein besseres Aroma, weil es aus besseren Cacabohnen stammt, und Sie würden hierfür nur etwas weniger nehmen können. Sonst aber ist der Unterschied, besonders wenn man den Cacao so stark röstet wie Sie es thun, nicht sehr bemerkenswert. Wenn beide Sorten eine Stunde an der Luft gelegen haben, ist überhaupt kein Unterschied festzustellen.

— Wir werden veranlasst, noch einmal auf das von der Firma P. W. Gaedke in Hamburg beanspruchte Patent: »Neues Verfahren zum Aufschliessen und Löslichmachen

von Cacao« zurückzukommen, da, wie wir auch schon in Nr. 12 mitgeteilt haben, von einer Kölner Firma unserer Branche im Interesse des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten Einspruch erhoben worden ist. Wir glauben mit Recht und wir glauben auch mit Erfolg. In unserer Nr. 5 vom 1. Juli 1895 sprachen wir schon unsere Verwunderung aus, dass der Patentanspruch in der Fassung, wie er vorlag, vom Patentamt hat Berücksichtigung finden können. Es ist nicht möglich, die Grundbedingungen, die gegeben sein müssen, um den Patentschutz zu erhalten, als erfüllt vorzufinden, wenigstens nicht nach unserem ganz objektiven Urteil. Wir haben kein subjektives Interesse an der Sache. Uns ist die Firma Gaedke so lieb als die intervenierende Kölner Firma, aber wenn einmal feste Bestimmungen bestehen, so müssen diese auch innegehalten werden.

Gaedke beansprucht ein Patent auf ein Verfahren, das so aussieht: Er röstet die gereinigten Cacaobohnen fertig, schält sie und weicht die Kerne dann in einem alkalischen Wasser ein. Sind die Kerne gut angefeuchtet, dann entfernt er das Wasser wieder durch Erhitzung der nassen Kerne.

Das ist in groben Zügen die Beschreibung desjenigen Verfahrens, das Gaedke für neu hält und in dem er eine Erfindung sieht. Uns ist das, wie wir früher schon gesagt haben. nicht möglich; wir sehen darin ein Verfahren, das sowohl in öffentlichen Druckschriften, nämlich in Zipperer's Chocoladebuch und in Gordian's Heft II publiziert worden ist und wonach auch in vielen deutschen Fabriken gearbeitet wird.

Gaedke wird einwenden, da stände, dass die Bohnen zweimal geröstet werden, nämlich das erstemal nur vorgeröstet und dann mit den Alkalien nachgeröstet! Er aber röste seine Bohnen gleich fertig und trockne nachher blos die Kerne. Da ist dann aber doch zu erwidern: Was heisst »halbfertig« und was heisst »fertig« rösten? —

Wer gewöhnt ist, seine Cacaobohnen recht stark auszubrennen, bei dem ist halbfertig rösten doch dann erst eingetreten, wenn ein anderer Fabrikant, der seine Bohnen weniger scharf ausröstet, den Brand für fertig ansieht. Wenn also das Patentamt in dieser Unterscheidung das neue und die Merkmale einer Erfindung sehen will, dann könnten wir dem nicht zustimmen. Bei Gaedke sowohl als schon früher werden die gerösteten Kerne mit alkalischem Wasser getränkt und durch Hitze wird das Wasser entfernt. Ob Gaedke das Wasserentfernen in einer Rührtrommel macht, die durch Wasserdämpfe heiss gehalten wird, oder ob man das, um das Verdampfen schneller geschehen zu lassen, wieder im Röster macht, das ist doch wohl kein so grosser Unterschied, als dass eine patentfähige Neuerung oder Erfindung darin läge! Die einen rösten ein nasses Produkt, der andere darrt es; beide wollen das Wasser daraus durch Hitze vertreiben? Wo ist da die Erfindung?

Wir haben der ganzen Angelegenheit von anfang an nur ein kleines Interesse entgegenbringen können, weil es uns schwer wird, irgend welche Vorteile zu entdecken, die das neue Verfahren bringen könnte. Aber wie uns die Kölner Firma ganz richtig schreibt, das ist auch wohl nicht die Hauptsache bei vielen Gesuchen um ein Patent. Es werden wohl oft Patente erworben, von denen der Erwerber schon im voraus weiss, dass sie technische Vorteile nicht in sich schliessen. Aber man hat doch ein Patent. Richtig ist das auch, dass alle Interessenten bestrebt sein sollen, die Erteilung von Patenten zu verhindern, wenn nicht ganz klar eine Neuerung und eine Erfindung vorliegt. Würde nicht scharf und nach allen Richtungen hin vorher geprüft, dann würde der Wert des Patentschutzes sehr verlieren müssen. —

Vielleicht weiss ein Abonnent uns zu dieser Angelegenheit noch etwas zu sagen.

1212. Die folgende Frage unterbreiten wir dem Gesamtvorstande des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten und bitten ihn, uns zu sagen, wie wir darauf zu antworten haben.

?. »Nun haben Sie die Güte und sagen Sie uns, ob darin ein Vergehen erblickt werden kann, wenn jemand eine Mehlchocolade in Staniol verpackt und auf die Tafeln ein hübsches buntes Chromobild klebt, auf welchem keinerlei Schrift steht, und diese Chocolade also in der Faktura vorschriftsmässig »mit Mehlzusatz« bezeichnet, oder kann darin etwa vom Richter das Motiv erblickt werden, dass die Schrift auf den Tafeln absichtlich vermieden und die Ware demnach zum Zweck der Täuschung hergestellt wäre?

Ist es also unbedingt notwendig, derartige Etiketten, ohne jede Schrift, mit dem Aufdruck »Chocolade mit Mehlzusatz« versehen zu lassen?

Nach unserer Meinung kann doch wohl hierzu kein Grund vorliegen, denn dann müsste ja schliesslich unverpackte Chocolade auch auf jeder Tafel den Aufdruck führen; die unverpackte Chocolade mit Mehl hat doch für das Publikum genau dasselbe Aussehen, als die reine Chocolade und der Richter könnte doch dann dabei auch sagen, die Chocolade

mit Mehl ist zum Zwecke der Täuschung hergestellt.« —

196. Sie irren; wir kennen nicht ein einziges Verbandsmitglied, das, wie Sie schreiben, «weil die Herren Verbandsmitglieder sind, müssen sie Ihren Bestrebungen nicht wohlwollend gegenüberstehen». Von ungefähr 80 % der Verbandsmitglieder wissen wir aus der Liste unserer Abonnenten, dass sie unsere Zeitschrift haben wollen. Und sie wollen sie doch nicht haben, weil sie inwendig weiss und aussen hellblau aussieht? Sie wollen sie haben und halten und lesen, weil in ihr nach dem Rezept der madame sans gêne frisch von der Leber weg geredet wird. Es redet ja ausserhalb des Gordianischen Bannkreises so manch anderer frisch von der Leber weg, aber dann hört's immer nur einer. Hier hörens nun einmal viele Hundert und wer ein Feind der Leisetreter ist, der geht mit uns.

Aber was verstehen Sie unter «Ihren Bestrebungen?» Was streben wir denn an? Doch nichts weiter als «Licht und Luft!» Wir wollen Klarheit haben in Fragen, die heute umstritten werden. Das ist unser Bestreben! Ist diese Klarheit geschaffen, dann können wir vielleicht — wenn die Klarheit so sich zeigt, dass wir und unsere Freunde klar sehen, es handelt sich um das Wohl des Ganzen — hier unsere Bude schliessen und das Dintenfass austrocknen und die Feder verrosten lassen. So lange aber noch im Dunkeln fortgewurschtelt wird, so lange muss gewacht werden. —

Prozesse. Am 12. d. M. wurde in Leipzig gegen einen Chocoladenfabrikanten verhandelt, der, wenn der uns zugegangene Bericht richtig ist, fortgesetzt unter dem Namen «garantiert reine Chocolade» Massen geliefert hat, die aus Cacao, Zucker und einem grossen [...]satz von Sesamöl hergestellt worden sind. [...]ch sind Cacaobuttersorten aus Hol[...]d gekauft, die von dem wissenschaftlichen [...]hverständigen als verdorben bezeichnet [...]den sind. Die Verhandlung hat mit der [...]urteilung geendet; die Sühne besteht in [...]er hohen Geldstrafe (1500 Mk.) Ueber[...]gung sämtlicher Kosten und Veröffent[...]hung des Urteils in den Zeitungen. An[...]einend hat es sich hier um ein recht [...]hweres Vergehen gehandelt. Ob aus [...]ofitwut oder, aus Schlendrian? Wer will [...]m Menschen ins Herze sehen. Der Richter [...]t das nicht zu thun.

Wir wissen nicht, ob unter den Lesern des Gordian heute noch einer ist, dem das Gewissen nicht geschärft worden wäre! Aber das glauben wir annehmen zu können, hätte es schon seit zehn Jahren einen «Gordian» gegeben, oder hätte der Vorsitzende des Verbandes mehr nach aussen gewirkt als er es gethan hat, dann wäre manches Vergehen nicht begangen worden. Wir bezweifeln es, dass in nächster Zeit Strafanträge wegen klarer Verletzungen der Gesetze oder der Verkehrsordnungen gestellt werden können. Wäre es doch der Fall, dann möchten wir den Fall fast als eine persönliche Beleidigung auffassen und nebenbei den Richter ersuchen, doch seine schwersten Register zu ziehen.

Ein kleines Differenzchen! In Nr. 15 Seite 249 steht unter W. eine Abfertigung an einen Fabrikanten, dem die heutigen Cacaobutterpreise noch viel zu niedrig sind. Wir aber hatten erwidert, sie wären doch recht hübsch hoch gegen früher wo man sie kaum für 50 Pfg. pro Pfd. hätte los werden können. Unser Freund schreibt dazu: «Sie wollen sagen, dass Sie anderer Meinung sind als ich; aber Sie widersprechen sich, denn in früheren Ausführungen, z. B. in Nr. 11 sagen sie: «Was aber wird in den kommenden Monaten werden? Woher soll die Butter kommen, die in Deutschland verlangt wird, und die so lange zu niedrigem Zollsatze Holland geliefert hat?» —

Er sagt ferner, «dass diese Aeusserung, wie auch die Statistik bestätigten, dass Deutschland inbezug auf Cacaobutter unbedingt auf das Ausland angewiesen ist. Folglich müsse der deutsche Preis über kurz oder lang um die Differenz des neuen Zolles steigen. Es heisst dann weiter: «Die Statistik weist weiter auf, dass vor dem 1. Juli grosse Quantitäten importiert wurden. Wir fragen nun, warum profitiert der deutsche Fabrikant nicht schon seit Monaten von der Zollerhöhung, die ihm bezahlt würde, wenn er es verlangte. Es ist eine Anomalie (Regelwidrigkeit) zu sehen, dass in Holland und in England die Butter einen weit höheren Preis hat, wie in Deutschland. Wir haben deshalb nicht mit Unrecht ausgesprochen, dass wir unsern Vorrat nach dem Auslande verkaufen wollen und dass wir dort höhere Preise erzielen können.» — Stellen wir zunächst fest, dass wir uns nicht auf Widersprüchen angenagelt fühlen! Wenn wir in Nr. 11 gefragt haben, was werden soll, so ist diese Frage nicht so zu verstehen gewesen, als wüssten wir nicht, woher die Butter kommen solle. Wir haben nicht blos einmal, sondern wiederholt gesagt, das Produziren von soviel Cacaobutter, als in Deutschland verlangt würde, wäre eine Kleinigkeit. Darum brauchen wir uns gar nicht zu sor-

gen. Unser Bedenken hat sich immer auf den Absatz des, mit der Butterproduktion fertig werdenden Cacaopulvers gerichtet. Die Einfuhr von Butter wurde durch Zollerhöhung erschwert, oder bis auf weiteres unmöglich gemacht. — Die Einfuhr von Cacaopulver steigt von Monat zu Monat. Wäre diese Einfuhr auch beschnitten worden, dann hätte sich alles andere von selbst ergeben. Der Zollsatz von 80 Mark pro 100 Kilo für Cacaopulver ist noch nicht hoch genug, um das Vorurteil der deutschen Konsumenten zu besiegen und den deutschen Hausfrauen Vernunft beizubringen; er muss, soll darin nicht blos ein Finanzzoll, sondern ein Schutzzoll der deutschen Arbeit gegeben sein, das Dreifache betragen! — Wir werden in gegebener Zeit die Initiative zu neuem Vorgehen ergreifen. —

Nun die Preisfrage für Butter in den verschiedenen Ländern. Die englischen Preise haben für uns gar kein Interesse, es wird dort Markenware gehandelt. In Holland ist für deutsche Butter heute kein höherer Preis zu erzielen als in Deutschland. Van Houten'sche Butter, die seit Jahren den Preis bestimmt, ist für ca. 75 cents. zu kaufen, das macht ca. 131 Pfg. per ½ Kilo. Und ähnliche Preise fordern auch die deutschen Fabrikanten in Deutsch- — Wo ist denn da der Unterschied? —



Kaiser-Wilhelm-Kanal.

Zur Zeit der Eröffnung dieser Wasserstrasse haben wir diesem grossen Werke, das durch den Fleiss des Menschen entstanden ist, um für alle späteren Zeiten die menschliche Arbeit ergiebiger zu machen, einige Worte gewidmet. Wir sagten damals, dass wir für unsere Industrie kaum einen Nutzen zu verzeichnen haben würden, der durch Benutzung des Kanals entstehen könnte. Das ist eingetroffen. — Aber wir zweifelten auch schon damals leise daran, ob die Schifffahrt überhaupt sich dieses neuen Weges so bedienen würde, wie es gewünscht werden muss, und wie es der Fall sein muss, wenn durch die Kanalgebühren die hohen Unterhaltungskosten und die Zinsen für die Baugelder (156 Millionen Mark) aufgebracht werden sollen. Auch dieser Zweifel war berechtigt, denn die Benutzung des Kanals ist so gering, die Einnahmen stehen zu den Ausgaben in einem so traurigen Verhältnis, da dem deutschen Steuerzahler Angst und Ba[illegible] werden muss.

Die Vorsteher der Stettiner Kaufma[illegible]schaft haben dem Herrn Handelsminister folgende Uebersicht über den Schiffsverk[illegible] im Kanal überreicht:

»Der Verkehr im Monat August, welchem der Betrieb von Anfang bis Ende für Schiffe bis 6½ m Tiefgang [illegible] gegeben war, zeigte zwar naturgemäss [illegible] Steigerung des Verkehrs, indem

ca. 717 Schiffe = ca. 115,668 To. i[illegible]
gegen ca. 500 Schiffe = ca. 74,000 To. im

passierten, immerhin aber Ziffern, we[illegible] hinter den Erwartungen enorm zur[illegible] bleiben. Davon waren 100 To. [illegible] 295 Schiffe = 97,365 To., und zwar gi[illegible] letztere, vornehmlich nach bezw. von H[illegible]burg, nämlich 174 Schiffe = 57,199 To. rund 60 % des Gesamtverkehrs. — Es fielen auf:

Bremen	7,251	Tons	=	ca. 7
Rotterdam	9,021	»	=	» 9
Amsterdam	680	»	=	» ⅔
Antwerpen	2,535	»	=	» 2½
London	3,084	»	=	» 3
Diverse Häfen	17,596	»	=	» 19

Die Ursache des geringen Verkehrs [illegible] nach wie vor in den zu hohen Kanalgebü[illegible] die Zeitersparnis wird jetzt, wo die N[illegible] länger werden, noch geringer, weil die [illegible]leuchtung des Kanals sich als unzweckm[illegible] erwiesen hat und nicht gestattet, dass Sc[illegible] — abgesehen von ganz kleinen Fahrzeug[illegible] den Kanal nachts passieren; je mehr wi[illegible] dem Winter nähern, wird dieser Uebel[illegible] um so fühlbarer und die Kanalgebühren [illegible] so drückender, so dass auch schon aus di[illegible] Grunde alle Veranlassung vorliegt, von [illegible] Wintertaxe Abstand zu nehmen. Bezüg[illegible] der Schiffsgrössen ergiebt sich auch im M[illegible] August, dass der Kanal hauptsächlich [illegible] kleinen Fahrzeugen bis 500 Tons ben[illegible] wird. Sieht man von solchen unter 100 T[illegible] ab, so ergiebt sich, dass der Verkehr betr[illegible]

				Durchschnittsgr[illegible]
258 Schiffe	von	100—500	Tons	280 T[illegible]
33 »	»	500—1000	»	650
4 »	über	1000	»	1175

Hieraus erhellt, dass die Fahrt nur [illegible] kleinere Fahrzeuge rentabel ist, und sie [illegible] es eigentlich auch nur insoweit, als die [illegible]lation Hamburg bezw. Kiel in Frage kom[illegible] nach den andern Relationen ist von ei[illegible] wesentlichen Ersparnis nicht die Rede. [illegible] mehr dürfte das Aufhören der Nachtpass[illegible] die Benutzung des Kanals in den meis[illegible] Fällen als verlustbringend gestalten.

Das Interesse Stettins an dem Kaiser-Wilhelm-Kanal ergiebt sich aus Nachstehendem: Es passierten den Kanal im Monat August nach bezw. von Stettin:

über 100 Register-Tons
29 Dampfer = 9681 Reg.-To.

davon gingen

2 Dampfer	= 966	Reg.-To. nach bezw. von	London
10 «	= 3563	« « « «	Rotterdam
[illegible] «	= 610	« « « «	Bremen
[illegible] «	= 2776	« « « «	Hamburg
[illegible] «	= 1757	« « « «	Antwerpen
[illegible] Dampfer	= 9681	Reg.-To.	

Stettin partizipierte an dem Gesamtverkehr auf dem Kanal, sofern Schiffe über 100 To. in Frage kommen, mit rund 10% und zwar am Kanalverkehr nach Hamburg mit 5%, Bremen 7/8%, Rotterdam 40%, Antwerpen 70%, London 30%. Von Stettin aus sind ausschliesslich Schiffe deutscher Flagge den Kanal passiert und zwar nur Schiffe, welche in regelmässiger Fahrt beschäftigt sind; unregelmässig fahrende Schiffe, welche nach bezw. von Stettin gehen, haben den Kanal nicht benutzt.«

Dass die Frequenz in kurzer Zeit besser wird, wäre wohl zu wünschen, aber diese Wünsche haben wenig Aussicht auf Erfüllung. Die Kaufleute, die Rheder, die Schiffer, wissen ihren Vorteil doch gewiss zu finden und würden nicht zurückstehen, wenn sie für sich durch Zeitersparnis einen Nutzen sehen. Da sie den aber *nicht* sehen, ist auch alle Hoffnung eitel, dass die Sache sich noch »einrenken« wird. —



Gesetzentwurf gegen den unlauteren Wettbewerb.

Der dem Reichstage zugegangene Gesetzentwurf gegen den unlauteren Wettbewerb enthält, obwohl er im allgemeinen dem früher veröffentlichten entspricht, einige wichtige Abänderungen und eine ganz neue Einteilung, sodass wir es für geboten erachten, ihn unseren Lesern mitzuteilen, da er voraussichtlich in den nächsten Wochen Gegenstand lebhafter Erörterungen sein wird. Der Gesetzentwurf lautet (die wesentlichen Aenderungen sind gesperrt):

§ 1. Wer in öffentlichen Bekanntmachungen oder in Mitteilungen, welche für einen grösseren Kreis von Personen bestimmt sind, über die Beschaffenheit, die Herstellungsart oder die Preisbemessung von Waren oder gewerblichen Leistungen, über *die Art des Bezuges* oder die Bezugsquelle von Waren, über den Besitz von Auszeichnungen, über den Anlass oder den Zweck des Verkaufs unrichtige Angaben thatsächlicher Art macht, welche geeignet sind, den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen, kann auf Unterlassung der unrichtigen Angaben in Anspruch genommen werden. Dieser Anspruch kann von jedem Gewerbetreibenden, der Waren oder Leistungen gleicher oder verwandter Art herstellt oder in den geschäftlichen Verkehr bringt, *oder von Verbänden zur Förderung gewerblicher Interessen* geltend gemacht werden, soweit die Verbände als solche in bürgerlichen Rechtsstreitigkeiten klagen können. Neben dem Anspruch auf Unterlassung der unrichtigen Angaben haben die vorerwähnten Gewerbetreibenden auch Anspruch auf Ersatz des durch die unrichtigen Angaben verursachten Schadens gegen den Urheber der Angaben, falls dieser ihre Unrichtigkeit kannte oder kennen musste. Im Sinne der vorstehenden Bestimmungen sind den Angaben thatsächlicher Art *bildliche Darstellungen und sonstige Veranstaltungen* gleich zu achten, die darauf berechnet und geeignet sind, solche Angaben zu ersetzen.

§ 2. Für Klagen auf Grund des § 1 ist ausschliesslich zuständig das Gericht, in dessen Bezirk *der Beklagte seine gewerbliche Niederlassung oder in Ermangelung einer solchen seinen Wohnsitz hat.* Für Personen, welche im Inlande weder eine gewerbliche Niederlassung noch einen Wohnsitz haben, ist ausschliesslich zuständig das Gericht des inländischen Aufenthaltsortes, oder wenn ein solcher nicht bekannt ist, das Gericht, in dessen Bezirk die Handlung begangen ist.

§ 3. Zur Sicherung des im § 1 Absatz 1 bezeichneten Anspruchs können einstweilige Verfügungen erlassen werden, auch wenn die in den §§ 814, 819 der Zivilprozessordnung bezeichneten Voraussetzungen nicht zutreffen. Zuständig ist auch das Amtsgericht, in dessen Bezirk die den Anspruch begründende Handlung begangen ist; im übrigen finden die Vorschriften des § 820 der Zivilprozessordnung Anwendung.

§ 4. Wer in der Absicht, den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen, in öffentlichen Bekanntmachungen oder in Mitteilungen, welche für einen grösseren Kreis von Personen bestimmt sind, über die Beschaffenheit, die Herstellungsart oder die Preisbemessung von Waren oder gewerblichen Leistungen, über *die Art des Bezuges* oder die Bezugsquelle von Waren, über den Besitz von Auszeichnungen, über den Anlass oder den Zweck des Verkaufs wissentlich unwahre und zur Irreführung geeignete Angaben thatsächlicher Art macht, wird mit Geldstrafe bis zu eintausendfünfhundert Mark bestraft.

Ist der Thäter bereits einmal wegen einer Zuwiderhandlung gegen die vorstehende Vorschrift bestraft, so kann neben oder statt der Geldstrafe auf Haft oder auf Gefängnis bis zu sechs Monaten erkannt werden; die Bestimmungen des § 245 des Strafgesetzbuchs finden entsprechende Anwendung.

§ 5. Durch Beschluss des Bundesrats kann bestimmt werden, dass gewisse Waren im Einzelverkehr nur in bestimmten Mengeneinheiten oder mit einer auf der Ware oder ihrer Aufmachung anzubringenden Angabe der Menge gewerbsmässig verkauft oder feilgehalten werden dürfen. Die durch Beschluss des Bundesrats getroffenen Bestimmungen sind durch das Reichs-Gesetzblatt zu veröffentlichen. Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen des Bundesrats werden mit Geldstrafe bis einhundertundfünfzig Mark oder mit Haft bestraft.

§ 6. Wer *zu Zwecken des Wettbewerbs* über das Erwerbsgeschäft eines anderen, über die Person des Inhabers oder Leiters des Geschäfts, über die Waren oder gewerblichen Leistungen eines anderen, Behauptungen thatsächlicher Art aufstellt oder verbreitet, welche geeignet sind, den Betrieb des Geschäftes oder den Kredit des Inhabers zu schädigen, ist, sofern die Behauptungen nicht erweislich wahr

sind, dem Verletzten zum Ersatze des entstandenen Schadens verpflichtet. Auch kann der Verletzte den Anspruch geltend machen, dass die Wiederholung oder Verbreitung der Behauptungen unterbleibe. Die Bestimmungen des ersten Absatzes finden keine Anwendung, wenn der Mitteilende oder der Empfänger der Mitteilung an ihr ein berechtigtes Interesse hat.

§ 7. Wer wider besseres Wissen über das Erwerbsgeschäft eines anderen, über die Person des Inhabers oder Leiters des Geschäfts, über die Waren oder gewerblichen Leistungen eines anderen unwahre Behauptungen thatsächlicher Art aufstellt oder verbreitet, welche geeignet sind, den Betrieb des Geschäfts zu schädigen, wird mit Geldstrafe bis zu eintausendfünfhundert Mark oder mit Gefängnis bis zu einem Jahre bestraft.

§ 8. Wer im geschäftlichen Verkehr einen Namen eine Firma oder die besondere Bezeichnung eines Erwerbsgeschäfts in einer Weise benutzt, welche darauf berechnet und geeignet ist, Verwechslungen mit dem Namen, der Firma oder der Bezeichnung eines Erwerbsgeschäfts hervorzurufen, deren sich ein anderer befugterweise bedient, ist diesem zum Ersatz des Schadens verpflichtet. Auch kann der Anspruch auf Unterlassung der missbräuchlichen Art der Benutzung geltend gemacht werden.

§ 9. Mit Geldstrafe bis zu dreitausend Mark oder mit Gefängnis bis zu einem Jahre wird bestraft:

1. Wer als Angestellter, Arbeiter oder Lehrling eines Geschäftsbetriebes Geschäfts- oder Betriebsgeheimnisse, die ihm vermöge des Dienstverhältnisses anvertraut oder sonst zugänglich geworden sind, während der Geltungsdauer des Dienstvertrages.
2. Wer Geschäfts- oder Betriebsgeheimnisse, die ihm als Angestellten, Arbeiter oder Lehrling eines Geschäftsbetriebes gegen die schriftliche, den Gegenstand des Geheimnisses ausdrücklich bezeichnende und für einen bestimmten Zeitraum gegebene Zusicherung der Versicherung anvertraut worden sind, dieser Zusicherung entgegen nach Ablauf des Dienstvertrages unbefugt an andere zu Zwecken des Wettbewerbs mitteilt.

Gleiche Strafe trifft denjenigen, welcher Geschäfts- oder Betriebsgeheimnisse, deren Kenntnis er durch eine der im Absatz 1 und 2 bezeichneten Mitteilungen oder durch eine gegen das Gesetz oder die guten Sitten verstossende eigene Handlung erlangt hat, zu Zwecken des Wettbewerbs unbefugt verwertet oder an andere mitteilt. Zuwiderhandlungen verpflichten ausserdem zum Ersatze des entstandenen Schadens. Mehrere Verpflichtete haften als Gesamtschuldner.

§ 10. Wer zum Zweck des Wettbewerbs es unternimmt, einen anderen zu einer unbefugten Mitteilung der im § 9 Absatz 1 unter 1 und 2 bezeichneten Art zu bestimmen, wird mit Geldstrafe bis zu eintausendfünfhundert Mark oder mit Gefä[ng]nis bis zu sechs Monaten bestraft.

§ 11. Die in den §§ 1, 6, 8, 9 bezeichneten A[n]sprüche auf Unterlassung oder Schadensersatz verjä[hren] in sechs Monaten von dem Zeitpunkte an, in wel[chem] der Anspruchsberechtigte von der Handlung und [von] der Person des Verpflichteten Kenntnis erlangt, [ohne] Rücksicht auf diese Kenntnis in drei Jahren von [der] Begehung der Handlung an.

§ 12. Die Strafverfolgung tritt mit Ausna[hme] der im § 5 bezeichneten Fälle nur auf Antrag [ein]. In den Fällen des § 4 hat das Recht, den Strafan[trag] zu stellen, jeder der im § 1 Absatz 1 bezeichn[eten] Gewerbetreibenden und Verbände. Die Zurückna[hme] des Antrages ist zulässig. Strafbare Handlun[gen], deren Verfolgung nur auf Antrag eintritt, können [von] den zum Strafantrage Berechtigten im Wege [der] Privatklage verfolgt werden, ohne dass es einer [vor]gängigen Anrufung der Staatsanwaltschaft be[darf]. Die öffentliche Klage wird von der Staatsanwalts[chaft] nur dann erhoben, wenn dies in öffentlichem Int[eresse] liegt. Geschieht die Verfolgung im Wege der P[rivat]klage, so sind die Schöffengerichte zuständig.

§ 13. Wird in den Fällen des § 4 auf St[rafe] erkannt, so kann angeordnet werden, dass die [Ver]urteilung auf Kosten des Schuldigen öffentlich bek[annt] zu machen sei. Wird in den Fällen des § 7 auf St[rafe] erkannt, so ist zugleich dem Verletzten die Befu[gnis] zuzusprechen, die Verurteilung innerhalb bestim[mter] Frist auf Kosten des Verurteilten öffentlich beka[nnt] zu machen. Wird in den Fällen der §§ 1, 6 u[nd 8] auf Unterlassung erkannt, so kann der obsieg[ende] Partei die Befugnis zugesprochen werden, den [ver]fügenden Teil des Urteils innerhalb bestimmter [Frist] auf Kosten des Beklagten öffentlich bekannt zu ma[chen]. Die Art der Bekanntmachung ist im Urteil zu [be]stimmen.

§ 14. Neben einer nach Massgabe dieses Ges[etzes] verhängten Strafe kann auf Verlangen des Verlet[zten] auf eine an ihn zu erlegende Busse bis zum Be[trage] von zehntausend Mark erkannt werden. Für [diese] Busse haften die zu derselben Verurteilten als Ge[samt]schuldner. Eine erkannte Busse schliesst die Gel[tend]machung eines weiteren Entschädigungsanspruchs [aus].

§ 15. Bürgerliche Rechtsstreitigkeiten, in wel[chen] durch Klage ein Anspruch auf Grund dieses Ges[etzes] geltend gemacht ist, gehören, insoweit in erster In[stanz] die Zuständigkeit der Landgerichte begründet ist, [vor] die Kammer für Handelssachen. Die Verhand[lung] und Entscheidung letzter Instanz im Sinne des [§ 8] des Einführungsgesetzes zum Gerichtsverfassungsge[setze] wird dem Reichsgericht zugewiesen.

§ 16. Wer im Inlande eine Hauptniederlas[sung] nicht besitzt, hat auf den Schutz dieses Gesetzes [nur] insoweit Anspruch, als in dem Staate, in welc[hem] seine Hauptniederlassung sich befindet, nach einer [im] Reichsgesetzblatt enthaltenen Bekanntmachung deut[sche] Gewerbetreibende einen entsprechenden Schutz [ge]niessen.

Anzeigen.



Franz. Laborant, tüchtig, energisch, selbstständig, sucht per 1. Januar oder später dauernde Stelle.
Gefl. Off. hauptpostl. Hannover unter F. W. 102.

Vakuumkocher.
Ein in allen Teilen der Küche bewanderter Kocher sucht seine Stellung anderweitig zu verändern, selbiger ist in der Massenfabrikation perfekt.
Gefl. Off. G. M. 500, Hauptpostamt Berlin.

Aelterer Konditorgehilfe, in Marzipan, Schaumarbeit und Dekor bewandert, sucht für Mitte Dezember oder Anfang Januar selbstständige Stellung, am liebsten in Norddeutschland.
Gefl. Off. erb. an A. Schulz, pr. Adr. T. J. Heddinga, Zuckerwaren-Fabrik, Norden, Ostfriesland.

Jahrgang 1896. Nr. 17. Hamburg, 1. Januar 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Hürden und Hemmnisse im Patentverfahren.

Welche Schwierigkeiten oft zu überwinden sind, ehe ein Patentgesuch angenommen wird, und welche Gefahren dem Erfinder drohen, wenn zuletzt sein Patent abgelehnt wird, kennzeichnet so recht der folgende Aufsatz, den ein unglücklicher Erfinder in der »Deutschen Warte« veröffentlicht.

Einem meiner Freunde, einem Chemiker, war es nach monatelangen Versuchen gelungen, eine flüssige Lederglanzwichse zu erfinden, welche ähnlichen Präparaten gegenüber ganz vorzügliche Eigenschaften besass. Auf Anraten eines Geschäftsfreundes suchte er in Deutschland, Oesterreich, England und Amerika ein Patent nach. Das war im Jahre 1892.

In den letztgenannten drei Ländern ging die Sache ganz glatt, wenige Monate später hatte er die betreffenden Patenturkunden in der Hand. Nur in seinem Vaterlande, in Deutschland, sollte er auf ganz unerwartete Schwierigkeiten stossen. Es vergingen über zehn Monate, ehe das Patent, nachdem der Patentanspruch entsprechend »beschnitten« war, öffentlich ausgelegt wurde. Sofort wurde nun von vier Fabriken, welche ähnliche Artikel erzeugten, Einspruch erhoben. Jede der vier Fabriken bezeichnete die neue Leder-

glanzwichse als eine »allbekannte« Sache, obwohl, wie erwiesen wurde, keine derselben den Artikel in ähnlicher Weise erzeugt hatte. Sie wurden auch sämtlich abgewiesen und das Patent nun, nach fast 2 Jahren, endgültig erteilt. Der Patentanwalt liquidierte für seine »Bemühungen«, ausser seinem ursprünglichen Honorare, noch 120 *M*, die der glückliche Erfinder, der nun Ruhe zu haben glaubte, auch gern bezahlte, obwohl er bisher, der vielen Patentauslagen wegen, noch nichts verdient hatte. Kaum war jedoch das Patent erteilt, so erhob eine der abgewiesenen Firmen die Nichtigkeitsklage. Diese Firma, welche nachweislich gegen jede neue Erfindung ihrer Branche Einspruch erhob, lieferte nun den Nachweis, dass das Präparat, auf welches der Patentanspruch begründet war, schon vor der Patentanmeldung zu ähnlichen Zwecken verwendet worden sei, z. B. zur Erzeugung von Tinte, schwarzer Holzbeize u. s. w. Nachdem dies öffentlich bekannt war, sei es jedem Sachverständigen leicht möglich gewesen, auch die flüssige Lederglanzwichse zusammenzusetzen. Als Zeugen nannte die Firma einen Händler, mit welchem sie in Geschäftsverbindung stand, und der auch unter Eid aussagte, dass er das betreffende Präparat zur Tinten- und Beizenfabrikation ungefähr drei Monate vor der Patentanmeldung an Geschäftsfreunde empfohlen hatte.

In den darauf folgenden Verhandlungen des Patentamtes wurden als Sachverständige zwei Professoren der Chemie zugezogen, von welchen sich jedoch keiner jemals mit Farben-, Tinten- oder Wichseerzeugung befasst hatte. Sie waren also beide, streng genommen, nicht sachverständig, sondern nur Theoretiker.

Diese »Sachverständigen« bekundeten nun ebenfalls, dass es möglich war, auf Grund der bekannt gewordenen Thatsachen eine ganz ähnliche Lederglanzwichse zusammenzusetzen, und die Folge dieses Gutachtens war, dass das Patent annulliert und mein Freund zur Tragung der sämtlichen Kosten verurteilt wurde!!

Damit ist aber die Sache noch nicht zu Ende, es bleibt noch das Reichsgericht, und an dieses musste sich nun der arme Teufel wenden. Die Entscheidung wird erst im Februar des nächsten Jahres fallen, inzwischen wurde ein tüchtiger Rechtsanwalt genommen, der wiederum ein Honorar von 450 *M*. verlangte! Wenn sich nun das Reichsgericht ebenfalls auf den reinen Paragraphenstandpunkt stellt und die Annullierung bestätigt, dann ergeben sich folgende Thatsachen, die wohl keines weiteren Kommentars bedürfen:

1. Der »glückliche Erfinder« hat sein Rezept, welches ihm mehrere hundert Versuche kostete, und das übrigens auf Grund einer Analyse kaum nachgeahmt werden konnte, weil es hauptsächlich aus organischen Substanzen bestand, der Oeffentlichkeit übergeben, und es dadurch der Konkurrenz ermöglicht, dasselbe nach Belieben nachzumachen.

2. Für die Verwegenheit, seine Erfindung, welche doch sein ursprünglichstes Geistesprodukt ist, und die vorher ganz unbekannt war, patentieren lassen zu wollen, muss er nun ausserdem etwa 700 *M*. bezahlen, welcher Betrag auf das Doppelte steigen wird, wenn er beim Reichsgericht ebenfalls sachfällig wird.

3. Die Erfindung eines deutschen Staatsbürgers wurde im eigenen Vaterlande schutzlos gelassen, während sie in mehreren fremden Ländern (in den Vereinigten Staaten findet eine sehr strenge Vorprüfung statt) ohne Weiteres patentiert wurde!

Wer würde da noch zu behaupten wagen, dass unser Patentgesetz keiner Aenderung bedarf?

Besonders der Passus im § 2 des Patentgesetzes, laut welchem eine Erfindung nicht mehr als neu gilt, »wenn sie im Inlande bereits so offenkundig benutzt ist, dass danach die Benutzung durch andere Sachverständige möglich erscheint«, muss einer vollständigen und vernunftgemässen Revision unterzogen werden! Jede neue Idee, wenn sie praktisch durchführbar ist, und jedes neue Produkt muss durch Patent geschützt werden können, denn die Möglichkeit der Benutzung durch andere Sachverständige auf Grund bekannter ähnlicher Thatsachen liegt fast bei jeder Erfindung vor.

Ich will hierbei nur erinnern, welches Aufsehen bei allen Unparteiischen seinerzeit die Nichtpatentierung des Bell'schen Telephons in Deutschland hervorrief. Es ist ja richtig, dass Reis seinerzeit auch eine Membran verwendete, ich gebe auch die Möglichkeit zu, dass Reis, wenn er länger gelebt hätte, sein Telephon noch bedeutend verbessert haben würde, aber sein Telephon, wie er es uns hinterliess, war zum Sprechen absolut unbrauchbar! Praktisch brauchbar war erst die Erfindung von Graham Bell, das muss jeder Unparteiische zugestehen, und dennoch wurde diese hochwichtige Erfindung, wie sie in tausend Jahren erst einmal wiederkommt, gerade nur in Deutschland nicht patentiert! Ein wahres Glück, dass der Erfinder kein Deutscher war, er hätte trotz oder vielmehr gerade wegen unseres herrlichen Patentgesetzes verhungern

können, wenn ihn das Ausland nicht geschützt hätte. Bei strikter Auslegung unseres Patentgesetzes hätte weder Watt auf seine Dampfmaschine, noch Stephenson auf seine Lokomotive ein Patent erhalten können, denn es hätten sich gewiss sofort »Sachverständige« gefunden, die in diesen weltbewegenden Erfindungen nur eine »Benutzung bereits offenkundiger Thatsachen« gefunden hätten! Man frage doch einmal einen dieser Herren »Sachverständigen«, warum er nicht selbst so gescheidt war, auf Grund der »offenkundigen Vorbenutzung« die betreffende Erfindung zu machen, die ihm nachträglich, nachdem sie bereits einmal da ist, gar so leicht und selbstverständlich erscheint!

Es werden jetzt mehrere Systeme von Luftschiffen gebaut, und vielleicht gelingt es noch einmal dieses hochwichtige Problem zu lösen. Sollte der glückliche Erfinder ein Deutscher sein, dann rate ich ihm, ins Ausland zu gehen, denn auf Grund der gemachten Erfahrungen lässt sich mit grösster Wahrscheinlichkeit behaupten, dass sich eine Legion von »Sachverständigen« finden dürfte, die ihm haarklein beweisen werden, dass das Luftschiff ohne Luftballon eigentlich eine recht »alte Geschichte« sei, obwohl bekanntlich noch niemand ohne Ballon eine Luftreise unternommen hat.

Was der Erfinder wohl auch heute mit Fug und Recht verlangen kann, das ist, die Beurteilung seiner Erfindung durch wirkliche Fachleute, die in der Praxis stehen, vornehmen zu lassen. Es wird dies in vielen Fällen sowohl für das Patentamt, als auch für den Erfinder nützlich sein. In allen Fällen wird dieser Vorschlag freilich nicht ausführbar sein, denn es giebt thatsächlich Erfindungen, bei deren Beurteilung nur der Erfinder selbst als wirklicher Sachverständiger betrachtet werden kann, weil, wie es besonders auf chemischem Gebiete oft vorkommt, ausser dem Erfinder kein Zweiter das betreffende wissenschaftliche Feld bearbeitet hat. In einem solchen Falle hätte das Patentamt natürlich nur auf die Neuheit des dargestellten Produktes Rücksicht zu nehmen.



Die leidigen Reklamationen.

Ein Schrecken für jeden Geschäftsmann sind ohne Zweifel die »Reklamationen«. Sie kommen leider nur allzuoft im Handelsverkehr vor und verbittern dem Kaufmann das Leben. Aus Unkenntnis der handelsrechtlichen Bestimmungen über die Berechtigung einer Reklamation entstehen aber auch leider recht viele Prozesse, welche vermieden werden könnten, wenn berechtigte Reklamationen immer anerkannt, unberechtigte nicht erhoben würden. Dem Prinzipal wie dem Reisenden ist es selbstverständlich peinlich, wenn nach Abschluss und Effektuierung des Geschäftes eine Reklamation wegen nicht rechtzeitiger oder nicht mustermässiger Lieferung einer Ware erfolgt. In derselben Lage aber befindet sich der Abnehmer, wenn er die Ware empfängt und bei deren Prüfung sieht, dass seine Bedingungen nicht erfüllt sind und er so nicht das erhalten hat, was er nach seiner Ordre erwarten konnte. Es ist deshalb für jeden Kaufmann von Wichtigkeit zu wissen, was das Gesetz hinsichtlich der Reklamation vorschreibt, damit die Verstimmung nicht noch grösser wird, wenn obendrein die an sich berechtigte Reklamation ohne Recht zurückgewiesen, oder aber seitens des Empfängers geltend gemacht wird. Massgebend ist der Artikel 347 des Handelsgesetzbuches, welcher lautet: »Der Käufer ist verpflichtet, die Ware zu empfangen, sofern sie vertragsmässig beschaffen ist, oder in Ermangelung besonderer Verabredung den gesetzlichen Erfordernissen entspricht. Die Empfangnahme muss sofort geschehen, wenn nicht ein anderes bedungen oder ortsgebräuchlich oder durch die Umstände geboten ist.« Der Artikel 347 fügt hinzu: »Ist die Ware von einem anderen Orte übersendet, so hat der Käufer ohne Verzug nach der Ablieferung, soweit dies nach dem ordnungsmässigen Geschäftsgange thunlich ist, die Ware zu untersuchen und, wenn sich dieselbe nicht als vertragsmässig oder gesetzmässig erweist, dem Verkäufer sofort davon Anzeige zu machen.«

Wie lange hat er also Zeit Reklamationen zu erheben? Das Gesetz schreibt ihm vor, dass er die Ware sofort nach deren Empfang prüfen muss. Er kann diese Prüfung nicht auf die lange Bank schieben und sich damit entschuldigen, dass er gerade keine Zeit zur Prüfung gehabt hätte. Der ganze Kommissions und Zwischenhandel könnte ja nicht bestehen, wenn der Empfänger längere Zeit mit der Prüfung warten und dann erst die Mängelanzeige erstatten könnte. Der Verkehr verlangt es, dass der Absender so schnell als möglich davon Kenntnis erlangt, ob ein einzelnes Geschäft in Ordnung geht, damit er seine Dispositionen danach zu treffen im stande ist. Er muss wissen, ob die betreffende Ware unter Dach und Fach gebracht ist, oder ob er eventuell weitere Abnehmer für dieselbe suchen muss.

Der Empfänger muss sofort prüfen, darf also auch nicht etwa die ihm zugesandten Waren, ohne dass er sie untersucht, weiter verkaufen. Thut er das, veräussert die Ware weiter und bekommt sie von seinem Abnehmer rechtzeitig zur Verfügung gestellt, so hat er sie auf dem Halse und kann nun seinerseits nicht etwa deshalb seinem Verkäufer gegenüber noch reklamieren, weil er selbst jetzt erst vom Unterkäufer die mangelhafte Beschaffenheit der Waren erfahren hat. Während sein Abnehmer die Frist gewahrt hat, ist sie bei ihm, seinem Verkäufer gegenüber, verstrichen.

Wenn man freilich das Wort »sofort« streng auslegen wollte, so würde dies zu einer grossen Härte im Geschäftsverkehr führen und darum hat der Gesetzgeber tolerant hinzugefügt: »soweit dies nach dem ordnungsmässigen Geschäftsgange möglich ist«. Die Vornahme der Untersuchung der Waren ist alsbald in die Reihe der zu erledigenden Geschäftshandlungen einzufügen und vorzunehmen. Es hängt vom Einzelfalle ab, ob ein unmotivierter Verzug vorliegt oder nicht. Der Geschäftsgang kann es mit sich bringen, dass drei bis vier Tage vergehen, ehe die Prüfung erfolgen kann, es kann aber auch schon im Verlauf

der Frist von zwei Tagen ein unmotivierter Verzug liegen.

Die Mängelanzeige kann nach dem Gesetz schriftlich, aber auch mündlich erfolgen. Es ist nicht nötig, dass die Mängel im einzelnen näher charakterisiert werden, sondern es genügt die Anzeige, dass die Ware, weil sie nicht der Bestellung, nicht der Probe u. s. w. entspreche, beanstandet, zur Disposition gestellt werde. Versäumt der Käufer die unverzügliche Anzeige der Mängel, so gilt die Ware als genehmigt, und eine spätere Reklamation braucht nicht berücksichtigt zu werden. Dagegen wird nur allzuoft gefehlt. Viele Empfänger versuchen erst die Ware abzusetzen, obwohl sie deren Mängel bei Prüfung erkannt haben und treten mit ihrer Reklamation erst hervor, wenn sie sehen, dass sie die Ware bei ihren Kunden nicht absetzen konnen. In solchen Fällen gilt die Ware als genehmigt. Sie gilt überall als genehmigt, wo nicht unverzügliche Anzeige erfolgte, ausgenommen die Fälle, wo Mängel vorlagen, welche bei der sofortigen Untersuchung nach ordnungsmässigem Geschäftsgange nicht erkannt werden konnten.

Selbstverständlich hat der Gesetzgeber auch eine Frist gesetzt, nach deren Ablauf eine Reklamation überhaupt nicht mehr vorgebracht werden kann, und zwar ist nach Ablauf von sechs Monaten jede Reklamation unzulässig. Auch die Klagen gegen den Verkäufer wegen Mängeln der Ware verjähren nach sechs Monaten, vom Tage der Ablieferung der Ware an den Käufer an gerechnet.

Eine wichtige Frage ist es, ob der Lieferant dem Abnehmer vorschreiben kann, dass er nur bis zum Ablauf einer bestimmten unter sechs Monaten liegenden Frist eine Reklamation berücksichtigen werde.

Zweifellos kann er dies, wenn sich der Abnehmer mit dieser Lieferungsbedingung einverstanden erklärt. Keinesfalls ist aber für den Empfänger der Vermerk auf einer Faktura bindend: »Reklamationen werden nur berücksichtigt, wenn sie binnen einer Woche vom Empfang der Ware ab geschehen.« Oft heisst es anstatt der einen Woche auch »binnen drei Tagen« u. s. w. Das ist eine einseitige Vorschrift, die der Empfänger der Ware keinesfalls zu respektieren hat. Er braucht trotz dieses Fakturenvermerks nicht sofort über die Waren herzufallen und sie zu prüfen, sondern kann sich an den ordnungsmässigen Geschäftsgang halten, ohne Rücksicht auf die Vorschrift des Verkäufers.

Hat er rechtzeitig und ordnungsgemäss reklamiert und ist ihm die Ware von einem anderen Orte übersandt worden, so muss er für die einstweilige Aufbewahrung der Ware sorgen. Er kann auch den Zustand der Waren durch Sachverständige feststellen lassen. Diese Feststellung kann auch der Verkäufer, nachdem die Mängelanzeige bei ihm eingegangen, verlassen, die Sachverständigen werden vom Handelsgericht ernannt.

Dass es eine grosse Anzahl frivoler Reklamationen im Handelsverkehr giebt, kann leider nicht geleugnet werden. Wie man aber sieht, hat das deutsche Handelsgesetzbuch doch Vorkehrungen getroffen, dass die von einer Reklamation betroffenen Parteien nicht einer Chikane ausgesetzt sind.

(Verb.Zeitg. f. d. deutsch. Kredit-Reform-Vereine.)





Das Autorenrecht auf die Patentschrift.

Herr Professor J. Kohler giebt in der »Zeitschrift für gewerblichen Rechtsschutz« folgende Darstellung über die Fragen:

Ist die Patentanmeldung und Patentbeschreibung ein autorrechtlich geschütztes Werk? Ist ein Nachdruck gestattet? vor der Patenterteilung? nach der Patenterteilung?

In dieser Hinsicht hatte das Kammergericht Berlin, 11. Oktober 1878 und das Reichs-Oberhandelsgericht, 18. Februar 1879 zu gunsten des Autorschutzes entschieden und den Abdruck für verboten erklärt, mindestens was den Abdruck der Patentbeschreibung vor der Erteilung des Patentes betrifft.

Gegen diese Entscheidung habe ich mich bereits in meinem Autorrecht S. 109 f. gewendet und ich halte diesen Widerspruch vollständig aufrecht. Nicht darauf allerdings kommt es an, ob ein Schriftstück verlagsfähig ist, ob es zu dem Zwecke verfasst wird, in die gedruckte Oeffentlichkeit zu kommen; denn der objektive Charakter des Schriftstückes, nicht die subjektive Bestimmung des Autors kommt in betracht; und ob aus einem Opus grosse verlegerische Ergebnisse erzielt werden können, ist ein für den Charakter des Autorwerkes nicht massgebender Umstand.

Aber darauf kommt es an, dass ein Schriftstück zur Einwirkung auf Geist, Gemüt oder Phantasie, und nicht zu einem Rechtseffekte bestimmt ist; was zu einer Rechtswirkung bestimmt ist, tritt ebenso aus dem Gebiete der reinen Mitteilung heraus, wie eine technische Zweckbewegung von Menschenmassen aus dem Gebiete der choreographischen Kunst.

Darum ist weder ein Gesellschaftsvertrag noch eine Klage Gegenstand des Autorschutzes (dies auch dann nicht, wenn es, wie behauptet, vorgekommen sein soll, dass jemand seine Klage in Versen einreichte); allerdings soll in beiden Erklärungen auch auf den Geist einer Person eingewirkt werden, aber das wesentliche ist nicht dies, sondern die Rechtsbewegung, die in beiden Fällen, das einemal im Zivilrecht, das andere mal im Rechte des Prozesses daraus hervorgeht. Und ebenso die Patentanmeldung und die die Anmeldung näher bestimmende und dadurch den Gegenstand der Anmeldung umgrenzende Patentbeschreibung.

Danach erklärt sich die auch in andere Gesetze übergegangene Bestimmung des § 7 c des deutschen Autorgesetzes, wonach der Abdruck von »öffentlichen Aktenstücken und Verhandlungen aller Art« gestattet ist. Diese Bestimmung ist keine positive Ausnahme, sie beruht auf dem obigen Prinzip. Daraus ergiebt sich aber auch, dass alle Parteierklärungen im Prozesse dem Autorrecht entzogen sind: Parteierklärungen, allerdings nicht etwa das von einer Partei beigebrachte fremde Material, z. B. Originalgedichte und Nachdrucksgedichte; aber das Beigebrachte ist ebenso wenig Teil der Parteierklärung, als etwa das vom Ankläger beigebrachte inkriminierte Schriftstück als Teil seiner anklägerischen Erklärung zu betrachten und auf ihn zurückzuführen wäre.

Parteierklärungen sind also öffentliche Aktenstücke; sie sind es vor und nach Schluss des Prozesses. Unrichtig und ohne prinzipielle Erledigung der Frage hat das Reichsoberhandelsgericht in jener Entscheidung ausgesprochen, dass unter öffentlichen Aktenstücken und Verhandlungen nur solche zu verstehen seien, die von öffentlichen Beamten oder Behörden über einen amtlichen Gegenstand aus amtlicher Veranlassung abgefasst worden seien (S. 184). Danach wäre eine schriftlich eingereichte Klage kein öffentliches Aktenstück, wohl aber eine zu Protokoll gegebene und vom Gerichtsschreiber zu Protokoll genommene Klage; nicht der von einem Privatsachverständigen, wohl aber der von einem öffentlich angestellten Sachverständigen erstattete Bericht; dies ist unhaltbar: die öffentlichen Aktenstücke im Prozess sind zum guten Teile Erklärungen der Parteien, und ebenso im Patenterteilungsverfahren.

Neuerdings hatte sich das Reichsgericht 12. Februar 1895 über dieselbe Frage auszusprechen.

Der Fall lag hier insofern eigenartig: der Abdruck der Patentbeschreibung war vor der Patenterteilung erfolgt, die Patenterteilung war inzwischen eingetreten und es fragte sich, ob die autorrechtliche Konfiskation des Schriftstückes nunmehr noch geschehen könne. Das Reichsgericht ging von derselben Anschauung aus, wie das Reichs-Oberhandelsgericht, nahm also an, dass der Abdruck der Patentbeschreibung vor der Patenterteilung eine Autorrechtsverletzung enthalte. Dagegen folgerte es weiter: ist das Patent erteilt, so wird der für wesentlich erkannte Teil der Patentbeschreibung vom Patentamte in der Patentschrift veröffentlicht; diese Patentschrift ist somit ein öffentliches Aktenstück (auch insofern sie die Patentbeschreibung aufnimmt); mithin steht sie dem Abdrucke frei. Daraus hätte man nun entnehmen können, dass nur die Patentschrift dem Abdrucke offen stehe, nicht etwa solche Teile der Patentbeschreibung, die nicht in die Patentschrift aufgenommen sind. Allein das Reichsgericht folgert ferner, dass, wenn die in die Patentschrift aufgenommenen wesentlichen Teile der Patentbeschreibung nachgedruckt werden dürfen, dies auch von den weggelassenen unwesentlichen Teilen gelten müsse.

So kommt man nun zu dem Resultat: der Abdruck der Patentbeschreibung vor der Patenterteilung ist unerlaubt, der Abdruck der Patentbeschreibung nach der Patenterteilung aber ist, sofern diese Patentbeschreibung in ihrem wesentlichen Teile in die Patentschrift aufgenommen wurde und dadurch zum öffentlichen Aktenstücke geworden ist, erlaubt.

Sehr zutreffend erscheint mir dieses Resultat nicht, es zeigt sich darin der Grundfehler, dass man nicht schon Patentanmeldung und Patentbeschreibung an sich als öffentliche Aktenstücke ansah.

Dies führt nun aber zu einer Frage von weiterer Tragweite: ist es so, dass die Wiedergabe Autorverletzung gewesen ist, als das Patent noch nicht erteilt war, es aber jetzt, nach der Patenterteilung, nicht mehr ist, so fragt es sich, ob die Nachdrucksexemplare noch jetzt der autorrechtlichen Konfiskation und Vernichtung zu unterwerfen sind. Wie das Reichsgericht zutreffend bemerkt, ist diese Frage ganz analog dem Fall, der sich ergiebt, wenn eine Autorverletzung gegen Ende der Autorfrist stattfindet und nunmehr die Frist abläuft.

Nun ist in beiden Fällen zu sagen, dass der Eintritt der Aenderung im Rechtszustande nicht rückwärts wirkt und nicht bewirkt, dass, was früher unerlaubt war, sich nun als etwas erlaubt gewesenes herausstellt: es bleibt unerlaubt; nur die Wiederholung der betreffenden Thätigkeit unter dem neuen Rechtsstande ist nicht mehr unerlaubt, aber was unerlaubt geschehen ist, bleibt Rechtsverletzung.

Daher treten die Zivil- und Straffolgen auch jetzt noch ein, auch die Straffolgen, denn es handelt sich ja nicht um eine Aenderung der Gesetzgebung, so dass die mitior lex in betracht käme.

Mithin muss, mag man die Konfiskation ansehen wie man will, auch noch auf Konfiskation erkannt werden.

Das könnte nur dadurch zweifelhaft sein, dass man etwa so argumentierte: die Konfiskation findet nur statt, um die unerlaubte Verbreitung zu hindern; eine Verbreitung

dieser Drucksachen ist jetzt nicht mehr unerlaubt; es handle sich also um einen Präventivzweck, der jetzt hinfällig geworden sei.

Man könnte insbesondere weiter argumentieren, dass dem Gesetzeszweck schon dadurch genügt sei, dass die unerlaubten Exemplare bis zum Ablauf der Autorfrist, resp. bis zur Patenterteilung und der infolge dessen eingetretenen Rechtsänderung beschlagnahmt und ausser Verkehr gehalten würden.

In der That haben wir im (Geschmacks) Musterrecht a. 14 die Bestimmung, dass die widerrechtlichen Nachbildungen nicht vernichtet, sondern bis zum Ablauf der Schutzfrist aufbewahrt werden sollen; und mancher möchte wohl für das Urheberrecht eine ähnliche Bestimmung befürworten.

Indes wäre diese Behandlungsweise innerlich nicht genügend begründet.

Der Verletzte hat ja auf grund der Konfiskation das Recht, die Nachdrücke gegen Erstattung der Kosten für sich zu verlangen: dieses Recht ist im § 21 unseres Autorgesetzes gewährleistet; da ist nicht abzusehen, warum ihm dieses gute Recht nachträglich entzogen werden soll. Aber auch was die Vernichtung der Exemplare betrifft, so muss gesagt werden, dass eben darin eine Schädigung des Verletzten bestehen würde, dass die früher — vielleicht vor einem Druckerausstande und darum viel billiger hergestellten — Exemplare vertrieben werden und dies weit billiger, als der Berechtigte sie jetzt liefern kann, und dass eine etwa vom Nachdrucker hergestellte Volksausgabe jetzt plötzlich den Markt überschwemmen kann, während der Berechtigte erst nach Ablauf der Frist, vielleicht mit Rücksicht auf eintretende Neuerungen, die er erst jetzt aufnehmen kann, eine Volksausgabe veranstalten wollte. Nach allen diesen Richtungen hin könnten die berechtigten Interessen des berechtigten Verlegers durch die nachträgliche Verbreitung der vor Fristablauf gedruckten Exemplare gekränkt werden. Und darum bleibt dieses Konfiskationsrecht in vollem Masse bestehen.

Aus demselben Grunde muss der vielfache Brauch für unstatthaft erklärt werden, dass Nichtberechtigte schon vor Ablauf der Schutzfrist Exemplare herstellen in der Absicht, sie nach Ablauf der Schutzfrist in Verkehr zu setzen. Unrichtig hatte hier das ehemalige Reichs-Oberhandelsgericht, 16. März 1877 entschieden. Hiergegen gelten alle obigen Erwägungen.

So stimmen wir zwar dem Reichsgericht nicht in der Behandlung des Begriffes der »öffentlichen Aktenstücke« und in der autorrechtlichen Behandlung der Parteiaktionen bei, wohl aber in der davon unabhängigen und nur zufällig damit verbundenen Konfiskationsfrage.



Der Wortlaut des neuen Markenschutzgesetzes vom 1. Oktober 1894.

Mancherlei Anfragen über das Gesetz zum Schutze der Warenbezeichnungen zeigen uns, dass ein Abdruck dieses Gesetzes Belehrung dorthin bringen wird, wo man sich mit ihm noch nicht näher beschäftigt hat. —

§ 1.

Wer in seinem Geschäftsbetriebe zur Unterscheidung seiner Ware von den Waren anderer eines Warenzeichens sich bedienen will, kann dieses Zeichen zur Eintragung in die Zeichenrolle anmelden.

§ 2.

Die Zeichenrolle wird bei dem Patentamt geführt. Die Anmeldung eines Warenzeichens hat schriftlich bei dem Patentamt zu erfolgen. Jeder Anmeldung muss die Bezeichnung des Geschäftsbetriebes, in welchem das Zeichen verwendet werden soll, ein Verzeichnis der Waren, für welche es bestimmt ist, sowie eine deutliche Darstellung und, soweit erforderlich, eine Beschreibung des Zeichens beigefügt sein.

Das Patentamt erlässt Bestimmungen über die sonstigen Erfordernisse der Anmeldung.

Für jedes Zeichen ist bei der Anmeldung eine Gebühr von dreissig Mark, bei jeder Erneuerung der Anmeldung eine Gebühr von zehn Mark zu entrichten. Führt die erste Anmeldung nicht zur Eintragung, so werden von der Gebühr zwanzig Mark erstattet.

§ 3.

Die Zeichenrolle soll enthalten:

1. den Zeitpunkt des Eingangs der Anmeldung;
2. die nach § 2 Absatz 1 der Anmeldung beizufügenden Angaben:
3. Namen und Wohnort des Zeicheninhabers und seines etwaigen Vertreters, sowie Aenderungen in der Person, im Namen oder im Wohnorte des Inhabers oder des Vertreters;
4. Den Zeitpunkt einer Erneuerung der Anmeldung;
5. den Zeitpunkt der Löschung des Zeichens.

Die Einsicht der Zeichenrolle steht jedermann frei.

Jede Eintragung und jede Löschung wird amtlich bekannt gemacht. Das Patentamt veröffentlicht in regelmässiger Wiederholung Uebersichten über die in der Zwischenzeit eingetragenen und gelöschten Zeichen.

§ 4.

Die Eintragung in die Rolle ist zu versagen für Freizeichen, sowie für Warenzeichen,

1. welche ausschliesslich in Zahlen, Buchstaben oder solchen Wörtern bestehen, die Angaben über Art, Zeit und Ort der Herstellung, über die Beschaffenheit, über die Bestimmung, über Preis-, Mengen- oder Gewichtsverhältnisse der Ware enthalten;
2. welche in- oder ausländische Staatswappen oder

Wappen eines inländischen Ortes, eines inländischen Gemeinde- oder weiteren Kommunalverbandes enthalten;

3. welche Aergernis erregende Darstellungen oder solche Angaben enthalten, die ersichtlich den thatsächlichen Verhältnissen nicht entsprechen und die Gefahr einer Täuschung begründen.

Zeichen, welche gelöscht sind, dürfen für die Waren, für welche sie eingetragen waren, oder für gleichartige Waren zu gunsten eines anderen, als des letzten Inhabers erst nach Ablauf von zwei Jahren seit dem Tage der Löschung von neuem eingetragen werden.

§ 5.

Erachtet das Patentamt, dass ein zur Anmeldung gebrachtes Warenzeichen mit einem anderen, für dieselben oder für gleichartige Waren auf Grund des Gesetzes über Markenschutz vom 30. November 1874 (Reichs-Gesetzbl. S. 143) oder auf Grund des gegenwärtigen Gesetzes früher angemeldeten Zeichen übereinstimmt, so macht es dem Inhaber dieses Zeichens hiervon Mitteilung. Erhebt derselbe nicht innerhalb eines Monats nach der Zustellung Widerspruch gegen die Eintragung des neu angemeldeten Zeichens, so ist das Zeichen einzutragen. Im anderen Falle entscheidet das Patentamt durch Beschluss, ob die Zeichen übereinstimmen.

Aus dem Unterbleiben der im ersten Absatz vorgesehenen Mitteilung erwächst ein Ersatzanspruch nicht.

§ 6.

Wird durch den Beschluss (§ 5 Absatz 1) die Uebereinstimmung der Zeichen verneint, so ist das neuangemeldete Zeichen einzutragen.

Wird durch den Beschluss die Uebereinstimmung der Zeichen festgestellt, so ist die Eintragung zu versagen. Sofern der Anmelder geltend machen will, dass ihm ungeachtet der durch die Entscheidung des Patentamts festgestellten Uebereinstimmung ein Anspruch auf die Eintragung zustehe, hat er diesen Anspruch im Wege der Klage gegenüber dem Widersprechenden zur Anerkennung zu bringen. Die Eintragung auf Grund einer zu seinen Gunsten ergehenden Entscheidung wird unter dem Zeitpunkte der ursprünglichen Anmeldung bewirkt.

§ 7.

Das durch die Anmeldung oder Eintragung eines Warenzeichens begründete Recht geht auf die Erben über und kann durch Vertrag oder durch Verfügung von todeswegen auf andere übertragen werden. Das Recht kann jedoch nur mit dem Geschäftsbetriebe, zu welchem das Warenzeichen gehört, auf einen anderen übergehen. Der Uebergang wird auf Antrag des Rechtsnachfolgers in der Zeichenrolle vermerkt, sofern die Einwilligung des Berechtigten in beweisender Form beigebracht wird. Ist der Berechtigte verstorben, so ist der Nachweis der Rechtsnachfolge zu führen.

Solange der Uebergang in der Zeichenrolle nicht vermerkt ist, kann der Rechtsnachfolger sein Recht aus der Eintragung des Warenzeichens nicht geltend machen.

Verfügungen und Beschlüsse des Patentamts, welche einer Zustellung an den Inhaber des Zeichens bedürfen, sind stets an den eingetragenen Inhaber zu richten. Ergiebt sich, dass derselbe verstorben ist, so kann das Patentamt nach seinem Ermessen die Zustellung als bewirkt ansehen oder zum Zweck der Zustellung an die Erben deren Ermittelung veranlassen.

§ 8.

Auf Antrag des Inhabers wird das Zeichen jederzeit in der Rolle gelöscht.

Von amtswegen erfolgt die Löschung:

1. wenn seit der Anmeldung des Zeichens oder seit ihrer Erneuerung zehn Jahre verflossen sind;
2. wenn die Eintragung des Zeichens hätte versagt werden müssen.

Soll die Löschung ohne Antrag des Inhabers erfolgen, so giebt das Patentamt diesem zuvor Nachricht. Widerspricht er innerhalb eines Monats nach der Zustellung nicht, so erfolgt die Löschung. Widerspricht er, so fasst das Patentamt Beschluss. Soll infolge Ablaufs der zehnjährigen Frist die Löschung erfolgen, so ist von derselben abzusehen, wenn der Inhaber des Zeichens bis zum Ablauf eines Monats nach der Zustellung unter Zahlung einer Gebühr von zehn Mark neben der Erneuerungsgebühr die Erneuerung der Anmeldung nachholt; die Erneuerung gilt dann als an dem Tage des Ablaufs der früheren Frist geschehen.

§ 9.

Ein dritter kann die Löschung eines Warenzeichens beantragen:

1. wenn das Zeichen für ihn auf Grund einer früheren Anmelduug für dieselben oder für gleichartige Waren in der Zeichenrolle oder in den nach Massgabe des Gesetzes über den Markenschutz vom 30. November 1874 geführten Zeichenregistern eingetragen steht;
2. wenn der Geschäftsbetrieb, zu welchem das Warenzeichen gehört, von dem eingetragenen Inhaber nicht mehr fortgestetzt wird;
3. wenn Umstände vorliegen, aus denen sich ergiebt, dass der Inhalt des Warenzeichens den thatsächlichen Verhältnissen nicht entspricht und die Gefahr einer Täuschung begründet.

Hat ein nach dem Gesetze über Markenschutz vom 30. November 1874 von der Eintragung ausgeschlossenes Warenzeichen bis zum Erlass des gegenwärtigen Gesetzes innerhalb beteiligter Verkehrskreise als Kennzeichen der Waren eines bestimmten Geschäftsbetriebes gegolten, so kann der Inhaber des letzteren, falls das Zeichen nach Massgabe des gegenwärtigen Gesetzes für einen anderen in die Zeichenrolle eingetragen wird, bis zum 1. Oktober 1895 die Löschung beantragen. Wird dem Antrage stattgegeben, so darf das Zeichen für den Antragsteller schon vor Ablauf der im § 4 Absatz 2 bestimmten Frist in die Zeichenrolle eingetragen werden.

Der Antrag auf Löschung ist im Wege der Klage geltend zu machen und gegen den eingetragenen Inhaber oder, wenn dieser gestorben, gegen dessen Erben zu richten.

Hat vor oder nach Erhebung der Klage ein Uebergang des Warenzeichens auf einen anderen stattgefunden, so ist die Entscheidung in Ansehung der Sache auch gegen den Rechtsnachfolger wirksam und vollstreckbar. Auf die Befugnis des Rechtsnachfolgers, in den Rechtsstreit einzutreten, finden die Bestimmungen der §§ 63 bis 66 und 73 der Zivilprozessordnung entsprechende Anwendung.

In den Fällen des Absatz 1 No. 2 kann der Antrag auf Löschung zunächst bei dem Patentamt angebracht werden. Das Patentamt giebt dem als Inhaber des Warenzeichens Eingetragenen davon Nachricht. Widerspricht derselbe innerhalb eines Monats nicht, so erfolgt die Löschung. Widerspricht er, so wird dem Antragsteller anheimgegeben, den Anspruch auf Löschung im Wege der Klage zu verfolgen.

§ 10.

Anmeldungen von Warenzeichen, Anträge auf Uebertragung und Widersprüche gegen die Löschung derselben werden in dem für Patentangelegenheiten massgebenden Verfahren durch Vorbescheid und Beschluss erledigt. In den Fällen des § 5 Absatz 1 wird ein Vorbescheid nicht erlassen.

Gegen den Beschluss, durch welchen ein Antrag zurückgewiesen wird, kann der Antragsteller, und gegen den Beschluss, durch welchen Widerspruchs ungeachtet die Löschung angeordnet wird, der Inhaber

des Zeichens innerhalb eines Monats nach der Zustellung bei dem Patentamt Beschwerde einlegen.

Zustellungen, welche die Eintragung, die Uebertragung oder die Löschung eines Warenzeichens betreffen, erfolgen mittelst eingeschriebenen Briefes. Kann eine Zustellung im Inlande nicht erfolgen, so wird sie durch Aufgabe zur Post nach Massgabe der §§ 161, 175 der Zivilprozessordnung bewirkt.

§ 11.

Das Patentamt ist verpflichtet, auf Ersuchen der Gerichte über Fragen, welche eingetragene Warenzeichen betreffen, Gutachten abzugeben, sofern in dem gerichtlichen Verfahren von einander abweichende Gutachten mehrerer Sachverständigen vorliegen.

§ 12.

Die Eintragung eines Warenzeichens hat die Wirkung, dass dem Eingetragenen ausschliesslich das Recht zusteht, Waren der angemeldeten Art oder deren Verpackung oder Umhüllung mit dem Warenzeichen zu versehen, die so bezeichneten Waren in Verkehr zu setzen, sowie auf Ankündigungen, Preislisten, Geschäftsbriefen, Empfehlungen, Rechnungen oder dergleichen das Zeichen anzubringen.

Im Fall der Löschung können für die Zeit, in welcher ein Rechtsgrund für die Löschung früher bereits vorgelegen hat, Rechte aus der Eintragung nicht mehr geltend gemacht werden.

§ 13.

Durch die Eintragung eines Warenzeichens wird niemand gehindert, seinen Namen, seine Firma, seine Wohnung, sowie Angaben über Art, Zeit und Ort der Herstellung, über die Beschaffenheit, über die Bestimmung, über Preis-, Mengen- oder Gewichtsverhältnisse von Waren, sei es auch in abgekürzter Gestalt, auf Waren, auf deren Verpackung oder Umhüllung anzubringen und derartige Angaben im Geschäftsverkehr zu gebrauchen.

§ 14.

Wer wissentlich oder aus grober Fahrlässigkeit Waren oder deren Verpackung oder Umhüllung, oder Ankündigungen, Preislisten, Geschäftsbriefe, Empfehlungen, Rechnungen oder dergleichen mit dem Namen oder der Firma eines anderen oder mit einem nach Massgabe dieses Gesetzes geschützten Warenzeichen widerrechtlich versieht oder dergleichen widerrechtlich gekennzeichnete Waren in Verkehr bringt oder feilhält, ist dem Verletzten zur Entschädigung verpflichtet.

Hat er die Handlung wissentlich begangen, so wird er ausserdem mit Geldstrafe von einhundertfünfzig bis fünftausend Mark oder mit Gefängnis bis zu sechs Monaten bestraft. Die Strafverfolgung tritt nur auf Antrag ein. Die Zurücknahme des Antrages ist zulässig.

§ 15.

Wer zum Zweck der Täuschung in Handel und Verkehr Waren oder deren Verpackung oder Umhüllung, oder Ankündigungen, Preislisten, Geschäftsbriefe, Empfehlungen, Rechnungen oder dergleichen mit einer Ausstattung, welche innerhalb beteiligter Verkehrskreise als Kennzeichen gleichartiger Waren eines anderen gilt, ohne dessen Genehmigung versieht, oder wer zu dem gleichen Zweck derartig gekennzeichnete Waren in Verkehr bringt oder feilhält, ist dem Verletzten zur Entschädigung verpflichtet und wird mit Geldstrafe von einhundert bis dreitausend Mark oder mit Gefängnis bis zu drei Monaten bestraft. Die Strafverfolgung tritt nur auf Antrag ein. Die Zurücknahme des Antrages ist zulässig.

§ 16.

Wer Waren oder deren Verpackung oder Umhüllung oder Ankündigungen, Preislisten, Geschäftsbriefe, Empfehlungen, Rechnungen oder dergleichen fälschlich mit einem Staatswappen oder mit dem Namen oder Wappen eines Ortes, eines Gemeinde- oder weiteren Kommunalverbandes zu dem Zweck versieht, über Beschaffenheit und Wert der Waren einen Irrtum zu erregen, oder wer zu dem gleichen Zweck derartig bezeichnete Waren in Verkehr bringt oder feilhält, wird mit Geldstrafe von einhundert fünfzig bis fünftausend Mark oder mit Gefängnis bis zu sechs Monaten bestraft.

Die Verwendung von Namen, welche nach Handelsgebrauch zur Benennung gewisser Waren dienen, ohne deren Herkunft bezeichnen zu sollen, fällt unter diese Bestimmung nicht.

§ 17.

Ausländische Waren, welche mit einer deutschen Firma und Ortsbezeichnung, oder mit einem in die Zeichenrolle eingetragenen Warenzeichen widerrechtlich versehen sind, unterliegen bei ihrem Eingang nach Deutschland zur Einfuhr oder Durchfuhr auf Antrag des Verletzten und gegen Sicherheitsleistung der Beschlagnahme und Einziehung. Die Beschlagnahme erfolgt durch die Zoll und Steuerbehörden; die Festsetzung der Einziehung durch Strafbescheid der Verwaltungsbehörden § 459 der Strafprozessordnung.

§ 18.

Statt jeder aus diesem Gesetze entspringenden Entschädigung kann auf Verlangen des Beschädigten neben der Strafe auf eine an ihn zu erlegende Busse bis zum Betrage von zehntausend Mark erkannt werden. Für diese Busse haften die zu derselben Verurteilten als Gesamtschuldner.

Eine erkannte Busse schliesst die Geltendmachung eines weiteren Entschädigungsanspruchs aus.

§ 19.

Erfolgt eine Verurteilung auf Grund der §§ 14 bis 18, so ist bezüglich der im Besitz des Verurteilten befindlichen Gegenstände auf Beseitigung der widerrechtlichen Kennzeichnung, oder, wenn die Beseitigung in anderer Weise nicht möglich ist, auf Vernichtung der damit versehenen Gegenstände zu erkennen.

Erfolgt die Verurteilung im Strafverfahren, so ist in den Fällen der §§ 14 und 15 dem Verletzten die Befugnis zuzusprechen, die Verurteilung auf Kosten des Verurteilten öffentlich bekannt zu machen. Die Art der Bekanntmachung sowie die Frist zu derselben ist in dem Urteil zu bestimmen.

§ 20.

Die Anwendung der Bestimmungen dieses Gesetzes wird durch Abweichungen nicht ausgeschlossen, mit denen fremde Namen, Firmen, Zeichen, Wappen und sonstige Kennzeichnungen von Waren wiedergegeben werden, sofern ungeachtet dieser Abweichungen die Gefahr einer Verwechselung im Verkehr vorliegt.

§ 21.

In bürgerlichen Rechtsstreitigkeiten, in welchen durch Klage oder Widerklage ein Anspruch auf Grund dieses Gesetzes geltend gemacht ist, wird die Verhandlung und Entscheidung letzter Instanz im Sinne des § 8 des Einführungsgesetzes zum Gerichtsverfassungsgesetze dem Reichsgericht zugewiesen.

§ 22.

Wenn deutsche Waren im Auslande bei der Einfuhr oder Durchfuhr der Verpflichtung unterliegen, eine Bezeichnung zu tragen, welche ihre deutsche Herkunft erkennen lässt, oder wenn dieselben bei der Zollabfertigung in Beziehung auf die Warenbezeichnungen ungünstiger als die Waren anderer Länder behandelt werden, so ist der Bundesrat ermächtigt, den fremden Waren bei ihrem Eingang nach Deutschland zur Einfuhr oder Durchfuhr eine entsprechende Auflage zu machen, und anzuordnen, dass für den Fall der Zuwiderhandlung die Beschlagnahme und Einziehung der Waren erfolge. Die Beschlagnahme erfolgt durch die Zoll- und Steuerbehörden, die Fest-

setzung der Einziehung durch Strafbescheid der Verwaltungsbehörden § 459 der Strafprozessordnung).

§ 23.

Wer im Inlande eine Niederlassung nicht besitzt, hat auf den Schutz dieses Gesetzes nur Anspruch, wenn in dem Staate, in welchem seine Niederlassung sich befindet, nach einer im Reichs-Gesetzblatt enthaltenen Bekanntmachung deutsche Warenbezeichnungen in gleichem Umfange wie inländische Warenbezeichnungen zum gesetzlichen Schutz zugelassen werden.

Der Anspruch auf Schutz eines Warenzeichens und das durch die Eintragung begründete Recht können nur durch einen im Inlande bestellten Vertreter geltend gemacht werden. Der letztere ist zur Vertretung in dem nach Massgabe dieses Gesetzes vor dem Patentamt stattfindenden Verfahren, sowie in den das Zeichen betreffenden bürgerlichen Rechtsstreitigkeiten und zur Stellung von Strafanträgen befugt. Für die das Zeichen betreffenden Klagen gegen den eingetragenen Inhaber ist das Gericht zuständig, in dessen Bezirk der Vertreter seinen Wohnsitz hat, in dessen Ermangelung das Gericht, in dessen Bezirk das Patentamt seinen Sitz hat.

Wer ein ausländisches Warenzeichen zur Anmeldung bringt, hat damit den Nachweis zu verbinden, dass er in dem Staate, in welchem seine Niederlassung sich befindet, für dieses Zeichen den Markenschutz nachgesucht und erhalten hat. Die Eintragung ist, soweit nicht Staatsverträge ein anderes bestimmen, nur dann zulässig, wenn das Zeichen den Anforderungen dieses Gesetzes entspricht.

§ 24.

Auf die in Gemässheit des Gesetzes über Markenschutz vom 30. November 1874 in die Zeichenregister eingetragenen Warenzeichen finden bis zum 1. Oktober 1898 die Bestimmungen jenes Gesetzes noch ferner Anwendung. Die Zeichen können bis zum 1. Oktober 1898 jederzeit zur Eintragung in die Zeichenrolle nach Massgabe des gegenwärtigen Gesetzes angemeldet werden und unterliegen alsdann dessen Bestimmungen. Die Eintragung darf nicht versagt werden hinsichtlich derjenigen Zeichen, welche auf Grund eines älteren landesgesetzlichen Schutzes in die Zeichenregister eingetragen worden sind. Die Eintragung geschieht unentgeltlich und unter dem Zeitpunkt der ersten Anmeldung. Ueber den Inhalt der ersten Eintragung ist ein Zeugnis der bisherigen Registerbehörde beizubringen.

Mit der Eintragung in die Zeichenrolle oder, sofern eine solche nicht erfolgt ist, mit dem 1. Oktober 1898 erlischt der den Warenzeichen bis dahin gewährte Schutz.

§ 25.

Die zur Ausführung dieses Gesetzes erforderlichen Bestimmungen über die Einrichtung und den Geschäftsgang des Patentamts, sowie über das Verfahren vor demselben werden durch Kaiserliche Verordnung unter Zustimmung des Bundesrats getroffen.

§ 26.

Dieses Gesetz tritt mit dem 1. Oktober 1894 in Kraft.

Von dem gleichen Zeitpunkte ab werden Anmeldungen von Warenzeichen auf Grund des Gesetzes über Markenschutz vom 30. November 1874 nicht mehr angenommen.





Allerlei.

Prosit Neujahr!

— Dass auch die Entwendung von Genussmitteln in geringen Mengen unter Umständen als Diebstahl angesehen und danach bestraft werden muss, hat kürzlich das Reichsgericht entschieden.

X. hatte einem anderen ein halbes Pfund Zucker weggenommen und wurde demzufolge wegen Diebstahls angeklagt. X. erhob den Einwand, dass er nur wegen Uebertretung des § 370 Z. 5 des Strafgesetzbuchs (»Mit Geldstrafe oder mit Haft wird bestraft, wer Nahrungs- oder Genussmittel von unbedeutendem Wert oder in geringer Menge zum alsbaldigen Verbrauch entwendet«) bestraft werden könnte. Die Strafkammer verurteilte ihn wegen Diebstahls, und die Revision des Angeklagten wurde vom Reichsgericht, III. Strafsenat, durch Urteil vom 22. Juni 1895 verworfen, indem es begründend ausführte: »Erwägt man, dass Zucker regelmässig nicht für sich allein genossen, sondern dazu verwendet wird, andere Nahrungs- und Genussmittel schmackhafter zu machen, dass zu diesem Zwecke nur ein ganz geringer Zusatz genügt und dass diese Verwendung keineswegs bei allen im täglichen Gebrauch befindlichen Nahrungs- und Genussmitteln, sondern nur in beschränktem Umfange bei einzelnen Arten derselben üblich ist, so bietet die Annahme, dass ein halbes Pfund Zucker eine zu erhebliche Quantität sei, als dass auf die Absicht eines alsbaldigen Verbrauchs im Sinne des § 370 No. 5 Str.-G.-B. geschlossen werden könne, zur materiell rechtlichen Beanstandung keinen Anlass.«

Spinne. Wir antworten Ihnen direkt in einigen Tagen.

*** Die Zigarren- und Tabakfabrik von G. E. Becker, Borbeck, versendet mit ihren Preislisten über Tabakfabrikate auch eine

Offerte für Cacaofabrikate. Diese sieht so aus:

Cacao und Chocolade.

Es werden schon Sachen von 100 Pfg. bezw. 65 Pfg. offeriert, die jedoch einen Zusatz von gebranntem Mehl enthalten, welches zu konstatieren dem Kenner schwierig ist. Ich garantiere für Reinheit sämtlicher Sorten.

Cacao-Pulver:

Nr. 1,	rein löslicher Cacao mit etwas Zucker und Vanille-Zusatz,	pr.	Pfd.	Mk.	1.20
Nr. 2,	rein, löslich, entölt,	»	»	»	1.80
Nr. 3,	» » »	»	»	»	2.50
Nr. 4,	» » »	»	»	»	3.—

Chocolade, rein.

Riegel	Nr.	1	. . . .	per	Pfd.	Mk.
»	»	2	. . . .	»	»	»
»	»	3	. . . .	»	»	»
»	»	4	. . . .	»	»	»
Tafel	»	1	. . . .	»	»	»
»	»	2	. . . .	»	»	»
»	»	3	. . . .	»	»	»

von 5 Pfund an franco,

Wenn diese Firma unter dem Namen »Cacao-Pulver No. 1« Puder-Chocolade ausbietet, so ist das ein Verstoss gegen das Nahrungsmittelgesetz.

Cacao und Zucker heisst Chocolade und nicht Cacao-Pulver! Die Firma wird gut thun, sich das zu merken. Uebrigens fragen wir sie noch, ob sie schon einmal Cacaopulver mit gebranntem Mehl vermischt angetroffen hat? Wenn nicht, dann hat sie kein Recht, davor zu warnen. Wenn doch, wird sie gebeten, uns zu sagen, wo?

P. Zur Anfertigung von Ostereiern und Osterfiguren nimmt man an den meisten Stellen statt Chocolademasse Kouvertüre, weil die daraus hergestellten Schalen und Figuren dünner, also billiger angefertigt werden können, als die aus Masse. Auch der Arbeitslohn bei den Kouvertüre-Eiern ist niedriger, weil das Einfüllen mit flüssiger Chocolade viel schneller geht, als das Ausdrücken mit Masse.

Hecht! Wenn Sie sicher wissen, dass Sie einen guten Absatz in Ostereiern erzielen, dann kann Ihnen nur geraten werden, die Fabrikation aufzunehmen. Sie müssen sich aber von vornherein klar sein, welche Art der Kundschaft Sie versorgen wollen.

Wollen Sie die Krämerkundschaft heranziehen, dann müssen Sie billige Ware, grosse Stücke für ein kleines Geldstück schaffen; wollen Sie aber besseres herstellen, also feine Konditoren u. s. w. versorgen, dann müssen Sie nicht blos darauf sehen, dass gute Rohmassen verwendet werden, sondern auch darauf, dass Ihre Arbeiter Geschmack in der Dekoration der Eier zeigen. Man wendet sich in den letzten Jahren immer mehr von den bunt ausgeputzten, mit Stereoskopgläsern, Bildern u. s. w. versehenen Eiern ab und greift nach solchen, die aus feinem, gutschmeckendem Rohmaterial hergestellt sind. Und man thut recht so. Die bunten Zucker- oder Traganteier sind überaus zerbrechlich. Wenn Sie alle Fährnisse des Transportes von der Fabrik bis ins Osternest der Kleinen überstanden haben, dann ist das schon ein Glück. Wird nun aber von den Kindern nur ein Viertelstündchen damit hantiert, dann ist die Freude meist vorbei. Ist aber ein solches Ei einmal zerbrochen, dann ist auch sein Wert dahin. Wie ganz anders aber ist's mit den massiven oder gefüllten Chocolade-Eiern. Die haben ihren Wert so lange, bis sie über die Zunge gegangen sind.

»Ob was daran verdient wird?« Ja, wie kann man das so ohne weiteres mit ja oder nein beantworten! Der Bruttonutzen ist ganz gewiss erheblich grösser, als beim Handel mit Quodlibet, Malzzucker, Suppenmehl und Blockchocolade. Aber die Kosten, die getragen werden müssen, um die Muster zu machen, damit reisen zu lassen u. s. w., sind auch erheblich grösser. Die eine Fabrik wird daraus Gewinn ziehen, die andere wird sich abquälen, und wenn Ostern vorbei ist, wird die bare Kasse nicht schwerer sein als vorher.

Derartige Artikel in Tagelohn machen zu lassen, ist nicht zu empfehlen. In der Regel macht man das so, dass einige Gruppen der Arbeiter oder Arbeiterinnen zusammentreten und zusammen arbeiten, z. B.:

5	Mädchen	machen die Schalen,
5	»	setzen sie zusammen,
2	»	bordieren sie,
2	»	henkeln sie,
2	»	lackieren sie.

Nehmen wir die Zehnpfennig-Grösse, so wird man, je nach der Geschicklichkeit der Arbeiter, mit den folgenden Akkordsätzen zu rechnen haben.

Für das Anfertigen der Schalen sind für 200 Schalen, oder für 100 Eier zu zahlen, 15 bis 20 Pfg.

Fürs	Zusammensetzen, für 100 Eier,	6 »
»	Beschneiden und Lackieren	6 »
»	Bordieren	6 »
»	Henkeln	6 »

Selbstversändlich sind diese Zahlen nicht massgebend für alle Fabriken. Ungelernte, ungeschickte Mädchen werden bei diesen

Sätzen verhungern müssen, während geschickte, eingerichtete Arbeiterinnen bis drei Mark dabei verdienen können. Hier wird es sich immer darum handeln, ob der Chef oder der Werkführer die Gabe hat, die Arbeiter zu erziehen, ihnen die besten Handgriffe beizubringen, auf Teilung der Handgriffe zu sehen u. s. w.

Darin kann man mit der Feder schlecht raten.

H. B. Nein; Sie haben immer nur Fragen gestellt, die alle und auch uns interessieren, und deshalb können Sie ruhig weiter mitthun. Im Gegenteil: jede Anregung, jede kurze Notiz, jeder Rüffel ist willkommen. Woher sollte sonst die Berechtigung für den »Gordian« kommen?

S. P. Sie wollten für Ihre Anzeige einen neuen Text liefern. Wir bitten darum.

R. & M. F. Ihre Cacaoprobe, die Sie am 23. Dezember abgesandt haben wollen, ist bis zum 31. Dezember hier noch nicht eingetroffen.

R. L. Wir werden uns Mühe geben!

666. An Ihre drei Sechsen möchten wir am liebsten noch 66 kleben. Sie müssen doch auch damit rechnen, dass alle Ihre Fragen immer nur ein persönliches Interesse hatten. Wir haben sie Ihnen deshalb immer in Briefen beantwortet, aber das geht nicht so weiter. Sie lassen keine Nummer des »Gordian« vorbeigehen, ohne dass Sie nicht Fragen zu stellen haben, die aber immer nur Sie allein angehen. Wollten wir sie hier beantworten, dann möchte manche Nummer Ihnen allein gehören. Das wäre aber das Gegenteil von dem, was hier bezweckt wird. Also — entweder Sie begnügen sich zunächst auf eine nicht zu kurze Zeit damit, was hier vorkommt oder Sie kündigen Ihr Abonnement.

448. E. ». . . . und teilen Sie mir darin gefälligst mit, ob es zulässig ist, dem Cacaopulver als Bindemittel zwei Prozent Stärkemehl zuzusetzen.« —

Das Zusetzen von zwei Prozent Stärkemehl zu Cacaopulver kann kein Mensch verbieten. Es handelt sich aber darum, was soll mit dieser Mischung, die aus

98 Prozent Cacaopulver und
2 » Stärkemehl

besteht, angefangen werden? Und was soll erreicht werden? Was soll gebunden werden? Als »Cacaopulver« darf ein solches Produkt nicht in den Handel kommen, weil es verfälscht ist; als »Cacaopulver mit Stärkemehl« wird es niemand kaufen. Es ist also nicht einzusehen, warum man 98 Pfd. Cacaopulver mit zwei Pfund Stärkemehl vermischen will.

Taylor Bros. London. Was soll mit den eingesandten 3.57 Mk. werden? Es fehlt jede Bestimmung dafür! Wie ist Ihre nähere Adresse?

† Am 7. Januar findet in Amsterdam eine Auktion über 45 Tons Van Houten's Cacaobutter A statt. Ueber das Resultat werden wir in Nr. 18 berichten.

O. Das »Warenhaus in Berlin verkauft holländischen Cacao zu 2.60 Mk., deutschen Cacao von 1.90—2.30 Mk. per Pfd. Cacaomasse zu 1.80 Mk. per Pfd. Chocolade zu 80 Pfg. bis 2.00 Mk.

Also alles zu richtigen Preisen.

S. Kphg. Sie wundern sich darüber, dass im Gordian IV, Seite 303, zu lesen ist, dass 100 Pfund Mandeln und 50 Pfund Zucker, also 150 Pfund Rohmaterial 165 Pfund Marzipanmasse geben sollen. Aber die Rechnung stimmt. Die Lösung finden Sie, wenn Sie daran denken, dass die 100 Pfund Mandeln vor ihrer Umarbeitung in Wasser eingeweicht werden. Die Gewichtsvermehrung ist aus dem Wasser gezogen worden.

Weichen Sie 100 Pfund Mandeln ein, so werden diese ungefähr 125 Pfund wiegen, wenn Sie sie auf die Schälmaschine bringen. Mit den Schalen gehen beim Schälen vielleicht fünf Pfund weg, nachher beim Kochen (Abrösten) wieder fünf Pfund, sodass in der fertigen Marzipanmasse immerhin 15 Pfund Wasser verbleiben. Sie müssen doch daran denken, dass der in kristallisierter Form hineingebrachte Zucker nach der Abröstung nicht wieder in Kristallform, sondern als Sirup in der Masse vorhanden ist. Also auch der Zucker braucht ein entsprechendes Quantum Wasser, um über die knetbare Form nicht hinauszukommen; noch viel mehr aber brauchen es die Mandeln.

Also Gordian hat auf Seite 303 keinen Bock geschossen, ob woanders, das ist noch nicht bekannt.

Uebrigens möchten wir unsere deutschen Fabrikanten bitten, uns zu sagen, ob sie andere Resultate melden müssen.

Um dieser Bitte eine greifbare Form zu geben, richten wir sie persönlich an die Firmen A. Pavel, Berlin und Reese & Wichmann, Hamburg, von denen wir annehmen, dass sie ihre Marzipanmassen selber machen und nicht kaufen. Unserem — ganz unmass-

geblichen — Gefühl nach, halten sich die Chocoladefabriken in Deutschland und in anderen Ländern mehr von der Marzipanfabrikation zurück. als es recht ist. Wer als Chocoladefabrikant ausgerüstet ist, mit allem was zur Herstellung von Marzipanmassen nötig ist, und dennoch seine Marzipanmasse kauft, der stellt sich — wieder nach unserem ganz unmassgeblichen Gefühl — doch eigentlich ein testimonium paupertatis aus. Ein Beefsteak zu braten oder Leipziger Allerlei zu kochen ist schwerer, als Marzipanmasse zu machen, wenn man, wie es die Chocoladefabriken haben, die hauptsächlichsten Hilfsmittel zur Verfügung hat. Warum nun »kaufen« so viele die fertige »Marzipanmasse«, statt sie sich selber zu machen?

Wir bitten um einen «giltigen« Bescheid! Die Granitwalzen, das teuerste Instrument, sind überall vorhanden. Neu gebraucht werden als Spezialmaschinen eine Mandelschälmaschine (Savy & Co., Paris und J. M. Lehmann, Dresden) und ein kupferner Abröstkessel (Lehmann oder Petzholdt in Dresden). Das ist die ganze Bescheerung. Die Bedienung der Maschinen kann jeder 18jährige Bursche übernehmen.

Dem anfragenden Herrn in Kph. stellen wir uns zur Verfügung, falls er weiteren Rat gebraucht.

⁂ Bei dem grossen Interesse, das unsere Industrie an den in holländischen Auktionen festgesetzten Preisen für Cacaobutter hat, wird es angebracht sein, am Schlusse des Jahres eine Uebersicht zu geben über die Preisschwankungen vom Januar bis Dezember. Es wurde bezahlt im Durchschnitt:

Januar	1895:	pr.	½	Kilo	69¾	cents.
Februar	1895:	»	»	»	68½	»
März	1895:	»	»	»	68	»
April	1895:	»	»	»	67¾	»
Mai	1895:	»	»	»	67	»
Juni	1895:	»	»	»	64¾	»
Juli	1895:	»	»	»	68	»
August	1895:	»	»	»	69	»
September	1895:	»	»	»	67½	»
Oktober	1895:	»	»	»	75	»
November	1895:	»	»	»	72¼	»
Dezember	1895:	»	»	»	73½	»

Obgleich sich gerade bei Cacaobutter nie sicher vorher sagen lässt, ob die Preise in der nächsten Zeit steigen oder fallen werden, so glauben wir doch annehmen zu können, dass die am 7. d. Mts. in Amsterdam stattfindende Auktion wesentlich niedrigere Preise melden wird, als die Dezemberauktion. Soweit wir Berichte von deutschen Fabriken haben, sind an vielen Stellen noch Buttervorräte zu räumen.

Interessant ist es auch zu sehen, welche Quantitäten von Butter in den letzten Jahren zur Auktion gebracht worden sind und wie die Jahres-Durchschnittspreise dafür heissen.

Es kamen zur Auktion im Jahre

1887:	315,000	Kilo.	Durchschn.	71¾	cents.
1888:	427,500	»	»	71	»
1889:	520,000	»	»	69½	»
1890:	718,500	»	»	71¼	»
1891:	776,500	»	»	65	»
1892:	789,000	»	»	64¾	»
1893:	780,000	»	»	73	»
1894:	748,000	»	»	71½	»
1895:	780,000	»	»	69½	»

Danach hat die Van Houten'sche Cacaofabrik in den letzten fünf Jahren ihre Produktion auf gleicher Stufe gehalten, wenn sie, wie anzunehmen ist, ihre ganze Butterproduktion in Auktionen verkauft.

Ist dies der Fall, so würde man ihr bei einer Produktion von 780,000 Kilo Butter im Jahre eine Cacaopulverproduktion von 1,460,000 Kilo im Jahre nachrechnen können. Nach dem Geldwerte beliefe sich also der Jahresumsatz der Van Houten'schen Fabrik, wenn man vier Mark für das Kilo Cacaopulver und 2.40 Mk. für das Kilo Butter ansetzt, auf

1,872,000 Mk. für 780,000 Ko. Butter à 2.40 Mk.,
5,840,000 » » 1,460,000 » Cacaopulver à 4.— Mk.

7,712,000 Mk. im ganzen.

Was an einem Gesamtumsatz von fast acht Millionen Mark bei den heutigen Preisen des Rohmaterials und bei den immer doch sehr hübschen Preisen des Fabrikates verdient wird, mögen sich unsere Leser selber ausrechnen.

? Welche Wirkung hat strenge Kälte auf solche Fabrikate, die einen relativ hohen Feuchtigkeitsgehalt haben, wie z. B. gefüllte Crêmetafeln, Pralinés, Likörkonfekte, Fondants?

Hiernach werden wir vom Auslande gefragt. Wir bitten, uns hierzu Mitteilung zu machen, wenn man diese Wirkungen beobachtet hat.

171. Derartige grosse Ausstellungsfiguren liefern folgende Firmen:

E. Kürfgen, Berlin-Pankow,
Gustav Kraul, Hannover,
Hyll & Klein, Barmen.
L. J. Rosenzweig, Cassel.

‡ Aus dem Jahresbericht der Handelskammer Hamburg sind einige Aeusserungen vielleicht von Interesse. Wir geben sie hier ohne Kritik weiter und bitten dabei, uns Berichte der Handelskammern aus anderen grossen Städten einzusenden, sobald solche erschienen sind. Besonders interessieren uns natürlich die, welche aus solchen Bezirken kommen, in denen unsere Industrie stark vertreten ist. Die Hamburger Handelskammer berichtet:

Honig.

Der Zoll auf Honig ist im Jahre 1885 von drei auf 20 Mark, etwa die Hälfte des Wertes des überseeischen Honigs, erhöht worden. Jetzt wurde eine weitere Erhöhung auf 16 Mk. beantragt, vorwiegend aus dem Grunde, weil die bisherige Verzollung des im wesentlichen aus Sirup bestehenden künstlichen Honigs zu diesem Satze ungerechtfertigt sei; da aber natürlicher und künstlicher Honig sich nicht mit genügender Sicherheit unterscheiden liessen, seien beide dem Zuckerzolle zu unterwerfen. Nebenher ging die Rücksicht auf die, übrigens im Aufschwunge begriffene, heimische Bienenzucht. Der Handel und die bedeutende deutsche Kuchenbäckerei, welche den fremden Honig schwer entbehren kann, fanden demgegenüber keine Berücksichtigung. Durch die jetzt vorliegende Zuckersteuer-Novelle soll der Zoll weiter auf 45 Mark erhöht werden, was einem Einfuhrverbot fast gleichkommen würde.

Cacaobutter.

Der Zoll für Cacaobutter wurde von neun auf 45 Mark erhöht, obgleich dafür unseres Erachtens kein Grund vorliegt und obgleich dadurch die gesamte Chocoladenfabrikation zu gunsten weniger Fabrikanten, welche auch Cacaobutter produzieren, belastet wird.

Verzollung von Theeproben.

Nach dem Zolltarifgesetz sollen Postsendungen im Gewicht von 250 Gramm und weniger im allgemeinen zollfrei sein. Durch einen Beschluss des Bundesrats vom Jahre 1882 sind hiervon aber ausgenommen die Sendungen von Waren, welche einem Zoll von 100 Mark oder mehr für 100 Kilo unterliegen, wenn sie über die Grenze gegen Oesterreich-Ungarn oder die Zollausschlüsse eingehen, und Taschenuhren, wenn sie, ausser über die genannten Grenzen, über diejenigen gegen die Schweiz, Frankreich, Belgien oder Holland eingehen. Thee unterliegt gerade einem Zoll von 100 Mk. Bei der grossen Zahl von Proben, deren Versendung erforderlich ist, macht der überwiegend auf die Umschliessung entfallende Zoll für die Theehändler im Freihafen nicht unerhebliche Beträge aus, noch empfindlicher aber sind die durch die Verzollung entstehenden Weiterungen. Die hiesigen Händler befinden sich daher im Nachteil gegenüber ihren ausländischen, z. B. englischen Konkurrenten, welche diesen Belästigungen nicht ausgesetzt sind. Die Verwendung von Thee in Mengen unter 250 Gramm zur Umgehung des Zolles ist nicht zu besorgen, da die Kosten der Verpackung und Versendung den zu ersparenden Zollbetrag überwiegen würden. Auch ist unseres Wissens bei jenem Beschlusse nicht sowohl an Thee, als an Spitzen u. dergl. gedacht worden. Wir haben daher auf Ersuchen des Vereins Hamburger Theehändler befürwortet, dass die Ausnahme von der Bestimmung des Zolltarifgesetzes auf einzelne, zu benennende Artikel beschränkt, dann aber, um nicht unberechtigten Bedenken wegen der bestehenden Meistbegünstigungs-Verträge zu begegnen, auf alle derartigen Postsendungen ohne Unterschied der Eingangsgrenzen ausgedehnt werde.

H. E. E. Die eine Firma hat ihre Fabrik verkauft; Sie finden den Käufer unter den anderen berliner Firmen; die andere Adresse lautet nicht: Gräben in Sachsen, sondern: Gräben bei Striegau in Schlesien! —

V. & C. Der Einfuhrzoll für Cacaoschalen nach Deutschland ist zwölf Mark pro 100 Kilo. Nach Deutschland hinein ist also davon nichts zu verkaufen, da die deutschen Fabrikanten gerne ihren Vorrat zu fünf Mark pro 100 Kilo abstossen. Wir denken daran, wenn uns wieder vom Auslande Anfragen vorliegen!



Anzeigen.

Franz. Laborant, 29 Jahre alt, welcher durchaus tüchtiges in allen vorkommenden Fächern leistet, sucht dauernde Stellung.
Gefl. Offerten unter A. B., Bremen, Rolandstr. 16.

Chocolatier,

tüchtig und erfahren in sämtlichen Arbeiten der Branche, ff. Cacaopulver nach holländischem Verfahren, auch tüchtig in Cakes, Bisquits, allen Arten Honig- und Lebkuchen, sucht für jetzt oder später dauernde Stellung in Dresden.
Gefl. Off. unter »Chocolatier« an Postamt Dresden, Plauen.

Kocher, 23 Jahre alt, in Rocks, Seiden- sowie Hohlbonbons bewandert, sucht seine Stelle zu verändern.
Off. unter »Kocher 120« hauptpostl. Leipzig.

Ein junger Konditor sucht Stelle als Laborant oder Chocolatier.
Gefl. Off. erbeten unter Chiffre A. E. 300, Postamt 1 lagernd, Dresden A.

Ein tüchtiger Vakuumkocher sucht sofort dauernde Stellung.
Gefl. Off. unter M. Z. 500 hauptpostlagernd Berlin.

Commisstelle-Gesuch.

Ein junger Mann, welcher mehrere Jahre in einer Zuckerwarenfabrik den Magazinsposten bekleidete und gute Zeugnisse besitzt, sucht zum 1. Januar d. J. anderweitig dauerndes Engagement.
Gefl. Offerten unter A. Z. 21 postlagernd Vaihingen a. Enz erbeten.

Ein jüngerer franz. Laborant, welcher im Brennen von Mandeln, Giessen von Fondant und diversen Arbeiten bewandert ist, sucht baldigst dauernde Stellung.
Gefl. Off. an G. Güttel, Striegau, erbeten.

Französischer Laborant,

tüchtig, energisch, selbständig und verheiratet, 34 Jahre alt, sucht per 1. Januar oder Februar 1896 als Werkmeister oder erster Laborant dauernde Stellung. Selbiger konditionierte bisher bei grösseren Firmen Deutschlands und stehen ihm gute Zeugnisse zu Diensten.
Off. erbeten unter H. S. hauptpostlag. Hannover.

Bonbonkocher, welcher in Massenfabrikation sämtlicher Artikel tüchtig, sucht Posten für 15. Januar oder später.
Off. bitte unter J. F. 23 hauptpostlagernd Budapest zu senden.

Tüchtige Gehilfen

für alle Fächer empfiehlt Otto Heinrich, Berlin, Alexanderstrasse 3a. Vermittelung für die Herren Prinzipale kostenfrei.

Bonbonkocher, erste Kraft in Rocks, gefüllten und ungefüllten Seidenbonbons, sowie sämtlichen Karamelsachen perfekt, der für trockene, haltbare Ware garantiert, sucht sofort Stelle im In- oder Auslande.
Gefl. Off. erb. unt. N. B. 100, postlag. Weisslingen, Kt. Zürich, Schweiz.

Ein tüchtiger Bonbonkocher, in der Fabrikation von Rocks, sowie sämtlichen anderen Bonbons erfahren, sucht zum 1. Januar 1896 oder später dauernde Stellung, am liebsten in Hamburg oder nächster Umgebung, in Schleswig-Holstein oder Leipzig. Nur infolge Veränderung des Geschäfts seines jetzigen Prinzipals verlässt derselbe seine Stelle.
Gefl. Off. unter E. B., Elmshorn (Holstein), Kirchenstrasse 59 I. erbeten.

---

ff. Cacaobutter

garantiert rein, aus besten Bohnen,
offeriert zu **135.— Mark per 50 Kilo**
Paul Wesenberg Sohn, Berlin N.



Maschinen-Fabrik

Magdeburg-Neustadt.

Specialfabrik für
Walzenmaschinen zur Verarbeitung von
Cacao, Chocolade, Marzipan
mit 2, 3, 6 und 9 Granitwalzen.

Anerkannt beste Fabrikate.

Garantie für tadelloses Funktionieren.

Grosse Leistungsfähigkeit!

Höchst saubere Ausführung bei Verwendung nur bester Materialien.

Maispuder

Kartoffelstärke

empfiehlt die Stärkefabrik von

C. Goernemann, Zahna.




VANILLIN
VANILLIN, das aromatische Princip der Vanille.
Das VANILLIN bildet den riechenden und wirksamen Bestandteil (ca. 2%) der Vanilleschoten. Es findet sich ferner in sehr kleinen Mengen in gewissen Rohrzuckern und in der Siam-Benzoe. Künstlich entsteht es durch Zerlegung des Coniferins, durch Oxydation des Eugenols etc.
Anwendung des Vanillins.
Man hat in dem VANILLIN durchaus kein Surrogat für Vanille, wie man in den ersten Jahren zu behaupten versuchte, sondern einen vollständigen Ersatz für die wirksamen und wertvollen Bestandteile in der Vanille zu suchen. Die Vorteile bei der Vanillinverwertung sind nicht gering. — Die feinsten Vaniliesorten enthalten sehr selten über 2% ihres Gewichtes an VANILLIN, so dass die übrigen mindestens 98% nur Ballast sind. Bei den verschiedenen Sorten Vanille schwankt der Gehalt zwischen 0,5—2,5% und es kommt vor, dass eine Vanille von nur 0,5—1% Gehalt noch ein ganz gutes, gesundes Aussehen hat, so dass dann der Parfumwert gegen früher verwandte Sorten erst ausprobiert werden muss, während bei chemisch reinem VANILLIN ein gleiches Quantum auch immer die gleiche Wirkung hervorbringt. — Die Vanille ist ausserdem, wie bekannt, leicht dem Verderben ausgesetzt; sie schimmelt leicht, nimmt einen unangenehmen Geruch an und wird fast wertlos. — Das VANILLIN aber kann, ohne eine Veränderung zu erleiden, jahrelang aufbewahrt werden. Der aber bei weitem ins Gewicht fallende Vorteil bei Anwendung des VANILLINS liegt im Preise. Unter den heutigen Verhältnissen, bei niedrigem Preise der Vanille, zahlt man immer noch für ein gleich wirksames Quantum VANILLIN nur 1/5—1/4 des Preises der Vanille.
HAARMANN & REIMER
VANILLIN-FABRIK
Holzminden a. W., Deutschland.

Jahrgang 1896. Nr. 18. Hamburg, 15. Januar 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Die Gefahr aus Asien.

Der deutsche Kaiser liebt es, mit eigener Hand einzugreifen in das, was nach seinem Gefühl alle Welt bewegt, und meist hat er einen klaren Blick und weiss er die rechten Worte zu finden. Sein Telegramm an den Präsidenten der afrikanischen Bauernrepublik hat wie ein Sturmwind den dicken englischen Dunst davon gejagt, der sich ganz gewiss sonst über Europa niedergelassen hätte; ganz gewiss ist durch diese eine Depesche mehr und schneller Licht und Klarheit über diesen »Krieg im Frieden« geschaffen worden, als wenn die Diplomaten von Fach einen ganzen Monat sich gegenseitig interviewt und beleuchtet hätten.

Mit einem allegorischen Bilde, das die Unterschrift trägt: »Völker Europa's wahrt Eure heiligsten Güter«, weist der Kaiser auf die Gefahr hin, die den Europäern aus dem Osten droht. Ob der Kaiser mehr die christliche Religion oder mehr die Arbeit, die Errungenschaften unserer Kultur in wirtschaftlichem Sinne gehütet sehen will, darüber wird gestritten. An erster Stelle hat er wohl an die christliche Religion gedacht, da die personifizierten Staaten unter dem Zeichen des Kreuzes stehen.

Aber ohne Zweifel hat der Kaiser das eine sowohl als das andere im Auge gehabt; von unserer abendländischen Kultur ist das

Christentum eben nicht zu trennen und wer ein europäisches Kulturvolk darstellen will, kann dies ohne die Zeichen des Christentums nicht thun.

Darum soll die Allegorie wohl so verstanden werden: In Asien leben ungefähr 850 Millionen Menschen, in Europa nur 350 Millionen; von Jahr zu Jahr entwickeln sich in Asien Industrie und Handel und immer unabhänger machen sich die asiatischen Völker von Europa. Aber nicht blos sperren sie sich ab gegen die Einfuhr europäischer Waren, sie beginnen sogar schon mit dem Export von asiatischen Waren nach Europa. Geht das so weiter, dann wird in ganz kurzer Zeit der europäische Markt überladen sein mit asiatischen Industrieprodukten und Urprodukten, die, weil der asiatische Arbeiter sehr geringe Ansprüche ans Leben macht, zu so billigen Preisen hergestellt und geliefert werden können, dass wir unsere Produktionsstätten in Deutschland und in den anderen Industriestaaten schliessen und veröden lassen müssen. Werden wir aber von den 850 Millionen Asiaten wirtschaftlich zu Boden gedrückt, dann wird auch das Christentum ohne Schutz sein und an seine Stelle wird im besten Falle der Buddhismus, die Religion der Asiaten treten.

Vor solchen Gefahren will der Kaiser mit seiner Allegorie warnen. Hoffentlich aber werden wir uns zu rechter Zeit zu schützen wissen. —

In der Exportzeitung »Ostasiat. Lloyd« lesen wir über den Handel in und mit Japan und über die industrielle Entwickelung dieses Landes das folgende:

Japans Handel nimmt täglich zu, und wie die Pilze aus der Erde schiessen Kapitalien für industrielle Unternehmungen hervor; täglich liest man über Neugründungen aller Art von Fabriken; man beschränkt sich nicht auf das Inland, sondern auch China, Formosa und andere Länder sollen damit bedacht werden; in den letzten Wochen sind allerlei Handelsexpeditionen ins Leben gerufen worden, so z. B. nach China, Korea, Formosa, Australien u. s. w. In das letztere Land sind umfangreiche Mustersendungen seitens der Tokio-Handelskammer gesandt, und geplant sind solche für Singapore und Indien. Aber auch der Mehrbedarf im Binnenlande trägt zu diesem Aufschwunge bei, und gerade in Seidenstoffen ist der Verbrauch ein ungemein bedeutender geworden.

Man ist in einer Gründungsperiode begriffen, die aber für Japan zu einem viel grösseren Nachteil ausschlagen wird, als der Gründungskrach der siebziger Jahre in Deutschland. Dieses konnte sich nach einigen Jahren wieder erholen, weil der grosse Teil seiner Bevölkerung solide geblieben war und die Lage des Landes in der Mitte Europas immerhin Gelegenheit bot, die Verluste wieder einzubringen. Das Umgekehrte ist in Japan der Fall. Die Gesamtbevölkerung befindet sich wie im Rausche, und weiss nicht, was sie alles auf einmal beginnen soll. Nur die höheren Kreise halten sich ziemlich frei von diesem Schwindel; sie sind zwar für die Förderung des Handels eingenommen und lassen ihm weitgehende Unterstützung zuteil werden, aber eine Aufmunterung oder gar Beteiligung an nicht durchaus sicheren Unternehmungen weisen sie entschieden zurück.

Japan ist kein reiches Land; es ist wohl ungeheuer viel Kapital dort aufgehäuft, aber dies liegt zumeist in Händen von Adeligen oder Grosskapitalisten. Beweis hierfür bilden die Zeichnungen zu den neuen Aktien-Unternehmungen und die ungewöhnlich hohen Dividenden, die fast von allen Aktien-Gesellschaften gezahlt werden. Papiere, die mit 72 oder 75 Yen al pari stehen, haben einen Kurswert von 400—450 Yen, und solche Papiere sind durchaus nicht selten.

In Japan selbst mangelt aber für viele Dinge, die man herstellt oder herstellen will, noch das Absatzgebiet. Es würde dieses jedenfalls in anderen Ländern zu schaffen sein, im Fall die Arbeit selbst sich noch um vieles verbessert. Mit Japanern direkte Geschäfte zu machen, ist für den Export unter jetzigen Umständen, so lange sie noch kein europäisches Personal dafür anstellen, und sich nicht befleissigen, mehr Rücksicht auf Reellität zu legen und auf richtige Einhaltung der Verträge zu sehen, noch sehr schwierig; da wo dies geschehen ist, finden sowohl Japaner wie Europäer ihre Rechnung. Es dämmert den Japanern allmählich auf, dass sie nach dieser Richtung andere Wege einschlagen müssen, und um einen Anfang zu machen, gehen sie mit der Absicht um, unter Mitwirkung der Handelskammern ein grosses Export- und Import-Musterlager in Tokio zu errichten, welches Filialen in den grössten Städten der Welt haben, und ganz kaufmännisch geleitet werden soll, also keine Schaustellung. Wie weit jedoch dieser Plan gediehen ist und ob er überhaupt zur Ausführung gelangt, kann man bei der japanischen Heimlichthuerei und der Langsamkeit aller grösseren Unternehmungen nicht sagen; soviel kann mit Sicherheit geschlossen werden, dass man japanischerseits nicht warten will, bis nach vier Jahren die Verträge in Kraft getreten sind und man dann zusehen müsste, wie mit fremdem Kapital japanische Arbeits-

kraft ausgenutzt wird. Man sagt: »Ausnutzen können wir unsere Kräfte selbst«.

Nun dürfen die Japaner aber das eine nicht vergessen, dass ihre Arbeitslöhne nach dem Kriege bedeutend gestiegen sind und fortwährend steigen müssen, je mehr man sich europäisiert. Das soziale Elend in unserem Sinne kennt man allerdings noch nicht; dies ist aber für die Zukunft unausbleiblich, falls die Regierung nicht zeitig Vorkehrungen trifft, dass für die vielen Erzeugnisse auch die nötigen Absatzgebiete gefunden werden, und für die durch die Einführung von Maschinen, Eisenbahnen u. s. w. brotlos gewordenen Arbeiter andere Arbeitsgelegenheit schafft. Die Arbeitslöhne müssen auch fernerhin durch den Verlust an Menschenleben im Kriege, wie auch durch die Einführung der beabsichtigten Heeresverstärkung steigen. Für Europa kann dies nur günstig wirken; denn bei den heutigen Arbeitslöhnen ist Japan ein furchtbarer Gegner im kaufmännischen Wettstreite und wird an Gefährlichkeit noch zunehmen, falls die Kaufmannschaft und Industrie erst einmal nach europäischem Muster arbeiten und die Löhne nicht wesentlich steigen sollten. Auch die Lage des Landes begünstigt den Export. Das grosse China liegt in unmittelbarer Nähe, das westliche Amerika wird heute in zwölf, Australien in 28—30, Indien in 18 Tagen zu Schiff erreicht, die Frachtsätze allein sind daher schon bedeutend niedriger als die von Europa. Alles dies muss unseren Industriellen zu denken geben.

China bietet schon heute ein grosses Feld zur Fabrikation, nicht allein um Waren für den Export zu beschaffen, sondern vor allen Dingen, um den eigenen Bedarf des Landes zu decken. Auch in Japan werden nach einigen Jahren vielfach Gelegenheiten für die Industrie sich eröffnen, aber ausschliesslich für diese. Von Unternehmungen im Gebiete des Kleinhandels ist ganz abzuraten, nur für einige Handwerker, wie Metzger, Bäcker u. s. w., ist Raum vorhanden, aber auch für diese nur in verschwindendem Masse. Junge Leute sollten ohne festes Engagement garnicht hinausgehen, und falls sie von Japanern engagiert werden, nur unter mehrjährigen Kontrakten.

Für Deutschland speziell wird in Zukunft Japans Mitbewerb in Schuh-, Leder- und Spielwaren fühlbar werden, in letzteren ganz besonders, denn für unglaublich niedrige Preise werden Holz- und Blechwaren hergestellt, und zwar schön ausgeführt. Man beginnt in Japan auch andere, speziell deutsche Industrien nachzuahmen, so unter anderem Harmoniums und Violinen. Diese sind zwar prachtvoll in ihrem äusseren, der Lack ist wunderschön aufgetragen, der Ton aber fürchterlich; der Preis, nach dem äusseren zu urteilen, erstaunlich billig. Ferner macht man Reisekoffer und dergleichen. Versucht wird eben alles in Japan und fähig zum Nachahmen sind die Japaner, davon kann man sich im Patentamt in Tokio überzeugen: wo wenig neues, sondern meistenteils Nachahmungen europäischer Waren zu sehen sind, die dann in Japan patentiert werden, da kein Patentgesetz zum Schutze ausländischer Waren besteht. Dass Japan nicht schon lange ein gefährlicher Mitbewerber auf dem Markt ist, liegt daran, dass in vielen Artikeln die Grossindustrie fehlt, und man meistens bei der Hand- und Hausarbeit stehen geblieben ist, doch geht man jetzt daran, hierin Wandel zu schaffen. Man kann europäischerseits diesem Wettbewerb nur dann begegnen, wenn man rechtzeitig — und das heisst jetzt — in China Industrien errichtet, denn hier allein steht noch die billige Arbeitskraft zur Verfügung. Es ist ein sehr guter Plan, dass der Norddeutsche Lloyd eine vierzehntägige Verbindung mit dem Osten herzustellen gedenkt.

Leider bemühen sich die deutschen Kaufleute in Japan aus kleinlicher Angst vor der Konkurrenz nicht, wahrheitsgetreue Berichte in ihre Heimat gelangen zu lassen. Entgegnete doch ein Kaufmann in Yokohama, als die Errichtung eines Import-Musterlagers in Tokio befürwortet wurde, ob es nicht bedenklich sei, den Japanern die Gelegenheit zu bieten, alles nachzumachen, gerade als ob man heute in Japan noch ausserhalb der Welt lebte. Der gleiche Kaufmann würde gewiss nicht anstehen, gegen gute Bezahlung irgend ein deutsches Muster zu verkaufen.

Die deutschen Kaufleute in Japan mögen sich doch ein Beispiel an den Engländern nehmen und in den grossen Hotels in Yokohama und Tokio die englischen Fachzeitungen studieren, dann werden sie finden, dass man englischerseits nicht so engherzig ist. Ausserdem besitzen die Engländer eine Menge von Tageszeitungen, eine deutsche besteht leider noch nicht, weil es an der nötigen Unterstützung in diesen Kreisen fehlt. Damit fehlt aber das wichtigste Element für die Entfaltung des deutschen Handels und der deutschen Industrie, das einer wirksamen Propaganda, ohne die ein rascher Aufschwung fast unmöglich wird.





Wirtschaftsreformen.

Um die Zeit des Weihnachtsfestes und des Jahresschlusses legt sich alljährlich ein eignes, versöhnlich stimmendes Gefühl auf das menschliche Gemüt. Es wird ihm leichter, in diesen Tagen bittere Kränkung, fehlgeschlagene Unternehmungen zu vergessen, und meist ist er im stande, sich über einen hohen Berg von Groll und Neid und egoistischen Trieben zu schwingen, und alles was um ihn, vor ihm und hinter ihm liegt, milder, zum mindesten aber rein objektiv zu betrachten und zu beurteilen.

Wenn jemals die heutige wirtschaftliche Unordnung beseitigt wird, dann wird es wohl um die Weihnachtszeit geschehen. Denn, wenn eine festliche Stimmung die Menschen herausgerissen hat aus dem alltäglichen Wust, dann sind sie sowohl vernünftigen Vorstellungen leichter zugänglich, als auch empfänglicher für Forderungen, die die Gerechtigkeit erhebt.

In allen Lagern des wirtschaftlichen Lebens tobt ein so wütender Streit, wie ihn keine Zeit vor uns gesehen hat. Industrie und Landwirtschaft, Kapitalbesitzer und Proletarier, Kaufleute und Beamte stehen sich nicht als die Angehörigen eines Landes gegenüber, sondern als Feinde. Es kann der Sündenbock Dr. Jameson von den Boeren in der Transvaal-Republik nicht stärker gehasst werden, als es den Agrariern von den Industriellen und den Industriellen von den Agrariern geschieht. Ueber diesen Hass, über dieses Befehden wird das allerwichtigste vergessen oder versäumt oder vermindert. Nämlich das Produzieren von Sachgütern im eignen Lande. Und das ist das traurige. Würden diese Kämpfe, die die Produzenten unter einander ausführen, abends im Kruge am Biertisch ausgeführt, dann möchte man ihnen ruhig zusehen. Nun aber werden ganze Heere von Kampfgenossen aufgeboten, den produzierenden Klassen entzogen, und darunter leidet selbstverständlich das Gesamtwohl. Die den Kampf führen, wollen ebensogut essen und trinken wie andere; da sie aber unproduktive Arbeit leisten, geben sie der Gesellschaft das, was sie beim Kampf verzehrt haben, nicht wieder zurück.

Aber es stehen sich nicht blos die grossen Heere aus ganz verschiedenen wirtschaftlichen Gebieten gegenüber. Auch in dem Lager der eigenen Leute ist sowohl Meuterei als auch ein Bestreben, den andern zu schaden, längst an der Tagesordnung.

Der Schuster, der mit einem Gesellen in seiner Werkstatt mit den hergebrachten Handwerkzeugen seine Arbeit verrichtet, der sich sein Leder selbst schneidet und walkt, der sieht mit Neid auf den jüngeren Berufsgenossen, der mit einer Steppmaschine arbeitet; beide aber werfen einen grimmigen Hass auf den noch stärkeren, der die Herstellung von Stiefeln rein fabrikmässig betreibt. Gehasst wird der, der wirtschaftlich am höchsten ist, d. h., der im stande ist, alle die Mittel zu benutzen, die der heutige Stand der Technik darbietet. Es ist damit nicht gesagt, dass dieser auch immer der Befähigste ist. Tausende sitzen in warmen Nestern, die ihnen bereitet worden sind, ohne dass sie selber einen Halm zur Aufrichtung des Nestes herbeigetragen haben.

Auch in unserm Beruf wird nicht auf den Ruf nach wirtschaftlichem Frieden gehört. Die Verhältnisse lassen das garnicht zu; es muss der eine gegen den andern anstreiten. Dass hin und wieder dabei nach Kampfmitteln gegriffen wird, die ein ehrliches Gemüt verurteilt, ist erklärlich, wenn auch nicht verzeihlich. Der eine gönnt dem andern das Beste, solange als er kein »Konkurrent« ist. Ist er aber das geworden, dann setzt man sich nicht mit ihm an einen Tisch; wenn's aber »Sedan« wird, oder wenn der 18. Januar in allen Städten demnächst als der Begründungstag des heutigen Deutschen Reiches mit hübschklingenden Reden gefeiert wird, dann versichern wir alle wieder, dass wir sein wollen ein Volk von Brüdern! Am nächsten Morgen aber stellt sich wieder das katzenjämmerliche Gefühl bei uns ein, dass wir uns das Zusammenleben viel rosiger vorgelobt haben, als es ist und als es bei der heutigen Wirtschaftsordnung sein kann.

Nicht blos die Wissenschaft, die man Nationalokönomie nennt, sondern auch der reine nüchterne Verstand lehrt, dass alle Arbeit nur den einen Zweck hat, sich und allen »ein Maximum von Genüssen durch Aufwendung eines Minimums von Arbeitskraft« zu verschaffen. Wenn diese Forderung als richtig anerkannt werden muss, dann muss man doch wirklich irre werden an der Denkfähigkeit der Deutschen. Ein Maximum von Arbeitkraft haben wir alle Tage zur Verfügung, aber das Maximum von Genüssen steht nur 10 Prozent aller Deutschen zur Verfügung, 90 Prozent aber haben ein Minimum von Genüssen. Die Sozialdemokraten zetern und schimpfen, die hervorgebrachten Güter würden ungerecht

verteilt, und sie machen meist die heutigen Unternehmer verantwortlich dafür, dass sie in einem ihnen unbequemen wirtschaftlichen System ihre Schuldigkeit thun, nämlich zunächst für sich sorgen, und den Arbeitern einen Lohn zahlen, der landesüblich ist. Was würde aus einer Chocoladenfabrik, die aus Gutmütigkeit auf einmal den Lohn ihrer Arbeiter verdoppeln wollte? Sie wäre ruiniert. Aber eine solche Beweisführung kann nicht sagen wollen, dass es allen, die im Deutschen Reich wirklich arbeiten und arbeiten mögen, so gut ginge, wie es erreichbar wäre; es könnte hundert mal besser und ruhiger bei der Abwickelung der wirtschaftlichen Arbeiten zugehen, wenn wir unsere Arbeiten in ein vernünftiges System brächten. Es ist für eine gesunde, aufwärtsstrebende Ordnung ein himmelweiter Unterschied, ob die Menschen untereinander ihre Arbeitskraft, ihre Fähigkeit auf die Vermehrung von Gütern richten oder ob jeder einzelne gezwungen ist, nur dahin zu streben, dass sich eben seine eigene Arbeit gut rentiert oder mit anderen Worten, dass er von andern einen recht hohen Gewinn nimmt.

Man muss immer daran denken, dass alle Güter, alles was wir um uns haben, nur durch Arbeitskraft entstehen, und man muss sich dann erinnern, dass dieser Hauptschöpfer allen Wohlstandes nicht blos in den Muskeln von hunderttausenden arbeitslosen Individuen gänzlich brach liegt, sondern dass auch hunderttausende nur Scheinarbeit leisten, also auch sich an der Vermehrung eines Volkswohlstandes nicht beteiligen können.

Stiefel, Strümpfe, Hosen, Hemden, Röcke, Hüte. —

Milch, Butter, Eier, Fleisch, Brot, Kartoffeln, Cacao, Bier, Wein. —

Stühle, Tische, Betten, Oefen, Kohlen, Häuser, alle diese Dinge, die ein Kulturmensch zum Leben nötig hat, entstehen durch Arbeit. Fehlen diese Dinge — und weil diese Dinge so vielen fehlen, haben wir die soziale Bewegung im Lande — dann fehlt wohl die Kraft, der Hauptschöpfer, die Arbeitskraft, die dies alles herbeischaffen kann? O nein; weit gefehlt; Arbeitskräfte sind im Norden und Süden, Osten und Westen Deutschlands in hellen Scharen herbeizurufen und alle die Leute sind arbeitswillig. Die Mehrzahl der Arbeitslosen ist nicht faules Gesindel, das nicht arbeiten mag; die Mehrzahl ist durch ein nebelhaftes Ungetüm, das wir »ungünstige Konjunktur« nennen, auf die Strasse gesetzt worden. Also an wohlstandschaffenden Kräften fehlt es nicht, wohl aber fehlt es an wirtschaftlichen Reformatoren, an Erziehern, die den einzelnen Individuen anweisen können, wie sie ihre Arbeitskraft zur Befriedigung ihrer materiellen Bedürfnisse ausnutzen oder überhaupt anbringen können.

Für nebensächliche Dinge leisten wir uns Erzieher genug, denken und grübeln über hunderterlei Künste und Wissenschaften nach, geben Tausende aus, um Altertümer zu sammeln oder die Sprache der Affen zu studieren. Das allerwichtigste aber, die Vermehrung des Nationalreichtums, versteht man nicht planmässig zu fördern. Wie das gemacht werden muss, das soll ein jeder für sich entscheiden; jedes alte Hökerweib soll — so lehrt uns die alte und die heutige Schule, nach der wir wirtschaften — unbewusst dadurch an der Vermehrung des Volksvermögens mitarbeiten nach ihren besten Kräften, dass sie ihr eigenes Wohl aus egoistischen Trieben nie aus den Augen lässt.

Als wir noch in kleinen Gemeinden miteinander die Erträgnisse unserer Arbeit tauschten, als es noch keine Ramschbazare, Schwindelauktionen, Scheinausverkäufe gab, als wir noch keine Dampf-Güter-Fabriken im heutigen Sinne hatten, da lag in dieser Lehre allerdings ein grosses Maass richtiger Menschenkenntnis: Der Egoismus ist ein gar starker Trieb! Aber dieser Trieb versagt, wenn er sich überhaupt nicht entfalten kann, und er erzeugt einen Kampf auf Allerweltskosten, der den Nutzen des egoistischen Triebes für das Gesamtwohl nicht blos aufhebt, sondern der belastend auf alle wirkt. Dieser Kampf ist aber nicht eine unvermeidliche Wirkung aufsteigender Kultur, sondern nur eine Folge unvernünftiger wirtschaftlicher Einrichtung, also eine von Menschen ersonnene Einrichtung, die von Menschen ausgebessert werden kann.



Berichtigung.

In Nr. 12 des »Gordian« vom 15. Oktober, Seite 197, hatten wir nach einem Berichte der Firma Schimmel & Co. in Leipzig davon gesprochen, dass in Amerika die Verfälschungen von Vanillin fortdauern. Hierdurch fühlt sich die Newyorker Firma Joseph C. Butler Co. getroffen und geschädigt und beansprucht, wie unsere Leser aus dem nachstehenden ersehen werden, die Aufnahme einer Berichtigung:

»Unsere Aufmerksamkeit wurde auf einen Aufsatz in Ihrer Ausgabe vom 15. Oktober 1895, betreffend »Vanilla Crystals« gelenkt. Dieser Aufsatz ist falsch und nicht der Wahrheit entsprechend, ausserdem darauf berechnet, den Artikel sowohl als unseren guten Ruf dem Publikum gegenüber, im Falle kein Widerruf stattfindet, zu schädigen. Ihre Ausführungen sind nur eine Wiederholung der falschen Angaben, für welche wir Fritsche Bros. in den Vereinigten Staaten-Gerichten auf 50,000 Dollars (200,000 Mark) Schadenersatz verklagt haben, wir müssen deswegen darauf bestehen, dass Sie einen vollständigen Widerruf in Ihrer ersten Ausgabe nach Empfang dieses veröffentlichen, da wir andernfalls zu der Ueberzeugung gelangen werden, dass Sie uns mit Absicht zu schädigen suchen und die Sache daher civil wie criminaliter zum Austrag zu bringen genötigt sein würden.

Wir fügen zu Ihrer Richtschnur den Bericht des englischen Sachverständigen, Dr. Goodfellow, bei, und bemerken, dass »Vanilla Crystals« in keiner Weise mit Vanillin identisch sind, dass Sie im Gegenteil den wirklichen echten Geschmack der mexikanischen Vanilla-Bohne, frei von Holzgeschmack haben, dass dieser Geschmack nicht durch Hitze beeinträchtigt wird, sondern im Gegenteil mit der Zeit sich in dem fertigen Fabrikat bedeutend vergrössert und infolge seiner grossen Stärke (28 Gramm, welche 16 Mark kosten, genügen, um 2000 Kilogramm herzustellen) so zwar, dass sich die Kosten V. C. auf ca. 80 Pfennig per 100 Kilo des fertigen Produkts stellen.

Wir erwarten, dass Sie Ihr bestes thun werden, den Schaden, welchen Sie uns zugefügt, wieder auszugleichen, und indem wir Ihrer umgehenden Antwort entgegensehen, zeichnen

Achtungsvoll

Newyork. Joseph C. Butler Co.

Report on „Vanilla Crystals“
by

Dr. Goodfellow, Ph. D., F. R. M. S.

Professor of Hygiene and Director of Laboratory at the Bow and Bromley Institute, London.

Official Analyst to the International Exhibitions of Confectionery, 1893-94-95, London.

Consulting Analyst to the »Baker and Confectioner« and to »The Practical Confectioner and Bäker« etc.

Member of the Sociéte Française d'Hygiene.

The Laboratory,
Bom and Bromley Institnte,
London, E.,

July 24th, 1895.

I have submitted the new preparation known as Vanilla Crystals manufactured by The Joseph C. Butler Co., Newyork, to a careful chemical examination and practical tests with the most satisfactory results.

The active principles of the Vanilla Bean are well known for their delicate flavouring properties, and the preparation under examination contains these principles in a high degree of concentration, in an inert vegetable basis.

I found the flavouring crystals to be exceptionally pure and free from the undesirable produkts which often accompany such preparations, and which empart resinous properties.

The practical tests confirmed the favourable opinion deluced from the chemical examination. The goods were delicately flavoured. most satisfactory results being obtained in conjunction with great economy.

The preparation ist perfectly harmless, containing nothing which is injurious to health.

(Signed).

John Goodfellow, Ph. D., F. R. M. S.



Allerlei.

B. C. Warschau. Nr. 13 senden wir Ihnen in duplo. Wer die Japanesenflöten, die in Nr. 4 des »Gordian« angezeigt stehen, fabriziert, wissen wir nicht. Wenden Sie sich aber einmal an die Firmen:

Anton Reiche, Dresden.
Thüringer Blechemballagen-Fabrik, Jena.

○ Es sind in letzter Zeit mehrfach Musterpäckchen mit Cacaopulver nicht bei uns angekommen. Wir haben uns bei dem Postamt beschwert, aber bei Mustersendungen, die ohne Wert reisen, wird ein Nachforschen immer zwecklos sein. Ob die Muster so gut verpackt gewesen sind, dass sie auf der Reise unbeschädigt geblieben sind, das wissen wir natürlich nicht. Sind sie es nicht gewesen, dann wird der Postbeamte ein Muster, aus dem das Cacaopulver herausrieselt, lieber wegwerfen, als sich die Kleidung und andere

Poststücke damit durch Cacaopulver zu beschütten. Wir bitten also, in Zukunft die für uns bestimmten Muster »einschreiben« und gut verpacken zu lassen.

D. Der Zoll auf englische Biskuits ist 60 Mk. pro 100 Kilo. Da aber die Dosen mitgewogen werden, so muss rund 90 Mark pro 100 Kilo gerechnet werden. Bei sehr leichten Biskuits wird es noch etwas mehr sein, bei schweren weniger. Uns liegt z. B. eine Zollberechnung über »Huntley and Palmers biscuits« vor. Nach dieser wurde für 124,5 Kilo Biskuits 108,60 Zoll bezahlt. Die Preise der englischen Biskuits sind allerdings etwas niedriger, als die Preise der deutschen, aber durch den Zoll werden die englischen doch erheblich verteuert. Warum auch Gebäck, das aus Mehl, Butter, Eiern, Zucker, Vanille besteht, aus dem Auslande kaufen? Hat man an deutschen Biskuits etwas auszusetzen, dann erziehe man die deutschen Fabriken dahin, dass sie anhaftende Fehler vermeiden lernen, und ihren Fabrikaten die Vorzüge beilegen, die man an englischen bemerkt hat. Das ist nicht blos patriotischer, das ist auch volkswirtschaftlich richtiger. Durch Importieren wird ein Land ärmer; importieren heisst kaufen, und beim Kaufen ist noch kein Mensch reich geworden, also kann es auch ein Volk nicht werden. Wenn man sich am Jahresschluss immer darüber freut, dass die Einfuhr- und die Ausfuhrzahlen von Jahr zu Jahr steigen, so hat diese Freude ihren Platz auf Gedankenlosigkeit.

Freuen können sich doch immer nur die paar Menschen, die durch das Importieren »verdienen«; die Gesamtheit aber leidet darunter. Wenn wir importierte Produkte kaufen, die im eigenen Lande hätten erzeugt werden können, dann beschäftigen wir im Auslande Arbeiter, unsere aber machen wir arbeitslos. Leben aber wollen diese doch; ihr Unterhalt muss bestritten werden aus dem Volksvermögen, und wenn sie keine Arbeit haben, können sie blos zehren, nicht aber die Güter mehren.

Wie gedankenlos oft die Urteile über den Wert bestimmter Berufsklassen für die Vermehrung oder Verminderung des Volkswohlstandes gefällt werden, hat sich gerade vor einigen Tagen wieder so recht gezeigt. Durch alle Zeitungen lief eine Berechnung, nach der die deutsche Ausfuhr-Industrie das deutsche Volksvermögen um einige hundert Millionen mehr vergrössert hätte, als der gesamte Körnerbau in Deutschland dies könne. Denn es wären für 2200 Millionen Industrieartikel ausgeführt, während der ganze Ernteertrag nur einen Wert von 2000 Millionen hätte. Man rechnet also einfach so: die Ausfuhrindustrie bringt dem Lande 2200 Millionen ins Land. Dabei wird aber vergessen, in Abzug zu bringen, wie hoch die Aufwendungen gewesen sind, die wir im Lande haben machen müssen, um für 2200 Millionen Industrieartikel herzustellen. Vom Himmel sind sie doch nicht gefallen! Alle Ausgaben an Heizmaterial der Maschinen, Lebensmittel, Nahrung, Kleidung, Wohnung der Arbeiter auf ein ganzes Jahr müssen doch vom Volksvermögen erst verlegt werden, ehe Fabrikate entstehen, und wenn dieses alles von den 2200 Millionen abgezogen werden, und wenn dann die Verluste berücksichtigt werden, die von Jahr zu Jahr grösser werden, dann werden wohl kaum mehr als 500 Millionen über dem Selbstkostenpreis übrig bleiben, die als Profit dem Auslande abgenommen worden sind, durch die Ausfuhr. Na, und 500 Millionen verteilt auf 50 Millionen Köpfe, das giebt zehn Mark für jeden Deutschen!

Ist das wohl ein Ergebnis, das uns besonders stolz machen kann? —

P. Alte Zucker- und Cacaosäcke werden besonders von Magdeburger Händlern aufgekauft, z. B. von Albert Otto Klaue, Magdeburg-Sudenburg.

170. Gordian ist ein Kalendername. Der Tag, der diesen Namen trägt, ist der Geburtstag des Hauptverfassers. Nun suchen Sie einmal! Für die Chocoladelitteratur ist er ein Sammelname geworden; er schliesst die Ansichten, Urteile, Gedanken einer kleinen Gruppe ein, die sich gebildet hat zu dem Zwecke, der hier schon öfter genannt ist. Prosit Neujahr wieder! —

Melchior und Balthasar. Besten Dank. Haben Sie auch daran gedacht, wie schwer die Arbeit ist? Klingende Unterstützung brauchen wir nicht, mitarbeiten aber, das ist erwünscht. —

H. H. Wie weit sind Sie? Dürfen wir schon darauf hinweisen?

X. Wir haben angefragt, aber die Antwort steht noch aus. Vielleicht in der nächsten Nummer.

66. Wir haben schon öfter gesagt, dass die Kasseler Firma kein Patent auf Hafer-Cacao hat. Sie hat ein Patent (Patentschrift No. 72449) auf »ein Verfahren zur Herstellung eines Hafer-Cacaos«, das so aussieht: Hafer wird geschrotet, geröstet, gemahlen, durch Wasser zum Teig angerührt;

dann wird dieser Teig im Vakuum eingekocht, bis alles Wasser verdampft ist. Der Rückstand ist dann wieder Hafermehl; er wird mit Cacaopulver vermischt und in Würfel gepresst. —

Der Zweck der in diesem patentierten Verfahren beschriebenen, etwas umständlichen Behandlungsweise des Hafers ist der, die Haferstärke in Dextrin zu überführen, und durch das Auskochen soll der nicht allen angenehme Hafergeschmack gemildert werden. Dem weichlichen Geschmack hilft die Kasseler Fabrik durch eine gehörige Portion Kochsalz ab, die aber nicht auf der Verpackung deklariert ist.

Nach der Analyse zu schliessen, besteht der Kasseler Hafer-Cacao aus 50—55 Prozent Cacaopulver, 40—45 Prozent Hafermehl (das wie oben beschrieben zubereitet ist) 3—4 Prozent Kochsalz; Zucker ist nicht darin, aber Vanille. —

Nach unserer Ansicht würde der Zweck, den eigentümlichen Hafergeschmack zu entfernen, auf noch einfachere Weise zu erreichen sein, wenn man den Hafer vorher in Gährung brächte, also mälzte. Man würde dann, genau wie es in Brauereien mit der Gerste gemacht wird, aus dem Haferkorn ein Hafermalzkorn gewinnen, das einfach getrocknet und gemahlen werden könnte. Wenn das Interesse daran gross ist, wollen wir für Sie hier den Versuch machen lassen. Der Zentner besten Hafers wird 7—8 Mk. kosten, die Versuchskosten vielleicht ebensoviel, also zusammen wohl 20 Mk., die Sie uns aussetzen müssten. Dann werden wir daran gehen und Ihnen das Produkt zugehen lassen. (Wenn sonst an anderer Stelle noch Interesse daran genommen wird, bitten wir um Bescheid; es würden sich dann die Versuchskosten repartieren.)

Beim Vermischen des Cacaopulvers mit dem Hafermehl muss darauf geachtet werden, dass die Mischmaschine hübsch warm ist; im warmen Melangeur färbt sich das Cacaopulver dunkel und giebt dann dem Mischprodukt eine schönere braune Farbe, als es beim kalten Mischen zu erzielen ist. —

Den hohen Wert, den man besonders in allerneuester Zeit der Hafernahrung beilegt, können wir nicht erkennen. Sieht man sich die Analysen der einzelnen Cerealien an, die dem Menschen als Hauptnahrungsmittel dienen, also Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, so findet man nur kleine Unterschiede zwischen ihnen, z. B.:

	Weizen	Roggen	Hafer	Gerste
Wasser	13,56	15,26	12,92	13,78
Eiweissartige B.	12,42	11,43	11.73	11,16
Fett	1,70	1,71	6,04	2,12
Stärke	67,89	67,52	55,43	65,51
Faser	2,66	2,01	10,83	4,80
Asche	1,77	1,77	3,05	2,63

Man sieht also, dass nur der Fett- und Aschengehalt bei Hafer günstiger ist; dagegen ist der Gehalt an Stärke und Dextrin niedriger und an Cellulose (Holzfaser) hat Hafer erheblich mehr als das andere Getreide.

Aber wie wir aus jahrhundertelanger Erfahrung wissen, sind Hafersuppen aus Hafergrütze oder Hafermehl beliebte Speisen in den Krankenstuben; in Verbindung mit Cacaopulver werden die Suppen gewiss noch lieber gegessen, nur eines haben wir, wie schon so oft in ähnlichen Fällen, zu tadeln, dass diese an sich einfache Nahrung durch Reklamekosten so teuer gemacht wird, dass notwendigerweise der Absatz ein kleiner bleiben muss. Es ist ungesund, wenn ein aus Cacaopulver und Hafermehl und Salz hergestelltes Gemisch teurer verkauft wird, als das darin befindliche teuerste Hauptprodukt. Dadurch schafft die Fabrik, die damit zuerst vorgeht, sich ohne weiteres die Konkurrenten. Die Drogisten, ganz abgesehen von den Chocoladefabriken, fragen sich, was kann Hafer-Cacao anders sein, als Cacao und Hafer. Sie rechnen sich aus:

100 Pfd.	Cacao, guter Qualität, kosten	160 Mk.
100 »	Hafermehl kosten	20 »
	macht	180 Mk.

für 200 Pfd. Folglich 90 Pfg. fürs Pfund, also mache ich mir den Hafer-Cacao selber.

Bei den Cacaofabriken stellt sich die Sache natürlich noch anders; die werden gerne für 90 Mk. und noch billiger einen Hafer-Cacao liefern. Dass die Kasseler Fabrik sich dagegen wehrt, dass nun viele an dem Baum schütteln wollen, den sie mit hohen Kosten eingepflanzt hat, das ist erklärlich; aber wenn sie in ihren Prospekten davon spricht, dass die im Verkehr befindlichen »Nachahmungen« »wertloses Zeug« sind, weil »die Masse keinen Nährwert enthält« — so wird sie gut thun, diese Art von Prospekten ganz schnell zu verbrauchen oder aus dem Verkehr zu ziehen. Es braucht garnicht erst das neue Konkurrentengesetz in Kraft zu treten, um solche Behauptungen verschwinden zu lassen. Es wird hier nicht anders gehen, wie es im Cacaoreiche geht: Jeder Fabrikant ist davon überzeugt, dass seine Fabrikate die besten sind. Sind sie es, dann müssen sie auch sonder Mühe von den andern unterschieden werden können, sie müssen dann allen voran stehen. Aber wie schwer findet der Fabrikant z. B. sein eigenes Cacaopulver wieder heraus, wenn ihm 6 oder 12 Tassen aufgebrühten Getränkes,

aus 6 oder 12 verschiedenen Fabriken stammend, vorgesetzt werden. Wir möchten die Herren Hausen & Co. wohl auf ihre Treffähigkeit prüfen, ob sie aus 12 Tellern Hafercacaosuppe, die aus 12 verschiedenen Sorten Hafer, Cacao, Salz und Vanille bereitet wären, den Teller erwischen, der ihr Fabrikat enthält. Wir zweifeln daran, dass es gelingt. Dann aber soll man nicht immer hinaustrompeten, alles andere wäre »wertloses Zeug«, »hätte keinen Nährwert«.— Der Hauptbestandteil, der Cacao, ist genau so darin, wie an anderen Stellen, das zweite Produkt, das Hafermehl, ist etwas anders verarbeitet, als man sonst zu thun pflegt. Aber, ob ein regelrechter Vorzug dadurch geschaffen ist, das bleibt mindestens fraglich. Wenn man seinen Rock verkehrt anzieht, ist es doch immer derselbe Rock geblieben. Hafermehl ist den Verdauungssäften leichter zugänglich als Haferkörner, das ist klar; klar ist auch, dass dextrinisierte Stärke dem Magen weniger Widerstand bietet als rohe Stärke. Aber, mein Gott, wenn es sich um eine quantitative Feststellung des Nährwertes handelt, dann ist Hafer doch immer und überall Hafer! Es leuchtet ein, dass man aus einem Produkt, das neben wertvollen Stoffen auch wertlose enthält, ein mehr konzentriertes Nahrungsmittel herstellen kann, indem man das wertvolle vom wertlosen trennt und dann nur das wertvolle anbietet. Ein solches Produkt muss, weil man den wertlosen Ballast ausgeschieden hat, teurer sein als das Rohprodukt; geschälter Hafer, also Hafergrütze muss teurer sein als Hafer in der Schale. Aber Hafermehl ist Hafermehl, und ob da ein paar Prozent der Stärke in Dextrin umgewandelt worden sind, das ist wahrhaftig von minimalem Wert. Thut der andere ein Stückchen Zucker dazu, hat er dasselbe.

Man irrt sich, wenn man annimmt, unsre deutschen Frauen hupften auf jedes Produkt, wenn ein Sanitätsrat seinen Titel — o diese Titel und Würden! — darunter gesetzt hat. Es ist ihnen schon zu oft vorgekommen, dass sie alle die Vorzüge, die andere entdeckt haben wollen, nicht wiederfinden können. Nach ganz kurzer Zeit sind sie zum Altgewohnten zurückgekommen. Denken wir, die wir doch im engeren Kreise der Nahrungsmittelindustrie stehen, einmal zurück, was alles in unserm Kreise in den letzten 30 Jahren aufgekommen und ohne Sang und Klang wieder ins Grab gegangen ist. Wie gross ist die aufgewendete Arbeit, wie hoch sind die Kosten, wie gross sind die Verluste, die einzelne und die die deutsche Gesamtheit erlitten hat durch diese Versuche, weil sie fehlgeschlagen sind. Wirklich bedeutende Verbesserungen, Erfindungen, Entdeckungen zeigen sich immer viel bescheidener an und machen ihren Weg ohne alle Reklame. So z. B. die Ausnutzung der elektrischen Kraft als Betriebsmittel. Ein Würzburger Professor hat auf physikalischem Gebiet eine Entdeckung gemacht, die er gestern schon dem Kaiser im Schlosse vorgeführt hat, und mit einem Kronenorden davon gegangen ist. Professor R. weiss sicher heute noch nicht, ob seine Erfindung, Lichtstrahlen durch Holz, durch Fleisch (also eine Erfindung, die einem gleich durch Mark und Bein geht) zu schicken, irgend welchen praktischen Nutzen haben wird, aber sie ist doch ohne Zweifel so interessant, dass er aller Welt auf einmal bekannt geworden ist. »Ob sich die Sache rentieren wird« — d. h. ob damit Geld verdient werden kann, das wird sich zeigen. —

Wir wollen damit nur sagen, dass es für wirklich wichtige Neuheiten auch heute noch nicht des Aufgebotes von Hunderttausenden bedarf, um bekannt zu werden. Je mehr aber eine Verbesserung umstritten werden kann, desto grössere Anstrengungen müssen vom Urheber gemacht werden, um ins Volk zu kommen; und diese Anstrengungen muss dasselbe Volk bezahlen.

Das ist eben das ungemütliche. G.

+ Warum wohl Herr Kommerzienrat Kathreiner nicht gegen das Berliner Polizeipräsidium klagbar geworden ist?

Man denke sich einmal den Fall: Ein Bäcker backt aus Roggenmehl Brot und verkauft das zu landesüblichen gerechten Preisen. Trotzdem kommt die Polizei und warnt vor dem Ankauf dieses Brotes! Was wäre wohl die Folge? Würde der Bäcker nicht mit Recht sofort die Polizei verklagen und sie haften lassen für den Schaden, der ihm von der Polizei zugefügt worden ist? Warum wohl machen Kathreiner's in München das nicht so? Können sie dafür nicht eintreten, dass ihr Produkt den dafür geforderten Preis wert ist?

Nachstehend geben wir eine kurze Notiz über ein Nachspiel der Kathreiner'schen Angelegenheit. Wir würden einen Tag unseres Lebens dafür hingeben, wenn wir die darin zitierten Gutachten und wissenschaftlichen Deduktionen einmal kennen lernen könnten:

»Ein interessanter Zivilprozess wegen Nichtabnahme von Kathreiner's Malzkaffee fand am 10. Januar vor dem k. Amtsgericht Berlin I statt. Das Berliner Polizeipräsidium hat, wie an dieser Stelle mitgeteilt

worden ist, vor einiger Zeit eine Bekanntmachung erlassen, in welcher ein ungünstiges Urteil über Kathreiner's Malzkaffee enthalten war. Auf grund dieser Bekanntmachung hat ein Berliner Kaufmann die Abnahme eines von ihm bestellten Postens des obenerwähnten Kaffees verweigert. Die Firma Kathreiner wurde infolge dessen gegen den Kaufmann klagbar. In der Verhandlung wurde vom Anwalt der klageführenden Firma eine grosse Anzahl von Gutachten vorgelegt, in denen die Behauptungen des Berliner Polizeipräsidiums eine Widerlegung fanden. Die k. Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genussmittel in München hat im Auftrage des bayerischen Ministeriums des Innern den Kathreiner Malzkaffee untersucht und sich gutachtlich dahin geäussert, dass der erwähnte Kaffee ein gleichmässiges Kaffeesurrogat, frei von jeder gesundheitsschädlichen Beimengung darstellt, und dass dieses Surrogat aus fehlerfreiem Rohmaterial (Gerstenmalz) hergestellt wird, unter geeigneter Verwendung gewisser Bestandteile der Kaffeefrucht zur Geschmacksverbesserung. Das k. hygienische Institut der Universität München hat begutachtet, dass die Einführung und Verbreitung von Kathreiner's Malzkaffee als eines schmackhaften, unschädlichen und billigen Ersatzgetränkes für breite Volksschichten vom hygienischen Standpunkte als Verdienst betrachtet werden kann. Aehnlich lauten die Gutachten des k. hygieschen Instituts der Universität Leipzig, des Geheimen Obermedizinalrates Professor Dr. v. Pettenkofer und des Geheimen Medizinalrates Professor Dr. v. Ziemssen (München), ferner der Gerichts-Chemiker Dr. Jeserich und Dr. Bein (Berlin), des Chemikers Dr. C. Virchow (Berlin), des Chemikers Dr. R. Kayser (Nürnberg) und des Herausgebers der »Hygieia«, Dr. med. Gerster (Braunfels). In diesen Gutachten wird das von der Polizei-Bekanntmachung in Abrede gestellte Vorhandensein von Stoffen, welche dem Bohnenkaffee eigen sind, insbesondere das Vorkommen der Kaffee-Gerbsäure, die nicht mit Tannin zu verwechseln ist, ausdrücklich bestätigt und betont, dass das Fabrikat thatsächlich nach dem der Firma patentierten Verfahren hergestellt wird. Auf grund dieser Gutachten erachtete das Amtsgericht die in der Bekanntmachung des Polizeipräsidiums aufgestellten Behauptungen für widerlegt und verurteilte demgemäss den Beklagten zur Abnahme des von ihm bestellten Kaffees.«

Dass dieses vorläufige, amtsgerichtliche Urteil von Kathreiner's weidlich verbreitet werden wird, ist anzunehmen. Ueber kurz oder lang weiss kein Mensch mehr etwas von Polizeiverwarnungen; wird der eine Kneipp verdrängt, kneipt ein anderer wieder um so heftiger die Konsumenten. Aus Köln meldet sich eine neue Kaffee-Kompagnie, Kommanditgesellschaft, mit einem »Sanitätskaffee« zu 45 Pfg. das Pfund. Das ist natürlich auch geröstete Gerste und natürlich warnt auch diese Kompagnie vor »Nachahmungen«, zu denen sich »gewissenlose Fabrikanten erdreisten«.

Beim Kneippkaffee wird immer gerühmt, dass er das Aroma der wirklichen Kaffeebohnen hätte, weil die Gerste mit den Röstdämpfen der Kaffeebohnen (und Kaffeehülsen) imprägniert sei; hier beim »Sanitätskaffee« rühmen die »vereidigten Sachverständigen« wieder das Gegenteil. Es sagt z. B. Dr. Kayser, Dortmund: »schädliche Stoffe sind nicht zugegen, speziell enthält derselbe kein Coffein«.

Also, was auf der einen Seite gerühmt wird, weil es zugegen ist, wird auf der anderen verworfen; es wird gelobt, dass es nicht zugegen ist. Ist's nicht eine Lust zu leben und Genussmittel zu haben, die, ob so oder so, allemal die besten sind nach den Urteilen der vereidigten Professoren und Doktoren der Chemie?

Selbstverständlich fehlen, wenn derartige dreimal zu teure Produkte an den Mann oder an die Frau gebracht werden sollen, die sog. »Stimmen der Presse« niemals, auch fehlen die Medaillen nicht. So tritt auch dieser neue Sanitätskaffee seine Reise an mit diesen Gewändern: »Goldene Medaille« und »grosser Ehrenpreis« werden voraufgetragen, um kindliche Gemüter zu fangen. Hier z. B. dienen die Namen von sechs Doktoren und Professoren aus Brüssel, Brabant und Tournai dazu, den unschuldigen Gerstenkörnern ein schwereres Gewicht zu geben.

Ist's nicht ein Jammer um die Wissenschaft, dass sie dazu herhalten muss, sich um Dinge zu kümmern, die mit der Wissenschaft absolut nichts zu thun haben? Was hat die Medizin, was hat die Chemie mit dem Gerstenkaffee als fragwürdiges Genussmittel zu thun? Im besten Falle bestätigt sie, dass keine Glassplitter darin sind! Ob die Brühe schmeckt und ob die Menschen sie trinken sollen und wollen, das hat doch kein Mediziner zu entscheiden oder zu begutachten. Aber die Namen, die Namen, die Titel, das Dr., das soll die Basis bilden für alles andere, besonders aber für die »Stimmen der Presse«. Das Dach wird mit Anzeigen bedeckt!

Kämen wir doch einmal wirtschaftlich dahin, dass alle im Menschen aufgespeicherte

Intelligenz nur nützlichen Dingen zugute käme; was für ein Wohlstand würde im Lande werden, wenn alle nur dahin zu streben brauchten, wie sie mit den kleinsten Mitteln die besten und die meisten Güter hervorbrächten, nicht aber, wie heute, wo man mit den raffiniertesten Mitteln seinen Mitmenschen das Geld aus der Tasche zieht.

+ In diesem Jahre ist in Berlin, wie alle wissen werden, eine Gewerbeausstellung. Dazu ladet schon jetzt auf allen Bahnhöfen ein Plakat ein, das im wahren Sinne des Wortes »stielvoll« ist. Ein derber Arbeiterarm ragt aus der Erde hervor und umklammert einen Hammerstiel. Ladet der nun ein hinzukommen oder warnt er? Wenn man sich denkt, dass eine derbe Faust, und in ihr ein schwerer eiserner Hammer uns entgegen gehalten wird, so kann man mit gutem Recht eher Angst als Lust kriegen. Aber rechts und links von dem schweren Hammer sind noch andere Insignien: Drei Bienen sollen den Fleiss, eine Eule soll die Weisheit und zwei Bärenköpfe sollen gewiss das Brummen andeuten, das die Berliner am Schlusse der Ausstellung vernehmen werden, wenn's wieder, wie seit Jahren, den ganzen Sommer über geregnet hat. Jedenfalls können die Männer der harten Arbeit stolz darauf sein, dass ihre Thätigkeit, nämlich die harte, produzierende Handarbeit das Leitmotiv zu dem Plakat hergegeben hat.

Von Berlin aus, aus der dritten Etage des Hauses Seydelstrasse No. 5. wird eine Aufforderung versandt, sich an einer am 14., 15. und 16. Februar dort stattfindenden Ausstellung zu beteiligen. —

Wir raten, nicht darauf einzugehen!

W. schreibt an uns: »Aroma. Es ist uns nicht angenehm, dass Sie für das Parfümieren von Cacaopulver eintreten, und gerade heraus empfehlen, geringe Sorten dadurch scheinbar zu verbessern, denn an und für sich tritt eine Verbesserung nicht ein, sondern eine Täuschung dadurch, dass vielleicht der Geruch verbessert wird. Sie weisen dabei auf van Houten hin. Diese Firma verarbeitet nach unserer Kenntnis keine geringen Qualitäten, sondern das Beste, was von Guayaquil zu haben ist, folglich bekommt das Publikum thatsächlich eine gute Qualität und keine anscheinend verbesserte.

Zu No. 1212 bemerken wir, dass wir es bei mit Mehl oder sonst einem Zusatz vermischten nackten Chocoladen für nötig halten, dass dieselben nur in solchen Gefässen feilgehalten werden dürfen, die die genaue Bezeichnung des Zusatzes sehr deutlich tragen.

Wir bitten, obiges in Ihrer nächsten Nummer gefl. veröffentlichen zu wollen und empfehlen uns.«

Wir antworten:

Wie Sie sehen, haben wir Ihrem Wunsche entsprochen und wörtlich abgedruckt, was Sie uns geschrieben haben. Aber Sie haben vorbeigeschossen! Wann haben wir gerade heraus empfohlen, geringe Sorten dadurch scheinbar zu bessern, dass man sie parfümiert? Wir bitten um Bescheid! Wir haben gesagt: Gordian No. 2, Seite 19/20 u. a.

»Aber wie steht es beim Cacao? Ist aller Cacao, der auf der runden, weiten Erde geröstet, gepresst und gesiebt wird, kein »echter«, »originaler« Cacao? Lässt unser Herrgott für van Houten's Fabrik allein eine ganz besondere Sorte Cacao wachsen? Nein! So gut wie alle anderen kauft die van Houten'sche Cacaofabrik ihren Cacao auf offenem Markte; sie nimmt, was anschwimmt und angeboten wird; sie röstet, mahlt und presst den Cacao genau wie alle andern —, nur eins hat sie, was ihr eigentümlich ist, das ist eine Mischung ätherischer Oele, mit der der Cacao vor dem Sieben parfümiert wird.

Wir kennen diese Mischung und wir werden einer deutschen Fabrik ätherischer Oele Anweisung geben, sie zusammenzustellen und sie ohne Preiserhöhung den deutschen Cacaofabriken zur Verfügung zu stellen. die ihrem Cacao das Aroma geben wollen, das dem Van Houten'schen seit Jahren eigen ist. Wenn die Van Houten'sche Fabrik (siehe Februar) sagt, dass sie keine Vanille benützt, so hat sie recht, wenn aber der Satz: »das vortreffliche natürliche Aroma ist vollkommen entwickelt« so viel heissen soll als: das Aroma des Van Houten'schen Cacaos wäre ein reines, natürliches, nur aus der Cacaobohne stammendes, so rufen wir hier laute Zweifel daran aus, und bitten, wenn man diese Zweifel zerstreuen, und wenn man behaupten will, das Aroma stamme nur aus den verwandten Cacaobohnen, dass man uns kurz und bündig schreibt »Van Houten's Cacao wird nicht künstlich parfümiert«. — Dann können wir weiter darüber sprechen.

So lange das nicht geschieht, bleiben wir bei unserer Behauptung, dass der Van Houten'sche Cacao stark parfümiert ist mit einer Lösung ätherischer Oele, die mit den Cacaobohnen absolut nichts zu thun haben. Die Parfümierung ist so stark, dass das natürliche Aroma der verschiedenen Cacaosorten nicht mehr erkannt werden kann. Das starke Parfümieren ist ein Mittel, dem

Cacaopulver aus billigem Thomé-, Grenada- oder Bahia-Cacao dasselbe Aroma aufzudrängen, wie dem Pulver aus viel edleren Cacaosorten, aus Caracas- und Ariba-Cacao. Wer also ein so starkes Parfümieren gut heisst, der kann schliesslich sich damit begnügen, billige Cacaosorten zum Pressen zu nehmen.

Ob Van Houten's Cacao der beste und der billigste im Gebrauch ist, das wollen wir hier nicht entscheiden, das ist eine Sache des Geschmacks, und für die Theoretiker und für die Wissenschaft eine Sache der wissenschaftlichen Forschung. Dem praktischen Blick erscheint das erste als das wichtigste, und deshalb mag es den deutschen Fabrikanten von Nutzen sein, wenn sie sich dem Parfümieren à la Van Houten gegenüber nicht so ablehnend verhalten, als es hin und wieder geschieht. Es wird ja im Leben so unendlich vieles gewürzt und parfümiert und oft liegt der einzige Unterschied zwischen sonst ganz gleichartigen Dingen nur im Gewürz oder im Aroma, also im Parfüm. Man denke an alle die verschiedenen Arten Bonbons, die sich doch meist nur — von der Form abgesehen — im Parfüm für den Geschmack unterscheiden. Darum soll man hierin vielleicht, nicht aus reinem Starrsinn oder aus dem Bestreben, mit dem Zusatze aller künstlichen Aromas absolut brechen und dafür auf sein natürliches pochen zu wollen, sich davon abwenden, was die Konsumenten nun einmal haben wollen. Unparfümierter Cacao aus allen Bohnenarten, nimmt, wenn er einige Wochen oder gar einige Monate unter festem Verschluss gehalten worden ist, einen eigenartigen, säuerlichen Geruch an. Das thut der parfümierte oder gewürzte oder aromatisierte nicht so leicht: bei dem ist das künstliche Aroma immer noch stärker und verdeckt das schwächere natürliche.«

Wir schreiben ferner in No. 16:

»Zimmt und Vanille? Nein! Alles zu seiner Zeit. In Chocolade ja. in 'Cacao nein, zunächst wenigstens nein. Sie müssten es anders sonst übernehmen, den Geschmack von tausenden zu ändern. Es lässt sich absolut nicht bestreiten, dass das Aroma, das Van Houten seinem Cacao mitgiebt, den meisten Cacaotrinkern zusagt. Wir können nicht in das alberne Geplärre einstimmen, das zu einer Zeit auf dem Tagesprogramm stand, jedes Parfümieren von Cacaopulver für eine Schmiererei zu halten. Das ist ausgegangen von den Professoren, die für solche Neuentdeckungen schwer bezahlt worden sind. Schon die Inkonsequenz, die darin liegt, dass wir alle Trinkchocoladen ganz gehörig parfümieren — Vanille ist nämlich nichts weiter als ein Parfüm — beim Cacao aber auf die reine Natur schwören sollen, sollte doch die Lächerlichkeit einer Fehde gegen das Aromatisieren ansagen. Man sucht mit aller Hast nach Handgriffen, um dem ausländischen Fabrikate beizukommen. Sie wissen, wie gerne wir dies unterstützen, aber Sie wissen auch, wie falsch wir es finden, sich mit nichtsnützenden Kleinigkeiten abzugeben. Mache man das Cacaopulver genau so wie das von Van Houten ist — technische Schwierigkeiten sind überall leicht zu beseitigen — suche man die Eigenart genau zu ergründen und wenn man das erreicht hat, dann suche man sich dies zu eigen zu machen, weil man sieht, man trifft dabei den Geschmack des regierenden Konsumenten.

Das halten wir für das beste!

Am 7. Januar wurden in Amsterdam 45 000 Kilo V. H. Cacaobutter verkauft.

Als höchster Preis wurde	76 cents,
» niedrigster Preis wurde	$72^1/_2$ cents.
im Durchschnitt wurde	75 cents

pro $^1/_2$ Kilo gezahlt. —

In Hamburg werden vorläufig weitere Cacaobutterauktionen nicht abgehalten.

In Amsterdam kommen am 22./1. zur Auktion:

2300	Sack	Java-	Cacao,
900	»	Guayaquil-	»
260	»	Trinidad-	»
197	»	Bahia-	»
186	»	Surinam-	»
120	»	Jeremi-	»
79	»	Thomé-	»
50	»	Samana-	»
40	»	Jamaica-	»

Zucker.

Der Markt für prompte Ware verlief in letzter Woche in ruhiger Haltung bei mässigen Umsätzen. Bei der geringen Kauflust der Inlandsraffinerien gaben Preise anfangs für Erstprodukte 10—15 Pfg. nach, doch bildete sich in der zweiten Wochenhälfte eine regere Frage heraus, sodass der Preisabschlag nahezu eingeholt wurde. Die Fabriken halten nach wie vor auf Preise von elf Mark und darüber und lehnen Mindergebote ab. Der grösste Teil des Angebots bestand aus Nacherzeugnissen, die seitens des Exports Aufnahme zu fünf bis zehn Pfennig niedrigeren Preisen fanden. Der Markt schliesst in stetiger Haltung bei besserer Frage seitens der Inlandsraffinerien. — In Raffinaden war der Verkehr ruhig; immerhin bleibt die Nachfrage seitens der Inlandskundschaft namentlich für prompt und Januar-Lieferung befriedigend. Preise blieben unverändert. Für die nächsten Monate, besonders für Januar und Februar, scheint bisher in Erwartung niedrigerer Preise keine auch nur annähernd ausreichende Versorgung stattgefunden zu haben, weshalb man wohl in nächster Zeit auf ein befriedigendes Bedarfsgeschäft rechnen darf.

Für Granulated zeigte der Export selbst bei Forderungen wesentlich über Inlandswert fortgesetztes

Interesse, und zwar wegen Schluss der Schiffahrt nur für spätere Lieferung, der jedoch einstweilen die Raffinerien ablehnend gegenüberstehen. Grössere Umsätze haben sich daher zerschlagen, wohl auch mit Rücksicht auf eine in nächster Zeit zu gewärtigende grössere Nachfrage seitens Amerikas in Granulated.

Auf dem Terminmarkte herrschte eine lustlose Stimmung, infolge deren die Umsätze äusserst beschränkt waren. Die Frage für nahe Sichten richtete sich nach dem jeweiligen Verlaufe der Witterung, wobei jedoch die Preisschwankungen sich in engen Grenzen hielten. Spätere Sichten fanden zeitweise bessere Beachtung. Bei Wochenschluss war die Tendenz stetiger, da Abgeber äusserst zurückhaltend auftraten.

Der letztwöchentliche Verlauf des Marktes war insofern bemerkenswert, als trotz wiederholter Anläufe ein weiterer Preisdruck nicht durchgesetzt werden konnte. Das verminderte Angebot der ersten Hand ist ein Umstand, mit dem nunmehr in allen Ländern zu gunsten der Marktlage gerechnet werden muss, und zwar in dem Sinne, dass ein Druck durch Ware immer seltener werden dürfte. Der Abnahme des Hamburger Lagers um 105 000 Sack während der letzten Woche wurde keine grössere Bedeutung beigelegt, da bei Wiederbeginn der Schiffahrt grössere Ankünfte erwartet werden. Immerhin könnte in der Zwischenzeit bei den bevorstehenden grösseren Ablieferungen nach England und Amerika das Hamburger Lager sich wesentlich verringern. Einigermassen auffallend bleiben daselbst die grösseren Einlagerungen von Raffinaden; sie betragen 266 000 Sack gegen 18 000 Sack im Vorjahre.

Eine grössere Rolle dürfte nunmehr die Statistik der sichtbaren Weltvorräte spielen. In dieser Hinsicht hat die Dezemberstatistik Oesterreich-Ungarns bereits eine wesentliche Verschiebung herbeigeführt, die sich in folgender Weise äussert:

	1896	1895
Vorräte Ende letzter Woche	2 671 000	2 024 000 t
» » voriger Woche	2 652 000	1 841 000 t
Zunahme	220 000	183 000 t

Die in den nächsten Tagen zu erwartenden Dezemberzahlen Deutschlands und Frankreichs dürften eine weitere Besserung der Vorratsstatistik herbeiführen. Ebenso darf man nicht übersehen, dass im Januar v. J. die Ankünfte auf Kuba 143 000 t betrugen, so dass daselbst die Vorräte von 16 000 t Ende Dezember auf 117 000 t Ende Januar stiegen.

Je mehr somit in nächster Zeit die Minderproduktion der Welternte in Zucker in den Vorratszahlen zum Ausdruck kommen wird, um so eher wird der Handel geneigt sein, die Dinge in vertrauensvollerem Sinne aufzufassen. Einstweilen krankt der Markt an dem Umstande, dass die Hochspekulation sich zu früh vorgewagt hatte und nunmehr ruhig abwarten muss, bis die Entwickelung der Dinge mit der Zeit an die von ihr bezeichnete Grenzlinie gelangt. Das Fehlen einer ausgeprägten Tiefspekulation hat zudem die Hochspekulation lahm gelegt, denn alle Welt bewegt sich in einer Richtung, und dadurch fehlt es bei höheren Preisen an der genügenden Aufnahmefähigkeit.

Die Rübenabschlüsse gehen nur langsam vor sich. Mit Rücksicht auf die Ungewissheit über die Reform der Zuckersteuer wie über die weitere Entwickelung der Marktlage ziehen es die Fabriken vor, sich mit den Abschlüssen nicht zu beeilen. Allgemein hört man jedoch, dass ein Mehranbau sicherlich zur Durchführung gelangen wird; von manchen Seiten wird hierfür ein ziemlich hoher Prozentsatz genannt.

In England verlief der Markt ruhig, stetig bei unveränderten Preisen; infolge der politischen Vorgänge verhielt sich die Spekulation abwartend. Inlandsraffinerien kauften nur mässig, doch erwartet man bei deren geringen Vorräten ein baldiges erneutes Eingreifen. Raffinaden haben stetigen Absatz bei wenig veränderten Preisen. In England gingen im Dezember ein an Rohrzucker 25 800 t gegen 14 900 t, Rübenzucker 41 700 t gegen 32 900 t und Raffinaden 62 000 t gegen 70 200 t im Vorjahre. Verbrauch im Dezember 140 000 t gegen 121 000 t 1894; Vorräte 105 100 t gegen 59 400 t 1895 und 81 100 t 1894. Während der letzten fünf Jahre gestaltete sich die Gesamteinfuhr in England wie folgt:

	Rohzucker	Raffinaden
1891	810 900	560 100 t
1892	814 800	531 200 t
1893	801 800	578 500 t
1894	695 800	715 300 t
1895	843 000	720 400 t

In Paris zeigte der Markt keine wesentliche Veränderung; die Unternehmungslust bleibt daselbst gering. Die Rübenabschlüsse gehen in Frankreich schlank vor sich und deuten auf einen bevorstehenden Mehranbau. Vom 1. September bis Ende Dezember stellt sich die Produktionsstatistik Frankreichs wie folgt:

	1895/96	1894/95
Fabriken im Betriebe	16	45
Fabriken Betrieb beendet	340	322
Verarbeitete Rüben	5 335 982	7 001 655 t
Zuckererzeugung	583 633	683 860 t
Zuckerausbeute	10,81	9,77 %

Nach Massgabe obiger Zahlen würde die französische Zuckerernte 650 000 t gegen 792 600 t im Vorjahre ergeben.

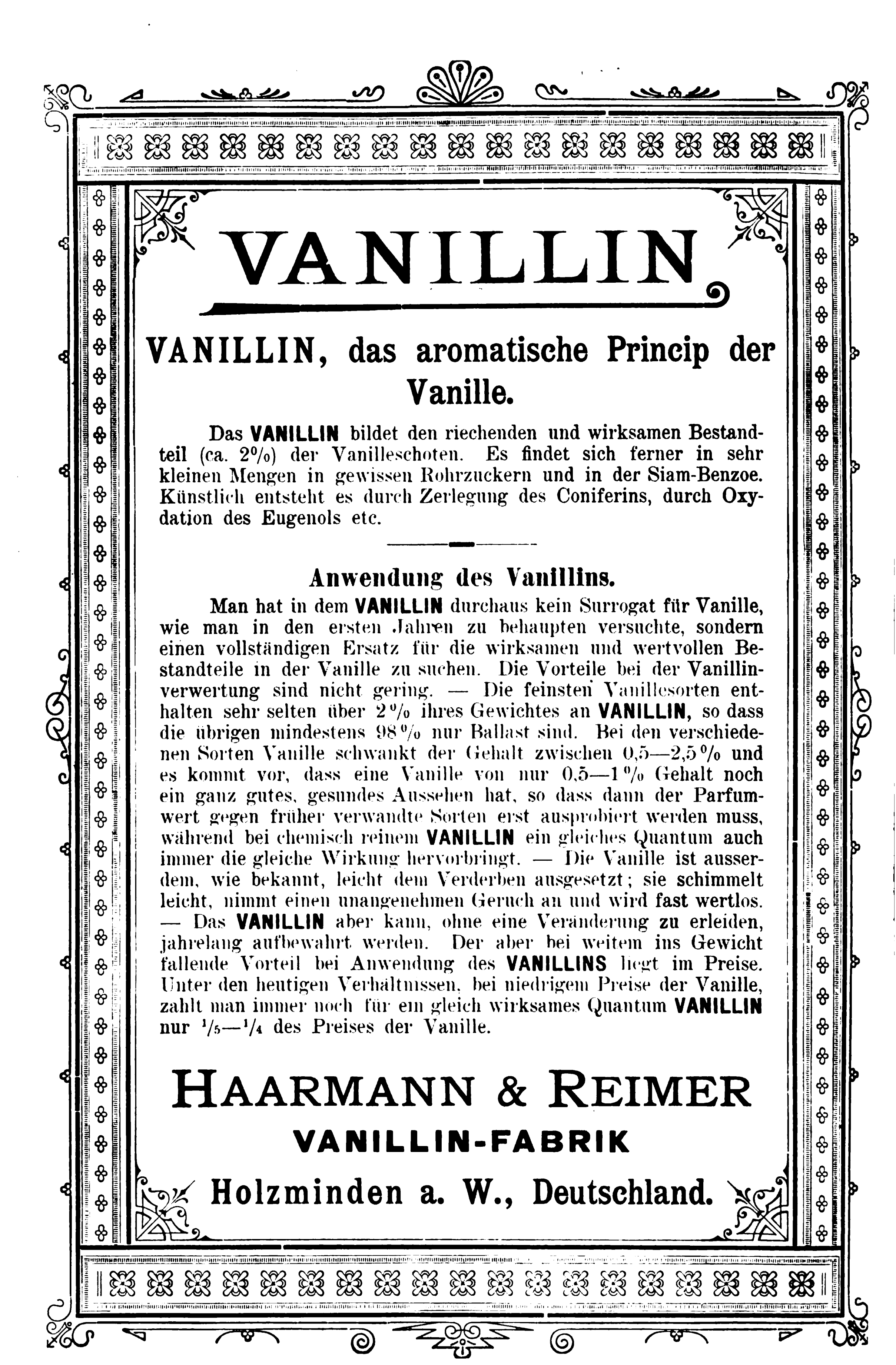
In Oesterreich waren die Märkte ruhig bei wenig veränderten Preisen und mässigen Umsätzen. Die Fabriken halten daran fest, nur bei anziehenden Preisen den Markt aufzusuchen. Für Raffinaden zeigte sich nach längerer Zeit mehr Frage. Im Dezember betrug in Oesterreich-Ungarn die Erzeugung 97 800 t gegen 224 900 t. Ausfuhr 43 500 t gegen 48 600 t und Verbrauch 19 200 t gegen 33 000 t 1894. Vorräte Ende Dezember 595 000 t gegen 562 300 t 1894; Zunahme im letzten Monat 37 100 t gegen 162 800 t im Vorjahre.

In Russland waren die Märkte etwas ruhiger; doch blieben die Umsätze noch immer bedeutend, besonders für Inlandszwecke. Gerüchte über eine weitere Erhöhung der bestehenden Ernteschätzung machten Käufer schliesslich zurückhaltend.

Amerika hatte festen Markt bei unveränderten Preisen. Die erhöhten Forderungen der Eigner von Ware fanden keine Berücksichtigung, da die letzten Anschaffungen der Raffineure bedeutend waren (etwa 100 000 t). Die geplante Erhöhung des Zuckerzolls um 15 % könne jedoch sehr leicht dazu beitragen, die Kauflust des Trust von neuem anzuregen. In Raffinaden war die Nachfrage ruhiger, trotzdem konnten infolge der früheren reichen Abschlüsse die Einschmelzungen auf 30 000 t für die Woche erhöht werden. In Nordamerika betrug im Dezember die Einfuhr an Rübenzucker 5200 t gegen 35 500 t 1894, Rohrzucker 61 800 t gegen 35 000 t 1894 (davon aus Kuba 2800 t gegen 400 t), Einschmelzungen im Dezember 69 000 t gegen 106 000 t 1894, und im ganzen Jahre 1895 rund 1 456 000 t gegen 1 545 000 t im Vorjahre. Der Gesamtverbrauch betrug im abgelaufenen Jahre 1 949 706 t gegen 2 011 700 t im Vorjahre, oder weniger 3,12 %.

Der Wochenumsatz am hiesigen Platze betrug 278 000 Zentner gegen 419 000 Zentner 1895 und an den sechs Hauptmärkten Deutschlands 580 000 Zentner gegen 890 000 Zentner 1995. Seit 1. September ergeben die Gesamtumsätze 1 018 900 t gegen 987 700 t im Vorjahre. (Magdeb. Zeitung.)


Digitized by Google


VANILLIN
VANILLIN, das aromatische Princip der Vanille.
Das VANILLIN bildet den riechenden und wirksamen Bestandteil (ca. 2%) der Vanilleschoten. Es findet sich ferner in sehr kleinen Mengen in gewissen Rohrzuckern und in der Siam-Benzoe. Künstlich entsteht es durch Zerlegung des Coniferins, durch Oxydation des Eugenols etc.
Anwendung des Vanillins.
Man hat in dem VANILLIN durchaus kein Surrogat für Vanille, wie man in den ersten Jahren zu behaupten versuchte, sondern einen vollständigen Ersatz für die wirksamen und wertvollen Bestandteile in der Vanille zu suchen. Die Vorteile bei der Vanillinverwertung sind nicht gering. — Die feinsten Vanillesorten enthalten sehr selten über 2% ihres Gewichtes an VANILLIN, so dass die übrigen mindestens 98% nur Ballast sind. Bei den verschiedenen Sorten Vanille schwankt der Gehalt zwischen 0,5—2,5% und es kommt vor, dass eine Vanille von nur 0,5—1% Gehalt noch ein ganz gutes, gesundes Aussehen hat, so dass dann der Parfumwert gegen früher verwandte Sorten erst ausprobiert werden muss, während bei chemisch reinem VANILLIN ein gleiches Quantum auch immer die gleiche Wirkung hervorbringt. — Die Vanille ist ausserdem, wie bekannt, leicht dem Verderben ausgesetzt; sie schimmelt leicht, nimmt einen unangenehmen Geruch an und wird fast wertlos. — Das VANILLIN aber kann, ohne eine Veränderung zu erleiden, jahrelang aufbewahrt werden. Der aber bei weitem ins Gewicht fallende Vorteil bei Anwendung des VANILLINS liegt im Preise. Unter den heutigen Verhältnissen, bei niedrigem Preise der Vanille, zahlt man immer noch für ein gleich wirksames Quantum VANILLIN nur 1/5—1/4 des Preises der Vanille.
HAARMANN & REIMER
VANILLIN-FABRIK
Holzminden a. W., Deutschland.

Jahrgang 1896. Nr. 19. Hamburg, 1. Februar 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania.
Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Amsterdamer Cacao-Bericht 1895.

Evenals vroeger herinneren mij de donkere dagen ook van dit bijna afgeloopen jaar er aan, dat ik mijn overzicht van het artikel Cacao gereed moet maken.

De belangstelling is voortdurend grooter geworden, en hadden wij dit jaar, evenals in 1894, 9 veilingen. Van deze negen waren er vijf veilingen, waarin Java-Cacao de hoofdschotel vormde.

De veilingen hadden plaats zoodra zich, juist in deze soort, groote hoeveelheden hadden opgehoopt.

Dit ongeregelmatig plaatsvinden der veilingen, bekoorde echter weinigen en werd er van verschillende zijden op aangedrongen, om deze periodiek te doen plaats hebben.

Dit vond nagenoeg allgemeen bijval en zijn er thans voor 1896 acht veilingen vastgesteld en wel op de volgende datums:

22 Januari, 11 Maart, 29 April, 17 Juni, 22 Juli
2 September, 14 October, 25 November,

en koestert men de hoop, dat de regeling voor onze markt zeer gunstig werken zal; terwijl men verwacht, dat ook andere produktielanden naar hier Cacao ter realisatie zullen zenden.

De voorraden bleven in Europa zeer groot en hoewel de consumptie steeds toenemende is, schijnt zij met de uitbreiding der Cultuur nog geen gelijken tred te houden, niettegenstaande de prijzen laag waren en laag bleven.

De Importen bedroegen van:

	1894.	1893.	1892.	
Nederland	9.656	8.283	8.100	Tons.
Engeland	17.955	14.700	13.684	
Frankrijk	28.006	28.665	24.485	
Hamburg	11.205	10.315	9.600	»

Java Cacao. Wij ontvingen in dit jaar:

+ 15.200 Balen tegen + 12.500 Balen in 1894.
» + 8.630 » » 1893.
» + 6.860 » » 1892.

De Cultuur, zooals bovenstaande cijfers aantoonen, breidt zich dus nog voortdurend uit.

De prijzen van de Java Cacao varieerden dit jaar zeer weinig en betaalde men in de veiling van Maart voor de beste soorten de Taxatie van % 38 à 40½ cent, — in Mei boven Taxatie tot 40 cents (No. I was toen op 39 cents getaxeerd).

In de Augustus veiling handhaafden zich de prijzen van No. I op 40 cents en waren de eigenaars ook niet genegen lager af te doen, daar er van de prima kwaliteiten weinig angeboden werd.

De October-veiling bracht ons ± 5.800 Balen, eene hoeveelheid, zooals nog nimmer alhier op eenmaal te koop werd aangeboden.

De fijnste soorten werden met 37 cents betaald, en vonden in en onmiddellijk na de veiling ± 4 200 Balen koopers.

De rest werd later grootendeels tot bevredigende prijzen afgedaan.

Den 11 December hadden wij de laatste veiling in dit jaar van ± 3.600 Balen, waaronder weinig prima kwaliteit.

In de veiling heerschte er eene minder opgewekte stemming, zoodat slechts ± 1 600 Balen verkocht werden; na afloop evenwel werd de vraag beter en kwamen nog ± 1.200 Balen tot volle prijzen tot afdoening.

Voor Prima Kwaliteit sluiten wij met ± 37 cents.

Middelsoorten werden over het algemeen vrij goed betaald, daarentegen waren inferieure en ordinaire kwaliteiten zeer moeilijk te realiseeren, aangezien andere krachtigere Cacao goedkoop te verkrijgen was.

Surinaamsche. De aanvoer bedroeg slechts ± 1.300 Balen tegen ± 2.500 Balen in 1894 en ± 4.000 Balen in 1893.

Deze soort wordt dikwijls direct van onze Kolonie naar New-York en elders verscheept, en is daardoor de kleine aanvoer naar hier te verklaren.

De prijzen varieerden het geheele jaar van ± 27½ tot 31 cents en was het soms moeilijk, deze Cacao tot de getaxeerde prijzen te realiseeren, aangezien Surinaamsche Cacao door verschillende andere soorten gemakkelijk schijnt vervangen te kunnen worden.

Guayaquil is nog altijed een 1sten factor in onze Cacaowereld en blijft en groten invloed op onzen handel uitoefenen.

Ecuador is en schijnt te blijven het grootste productieland en alle fabrikanten en handelaars houden het geheele jaar door rekening met de prijzen, toevoeren etc. van de Guayaquilsoorten.

Dit jaar werden wij van daar somtijds verontrust door berichten van binnenlandsche onlusten, welke echter op den loop der prijzen en aanvoeren van weinig beteekenis was.

De oogst was niet zoo groot als verjeden jaar; uiteenloopend waren de berichten omtrent de kwaliteit der fijne Arriba, die onze fabrikanten bij groote kwantiteiten direct van daar betrekken.

Toen het echter in Juli bleek, dat er van werkelijk Superior Arriba Cacao weinig geoogst was, zocht men, zoowel in Ecuador als op de Europeesche markten zijne behoeften de dekken en stegen de prijzen in korten tijd voor de gewenschte prima kwaliteit 20 à 40 pCt.

Deze toestand blijft tot op heden voortduren, doch is deze waardeverhooging van weinig of geen invloed geweest opalle andere soorten, aangezien de voorraden daarvan in Europa zeer groot zijn.

Van Guayaquil-Cacao werden alhier ± 1.000 Balen in veiling gebracht, waarvan het meerendeel BS, die meestal grif van de hand gingen.

Verder kwamen nog verschillende partijen Trinidad, Venezuela, San Thome, Jeremie etc. publiek ter markt.

Deze vonden echter niet altijed vlug koopers, daar het Buitenland genoemde soorten hier niet zoekt en onze handelaars en fabrikanten deze dikwijls direct betrekken.

Oogst. Deze was dit jaar, voor zoover men de berichten vertrouwbaar mag noemen, overal goed.

O. a. was deze te:

Ecuador	van 1 Jan.—15 Dec.	1895	16.000 Tons
	tegen 1 » —15 »	1894	17.550 »
	» 1 » —15 »	1893	18.100 »
Trinidad	van 1 » —30 Nov.	1895	10.784 »
	tegen 1 » —30 »	1894	8.000 »
	» 1 » —30 »	1893	7.380 »
Ceylon	van 1 » —19 »	1895	1.179 »
	tegen 1 » —19 »	1894	842 »
	» 1 » —19 »	1893	1.294 »

Verder gewaagt men van goede oogsten in Suriname, Bahia, St. Thomé enz.

Java exporteerde:

van 1 Juli 1891—30 Juni	1892	5.072 Picols
» 1 » 1892—30 »	1893	7.221 »
» 1 » 1893—30 »	1894	10.654 »
» 1 » 1894—30 »	1895	12.801 »
» 1 » 1895—30 Sept.	1895	6.370 »

Hiervan gingen naar:

	1 Juli 1892—30 Sept. 1893.	1 Juli 1893—30 Sept. 1894. (15 maanden)	1 Juli 1894—30 Sept. 1895	
Nederland	9.550	12.860	16.002	Picols
Singapore	772	1.735	2.715	»
Engeland	66	71	213	»
Amerika	57	28	70	»
Midd. Zee	13	49	12	»
andere landen	—	—	170	»
	10.458	14.743	19.182	Picols

Consumptie. De volgende cijfers toonen opnieuw eene uitbreiding aan:

Zij bedroeg in:

Frankrijk		1894	14,871.231 Kilo
	tegen	1893	14,250.051 »
	»	1892	14,544.855 »
Amerika		1894	106.270 Bal.
	»	1893	105.987 »
	»	1892	125.162 »
Engeland		1894	200.380 Cwt.
	»	1893	186.380 »
	»	1892	185.850 »
Duitschland		1894	11,517.110 Kilo
(alleen te Hamburg in consumptie gebracht)	»	1893	9,930.500 »
	»	1892	9,283.330 »

In Engeland was de consumptie gedurende de laatste 11 maanden 10.248 Tons tegen 9.412 Tons in hetzelfde tijdvak van verleden jaar.

Uitvoer. Deze bedroeg van:

	1894	1893	1892	1891	1890	
Ecuador	17.900	18.480	15.400	10.000	16.800	Tons
Trinidad	8.682	7.590	12.800	6.850	9.000	»
Bahia	5.860	4.200	3.700	5.000	4.400	»
St. Thomé etc.	6.892	4.450	2.870	2.535	1.976	»
Grenada	3.545	3.880	3.520	3.510	2.900	»
Para	3.591	5.040	4.402	6.550	3.385	»
Suriname	3.250	3.500	1.690	2.210	2.123	»
Ceylon	1.055	1.530	850	1.026	798	»
Kameroen	83	78 Tons (in 1889 slechts 250 Kilo).				

Zichtbare vooraden op den 30 November:

	Frankrijk	Engeland	Duitschland (alleen Hamburg)
1895	305.200	149.181	14.000 Balen
1894	248.500	118.000	12.100 »
1893	224.200	80.300	17.400 »
1892	161.500	68 500	15.100 »
1891	185.000	83.300	10.700 »

en alhier in de eerste hand:
+ 1.500 Balen Java
+ 250 » Surinaamsche.

Cacaoboter. De veilingen der firma C. J. van Houten & Zn. hadden geregeld elke maand plaats en werden de aangeboden hoeveelheden steeds verkocht.

Als naar gewoonte voeg ik hierover het overzicht en de graphische voorstelling bij.

Van af het begin der publieke veilingen do. April 1882 tot heden, heeft genoemde firma een kwantum van ± 6.793.500 Kilo aan de markt gebracht.

De hoogste prijs, welke in die jaren betaald werd, was 84 cents in 1887, de laagste 35 cents per half Kilo in 1886.

Het fabrikaat van onze andere fabrieken vond geregeld koopers tot prijzen in evenredigheid aan die in de maandelijksche veilingen betaald.

Cacao alhier publiek aan de markt gebracht.

	1895	1894	1893	
Java (Balen à ± 50 Kg.)	15.186	13.236	7.855	Balen
Surinaamsche (Balen à ± 80 tot 100 Kg.)	1.295	2.451	3.965	»
Diverse andere soorten	2.086	1.318	1.728	»
	18.567	17.005	13.548	Balen
	1892	1891	1890	
Java (Balen à ± 50 Kg.)	5.467	5.823	2,739	Balen
Surinaamsche (Balen à ± 80 tot 100 Kg.)	1.691	2.813	3.161	»
Diverse andere soorten	2.194	1.051	2.386	»
	9.352	9.687	8.286	Balen

B. H.



Aus dem Verbande deutscher Chocoladefabrikanten

hat der erste Tag des neuen Jahres den meisten deutschen Chocoladefabriken einen eingeschriebenen Brief gebracht, der zwei Einlagen hatte mit dem folgenden Inhalte:

»Nachdem Chocolade-Fabrikanten, die unserem Verbande nicht angehören, in neuerer Zeit wiederholt von uns eine Zusammenstellung der Verbandsbeschlüsse betr. des Verkehrs mit Cacaowaren erbeten haben, hat der letzte Verbandstag beschlossen, dieselben allen deutschen Chocoladefabriken bekannt zu geben. Indem wir demgemäss auch Ihnen die gedruckt beifolgenden Bestimmungen übersenden, bemerken wir dazu, dass nicht nur sämtliche Verbandsfirmen ausdrücklich zur unbedingten Nachachtung dieser Vorschriften verpflichtet sind, sondern dass **diese Bestimmungen für jeden Chocolade-Fabrikanten,** auch wenn er nicht zum Verbande gehört, ebenso **massgebend** sind, da sie nur dasjenige enthalten, was der allgemeinen jetzigen soliden Verkehrs-Anschauung entspricht, und deshalb auch **bei gerichtlichen Entscheidungen** zur Grundlage bei Anwendung des Nahrungsmittel-Gesetzes dienen.

Dresden, am 31. Dezember 1895.

Hochachtungsvoll

Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten.

Im Auftrage. Der Geschäftsführer:

Handelskammer-Sekretär P. Schulze.

Ferner:

Bestimmungen
betreffend den Verkehr mit Cacaowaren.

(Einstimmig angenommen vom XVII. Verbandstage deutscher Chocoladefabrikanten in Leipzig am 15. Januar 1893.)

§ 1.

Es darf nur feilgehalten oder verkauft werden unter dem Namen

a) Chocolade: eine Mischung von gerösteten und enthülstem Cacao und Rohrzucker (Rübenzucker), auch mit einem Zusatze von Cacaobutter, Vanille, Vanillin, Zimmet, Nelken und anderen Gewürzen,

b) Cacaomasse: das in Formen gebrachte Mahlprodukt der gerösteten und enthülsten Cacabohne,

c) Cacaopulver: das durch teilweises Abpressen, der in der gerösteten und enthülsten Cacaobohne enthaltenen Cacaobutter, gewonnene Erzeugnis,

d) Cacaobutter: das durch Abpressen aus dem Cacao gewonnene Fett,

e) Chocolade-Surrogat oder Chocolade-Suppenpulver: eine Mischung von einer kleineren Menge Cacao und Cacao-Abfällen, sowie einer grösseren Menge von Rohrzucker (Rübenzucker), Mehlstoffen, Gewürzen, oder auch einem 1½ Prozent nicht übersteigenden Zusatz unschädlicher Farben!

§ 2.

Als Verfälschung oder Nachahmung der unter a, b, c des § 1 bezeichneten Erzeugnisse im Sinne des § 10 des Gesetzes, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln oder Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879 (Reichsgesetzblatt S. 145), ist es nicht anzusehen und es sind die Bezeichnungen, Chocolade, Cacaomasse und Cacaopulver zugelassen:

1. wenn den unter a, b, c des § 1 verzeichneten Erzeugnissen Mehlstoffe oder zu Hygiene-Zwecken bestimmte Zusätze beigegeben sind, dafern sie unter einer

ihre Beschaffenheit deutlich erkennbar machenden oder einer anderweiten Bezeichnung feilgehalten oder verkauft werden;

2. wenn der Ueberzugsmasse (Kouvertüre) oder der Speise-Chocolade (Dessert-Chocolade geröstete Mandeln oder Haselnüsse beigegeben sind.

§ 3.

Als Verfälschung im Sinne des § 10 des Gesetzes vom 14. Mai 1879 (Reichsgesetzblatt S. 145) ist insbesondere anzusehen:

1. die Vermengung der Chocolade, Ueberzugsmasse (Kouvertüre), Cacaomasse und Cacaobutter mit fremden Fetten;
2. die Vermengung von Chocolade, Cacaomasse und Cacaopulver mit Mehl- oder anderen Stoffen, ausser den in § 2 genannten Fällen;
3. die Vermengung von Chocolade und Cacaopulver mit Farben;
4. die Vermengung von Chocolade und Chocolade-Surrogaten mit anderem als Rohrzucker (Rübenzucker).

— —

Diese »Bestimmungen« stehen nicht im Einklang mit den im Nahrungsmittel-Gesetzbuch verzeichneten Materialien zum Gesetze vom 14. Mai 1879! — Kein Verband hat ein Recht, neue Bestimmungen zu erlassen, die mit den ursprünglichen in Widerspruch stehen!

Wir kommen darauf in der nächsten Nummer zurück; weitere Aeusserungen sind uns bis dahin willkommen.



Geruchfreies Oel zum Plattenschmieren.

Seit einigen Jahren wird von verschiedenen Seiten ein weisses geruchfreies Oel angeboten, das sich zum Beschmieren der Bonbonplatten und zum Anfetten der Bonbonwalzen, Formen u. s. w. deshalb gut eignet, weil es schwerer ranzig wird, als andere Oele. Das weisse Oel, dem man verschiedene Namen gegeben hat, ist ein Mineralöl; es ist Vaselinöl, das aus den Petroleumrückständen gewonnen wird. Da man in letzter Zeit beobachtet haben will, dass dieses Oel schädliche Wirkungen auf den menschlichen Organismus ausübt, ist anzunehmen, dass alle Betriebe der Nahrungsmittet-Industrie von den Behörden ersucht werden, die Verwendung dieses Mineralöls einzustellen und an seiner Stelle wieder ein vegetabilisches oder tierisches Fett zu nehmen.

Wir warnen also davor, sich von diesem Oel grössere Quantitäten zu kaufen; wir geben vielmehr anheim, es aus den Bonbonküchen verschwinden zu lassen.

Aufmerksam gemacht sind wir durch eine Veröffentlichung des Herrn Prof. Dunbar in der »Deutschen Med. Wochenschrift«. Darin weist Professor D. nach, dass seit Jahren, und in zunehmendem Masse, sich bei den Bäckern der Brauch eingebürgert hat, zum Bestreichen der Brote, der Backbleche u. s. w., damit die Backwaaren nicht aneinanderkleben, nicht mehr Butter, Schmalz, Margarine oder irgend ein Pflanzenöl zu benutzen, sondern Petroleumrückstände, die unter dem Namen Brotöl, Patent-Brotöl in den Handel kommen. Deutsche Bäckermeister haben bei verantwortlicher Vernehmung erklärt, dass sie ein Brotöl, welches aus Petroleumrückständen bestand, bereits seit 10 bis 15 Jahren gebraucht hätten. Wie weit zur Zeit die Verbreitung des Brotöls geht, kann man daraus entnehmen, dass zum Beispiel in Hamburg ein einziger Händler erklärte, dass er dort und in der näheren Umgebung mehr als hundert Bäcker als Kunden hätte, das bedeutet also, dass täglich mehrere hunderttausend Stück Backwaaren mit diesem mindestens widerwärtigen, mineralischen Oel behandelt worden sind. Aber gerade diese verbreitete Anwendung hat zu der Annahme beigetragen, dass das Mineralöl als Brotöl nicht gesundheitsschädlich wirke.

Die Folgen des fortgesetzten Gebrauchs geringer Mengen gesundheitsschädlicher Stoffe brauchen sich nun bekanntlich nicht immer in solchen Formen zu zeigen, dass man sofort mit Sicherheit auf die Ursachen aufmerksam wird. Bei auftretenden Verdauungsstörungen wird man überall eher die Ursache suchen, als gerade im Brote, und für täglich wiederkehrende Symptome, wie Aufstossen, Uebelkeit und Kopfschmerzen u. s. w. findet sich ohne weitere Nachforschungen gewöhnlich eine Erklärung, die alle Beteiligten befriedigt. So ist es denn nicht zu verwundern, wenn Klagen über üble Folgen nach dem Genuss des Patentbrotöles noch nicht in grosser Zahl laut geworden sind.

Durch Umfrage hat Prof. Dunbar von mehreren Haushaltungen gehört, wo das Brot öfter nach Petroleum gerochen oder geschmeckt hätte. Zunächst war in der Regel zur Abhülfe der Petroleumkocher aus der Küche

beseitigt worden, dann hatte man die Dienstboten als unverbesserlich fortgeschickt und sonstige Massnahmen getroffen; daran, dass der Bäcker das Brot mit Petroleumrückständen gebacken haben könnte, hatte natürlich niemand gedacht. Vereinzelt sind allerdings Fälle, bei denen nach Verwendung von Brotöl Erkrankungen auftraten, zur Kenntnis der Gerichte gekommen; die Sachverständigen (meist Chemiker) sprachen sich dann aber zu gunsten des Brotöls aus, dass es nicht gesundheitsschädlich sei. Die Gerichte nahmen infolge dessen die Schädlichkeit für nicht genügend erwiesen an und erkannten auf Freisprechung. Danach dürften in Zukunft Petroleumrückstände, die sonst fast ausschliesslich nur zum Schmieren von Maschinenteilen benutzt werden, ungehindert zu menschlicher Nahrung verwandt werden. Vom Petroleum selbst weiss man, dass es, wenn es einmal versehentlich (bis zu ½ Liter) statt alkoholischer Getränke genossen wurde, teils örtlich reizend, teils auf das Nervensystem einwirkt. Nach vorherigen Speichelfluss und Erbrechen kam es zu Schwindelgefühl, Benommenheit, Angstgefühl, Hinfälligkeit, Schlafsucht mit kleinem schwachem Puls; ja Krämpfe und Tobsucht sind nach dem Genuss von Petroleum schon beobachtet worden.

Ein ebenfalls aus Petroleumrückständen gewonnener Stoff, die Vaseline, findet ja als Pomade und Salbe äusserlich vielseitige Verwendung; man weiss aber, dass sie bei innerer Darreichung heftige Magendarm-Erscheinungen hervorrufen kann. Nach den Darlegungen Prof. Dunbar's ist auch das Brotöl der menschlichen Gesundheit durchaus unzuträglich. Ein Händler in Döhlen hatte das Brotöl durch einen Arbeiter mittels Heber abfüllen lassen; der Arbeiter bekam von dem Oel etwas in den Mund und sagte später aus, es sei ihm »auf das Luderzeug ganz schlecht geworden«. 55 Infanteristen erkrankten an choleraartigen Erscheinungen, als sie einen Salat gegessen hatten, der wahrscheinlich mit Gewehröl angemacht war — Gewehröl ist dasselbe wie Brotöl. Ein Bäcker in Bremen liess mit dem sogenannten Brotöl durch seine Frau Kartoffelpuffer backen. Es assen davon die Frau, zwei Kinder und ein Händler. Etwa zwei Stunden darauf erkrankten sämtliche vier Personen an Kopfschmerzen, Schwindel, Erbrechen, Leibschmerzen, Durchfall und Krämpfen. Ganz ähnlich erging es nach dem Genuss derartig zubereiteter Kartoffelpuffer der Familie und dem Gesellen eines anderen Bäckers.

Massenvergiftungen sind nun im September und Oktober v. J. in Hamburg nach dem Genuss von Milch- und Franzbrötchen zur Anzeige gekommen. Da alle Erkrankten von den Backwaaren einer und derselben Bäckerei genossen hatten, so lenkte sich der Verdacht zunächst auf fahrlässige Verwendung irgend eines Giftes, das eventuell gegen das Ungeziefer u. s. w. in der Bäckerei bestimmt gewesen war, oder auf den Gebrauch eines verdächtigen Backpulvers. Sämtliche Untersuchungen hatten aber ein negatives Ergebnis.

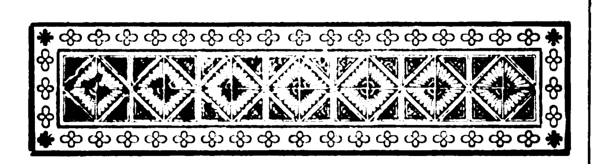
Schliesslich fand Dr. Lendrich bei der Untersuchung des Fettgehalts der Brötchen ein Mineralöl, eben das Patent-Brotöl, und zwar in Mengen, dass jedes Brötchen etwa bis zu einem Gramm Brotöl enthielt. Hunde, die mit solchen Brötchen gefüttert wurden, wurden ebenfalls krank und erbrachen; auch noch viel kleinere Mengen brachten sie zum Erbrechen. Kaninchen, Meerschweinchen, weisse Ratten und Mäuse, die von dem Brot gefressen hatten, waren den ganzen Tag hindurch matt und schläfrig. Diese Tierversuche lieferten den einwandfreien Beweis, dass die Massenvergiftungen in Hamburg nur von dem Genusse des Brotöls entstanden sein konnten. Auch mehrere Herren der Nahrungsmittelkontrollstation, die sich zu einem Versuch mit ihrer Person bereit erklärten, befanden sich danach übel, hatten Drücken und Schneiden im Magen u. s. w. Wenn nun auch nach der Verordnung des Händlers, das Brotöl nicht unmittelbar als Backfett selbst verwandt werden, sondern nur zum Bestreichen der Brote dienen soll, so lassen doch die Versuche Prof. Dunbars keinen Zweifel darüber, dass es niemals einem Bäcker erlaubt sein sollte, einen Stoff, der gesundheitsschädlich ist, und auch bei seinem bestimmungsgemässen Gebrauch mehr oder weniger in die Brotrinde eindringt und beim Backen sich nicht verflüchtigt oder nicht verbrennt, zu einem Nahrungsmittel zu verwenden.

Ferner lesen wir hierzu in der Bremer »Weser-Ztg.« das folgende:

»Der hiesige erste Staatsanwalt Rapp erlässt folgende Bekanntmachung: Auf die mehrfachen Anfragen auf unserem Bureau, ob das im vorigen Jahr an mehreren Stellen hier und in Bremerhaven beschlagnahmte sogenannte »Brotöl«, auch »patentiertes Brotöl« von den findigen Lieferanten genannt, nicht wieder freigegeben und weiter benutzt werden könne, diene hiermit zur allgemeinen Auskunft, das bislang die strafrechtliche Untersuchung auf die auswärtigen Lieferanten beschränkt werden konnte, weil unsere hiesigen Gewerbetreibenden selbst als getäuscht anzusehen waren. Nachdem nun.

mehr durch gründliche wissenschaftliche, mit praktischen Proben verbundene Untersuchung des hygienischen Instituts zu Hamburg festgestellt ist, dass dieses sogenannte «Brotöl« ein verfälschtes Nahrungsmittel aus Erdölrückständen bestehend (Schmieröl), nicht minder ekelerregend, wie gesundheitsgefährlich ist, werde ich jeden Bäcker, der sich dieses oder ähnlichen billigen Ersatzmittels — für die sonst gebräuchlichen: Butter, Schmalz oder Pflanzenöl — bedient, auf die Anklagebank bringen — § 12 des Reichsgesetzes d. d. 14./5. 1879, bis fünf Jahr Gefängnis und Ehrverlust — und dafür sorgen, dass nicht blos sämtliche so hergestellte Waren eingezogen werden, sondern auch, dass der Name des von dieser Veröffentlichung ab gewissenlos handelnden Gewerbetreibenden öffentlich bekannt gemacht werde. §§ 15 und 16 desselben Gesetzes.«

Hiernach warnen wir ernstlich vor dem weiteren Gebrauch dieses weissen Mineralöls.



Goldene Medaillen und Ehrendiplome im grossen!

In Nr. 8 hatten wir schon mit kurzen Worten darüber berichtet, dass von Berlin aus wieder zu einer Afterausstellung eingeladen wird. Inzwischen haben wir uns danach näher erkundigt, und haben erfahren, dass die Idee und die Arrangements von denselben Herren ausgehen, die im vorigen Jahre in Bremen schon eine Afterausstellung aufgezogen hatten. Damals sollte auch eine Massentränkung von Chocoladen und Cacaos stattfinden, wobei der Janhagel, die sich um die Gratistassen balgenden Besucher, über die Güte der Chocoladen urteilen sollten. Die Chocoladen sollten die deutschen Fabriken umsonst liefern.

Wir wissen nicht, ob sich einer im Reiche gefunden hat, der darauf eingegangen ist; wir hatten damals abgeraten. Noch haben wir auf keinem Briefkopf das Resultat aus Bremen, das doch sicher eine goldene Medaille und ein Ehrendiplom geworden wäre, angetroffen, also wird's wohl keine Massentränkung gegeben haben.

In Berlin wird nun am 14., 15. und 16. Februar von denselben Herren eine neue Ausstellung abgehalten. Sie heisst:

Internationale Preiskonkurrenz und Ausstellung für die Nahrungsmittel-Industrie und Erfindungen aller Art

veranstaltet vom

Zentral-Verein internationaler Aussteller zu Berlin.

Was es mit dem Zentralverband für eine Bewandnis hat, geht aus den Statuten hervor, die nebenbei versandt werden. Sie lauten:

Statuten:

Zweck des »Zentral-Verbandes internationaler Aussteller« ist:

a) Die Anbahnung regelmässig abzuhaltender internationaler Gewerbe- u. Industrie-Ausstellungen mittlerer Grösse im In- oder Auslande, vornehmlich auf dem Gebiete der Nahrungsmittel- und Bekleidungs-Industrie, der Gesundheitspflege dem Sport, der bildenden Kunst, sowie aller patentierter und Musterschutz-Artikeln, um einen grösseren internationalen Austausch von Erzeugnissen und Erfindungen aller Art herbeizuführen.

b) Den Ausstellern ferner Gegenden und Länder es durch sachgemässe, billige Vertretung zu ermöglichen, auszustellen, ohne dass ihre Anwesenheit zeitweise erforderlich ist.

c) Den Ausstellern billigere Platzmieten zu beschaffen, auch für solche Ausstellungen, die nicht vom oder unter dem Schutze des Verbandes veranstaltet werden.

§ 1.

Mitglieder können werden: Korporationen, Gewerkschaften, Selbstproduzenten, Erfinder, Industrielle, wenn sie Patent- oder Musterschutz-Inhaber, Exportöre oder Grossisten sind, sowie akademisch oder künstlerisch gebildete Männer, Offiziere und höhere Beamte. Ueber Aufnahme und Ausschluss entscheidet der Vorstand.

§ 2.

Der jährliche Beitrag ist auf zehn Mark pro Mitglied, Korporation oder Gewerkschaft festgesetzt und bei der Aufnahme als Mitglied des Verbandes zahlbar. Der bezahlte Beitrag ist nur für das laufende Kalenderjahr giltig und ist stets in der Zeit vom 1. bis ultimo Januar eines jeden Jahres an den Rendanten oder die Bank des Verbandes, welche bekannt gegeben werden, zu entrichten. — Nach dieser Zeit wird der fällige Jahresbeitrag pränumerando per Postmandat erhoben.

§ 3.

Die Mitglieder des Verbandes geniessen eine Ermässigung der Platzmieten um 50

Prozent und haben auch, falls sie bei einer vom Verband veranlassten Ausstellung nicht ausstellen, bei dieser gegen Vorzeigung ihrer Mitgliedskarten für sich und ihre Frauen freien Zutritt.

§ 4.

Der Vorstand wird aus der Mitte der Mitglieder gebildet und besteht aus dem
Vorsitzenden,
dessen Stellvertreter,
einem Rendanten,
einem Schriftführer, der das Bureau zu leiten hat, und
sechs Beisitzern.

Scheidet ein Mitglied aus dem Vorstand, so steht dem letzteren das Recht der Ergänzung zu.

§ 5.

Die Wahl des Vorstandes findet stets auf fünf Jahre statt und wird vor Ablauf des fünften Kalenderjahres erneuert, wozu der bisherige Vorstand die Vorbereitungen trifft. Die Wahl geschieht durch schriftliche Abstimmung oder Akklamation. Bei allen Abstimmungen entscheidet die absolute Majorität.

§ 6.

Dem Vorstand liegt die Leitung der Geschäfte des Verbandes ob, giebt oder versagt seine Zustimmung zu Ausstellungen und ernennt bei solchen das Ehren-Komite. Bei besonderen Veranlassungen beruft derselbe eine General-Versammlung. Das Stiftungsfest findet alljährlich am 20. November statt.

§ 7.

Der Vorstand darf nur dann Ausstellungen auf Rechnung der Kasse des Verbandes entrieren, falls dazu die Mittel vorhanden oder verbürgt sind. — Der Verband soll aber Unternehmer von Ausstellungen aus dem Kreise der Mitglieder nach Kräften unterstützen, sobald dabei kein grösseres Risiko verbunden ist. — Die Entrepreneure haben jedoch zehn Prozent vom Reingewinn an die Kasse des Verbandes abzuführen. — Die Mitglieder des Verbandes können persönlich für ein event. Defizit einer vom Vorstand entrierten Ausstellung nicht in Anspruch genommen werden.

§ 8.

Die Kasse des Verbandes ist angewiesen, alle Beträge über eintausend Mark in sicheren Staatspapieren oder Hypotheken anzulegen. Die Kassen-Kontrolle übt der Gesamt-Vorstand aus.

§ 9.

Aenderungen an den Statuten oder eine Auflösung des Verbandes können nur, wenn von drei Viertel der Mitglieder unterstützt, vorgenommen werden.

§ 10.

Für den Fall einer Auflösung des Verbandes wird das vorhandene Vermögen zur Unterstützung eines oder mehrerer bedürftig gewordener Verbandsmitglieder verwendet.

Berlin, am 20. November 1895.

Der Vorstand.
I. A.: J. Merges, Schriftführer.
Technischer Direktor
der Internat. Ausstellung 1895 zu Bremen.

Warum dieser »Verband« es für angemessen hält, schon im Februar in Berlin eine Afterausstellung abzuhalten, darüber belehrt er in seinem Rundschreiben vom 15. Dezember 1895, das so lautet:

»Im Jahre 1896 findet in Berlin eine grosse Gewerbe-Ausstellung statt, woselbst bekanntlich nicht allein internationale, sondern selbst deutsche Aussteller ausgeschlossen sind, da jene Ausstellung eine spezifisch Berliner ist. Um nun den internationalen Ausstellern und dem übrigen Deutschland Gelegenheit zu geben, 1896 auch in Berlin ausstellen zu können, hat der bei der diesjährigen internationalen Ausstellung in Bremen ins Leben gerufene »Zentral-Verband internationaler Aussteller zu Berlin« beschlossen, eine »Internationale Preiskonkurrenz« pro 1896 in Berlin auszuschreiben.

Alles weitere ersehen Sie aus dem anhängenden Programm.

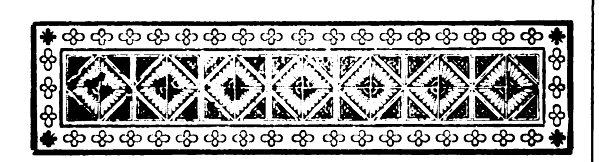
Indem wir Sie höflichst einladen, sich in Ihrem eigenen Interesse bei der Konkurrenz zu beteiligen, besonders da Sie nur sehr wenig Ware zur Untersuchung und Ausstellung einzusenden haben, bitten wir Sie, den beifolgenden Anmeldeschein uns, der Kürze der Zeit halber, umgehend gefälligst ausgefüllt zugehen zu lassen.

Mit vorzüglicher Hochachtung
der geschäftsführende Ausschuss des Zentral-Verbandes internationaler Aussteller.«

Wer zwischen den Zeilen lesen kann, der liest das folgende heraus: Im Jahre 1896 ist in Berlin eine grosse Ausstellung, eine wirkliche, ernsthaft angelegte, grosse Ausstellung. Wer hier ausstellt, und wer das Glück hat, hier eine goldene Medaille zu bekommen, der hat eine Auszeichnung, die wirklich Wert hat. Da aber nur Berliner Firmen ausstellen können, bieten wir euch anderen die Gelegenheit, euch für lumpige 50 Mk. das Recht zu erkaufen, auf euren Briefköpfen, Rechnungen, Etiketten, am Wagen, am Schaufenster und sonstwo die Worte setzen zu können:

mehr durch gründliche wissenschaftliche, mit praktischen Proben verbundene Untersuchung des hygienischen Instituts zu Hamburg festgestellt ist, dass dieses sogenannte «Brotöl« ein verfälschtes Nahrungsmittel aus Erdölrückständen bestehend (Schmieröl), nicht minder ekelerregend, wie gesundheitsgefährlich ist, werde ich jeden Bäcker, der sich dieses oder ähnlichen billigen Ersatzmittels — für die sonst gebräuchlichen: Butter, Schmalz oder Pflanzenöl — bedient, auf die Anklagebank bringen — § 12 des Reichsgesetzes d. d. 14./5. 1879, bis fünf Jahr Gefängnis und Ehrverlust — und dafür sorgen, dass nicht blos sämtliche so hergestellte Waren eingezogen werden, sondern auch, dass der Name des von dieser Veröffentlichung ab gewissenlos handelnden Gewerbetreibenden öffentlich bekannt gemacht werde. §§ 15 und 16 desselben Gesetzes.«

Hiernach warnen wir ernstlich vor dem weiteren Gebrauch dieses weissen Mineralöls.



Goldene Medaillen und Ehrendiplome im grossen!

In Nr. 8 hatten wir schon mit kurzen Worten darüber berichtet, dass von Berlin aus wieder zu einer Afterausstellung eingeladen wird. Inzwischen haben wir uns danach näher erkundigt, und haben erfahren, dass die Idee und die Arrangements von denselben Herren ausgehen, die im vorigen Jahre in Bremen schon eine Afterausstellung aufgezogen hatten. Damals sollte auch eine Massentränkung von Chocoladen und Cacaos stattfinden, wobei der Janhagel, die sich um die Gratistassen balgenden Besucher, über die Güte der Chocoladen urteilen sollten. Die Chocoladen sollten die deutschen Fabriken umsonst liefern.

Wir wissen nicht, ob sich einer im Reiche gefunden hat, der darauf eingegangen ist; wir hatten damals abgeraten. Noch haben wir auf keinem Briefkopf das Resultat aus Bremen, das doch sicher eine goldene Medaille und ein Ehrendiplom geworden wäre, angetroffen, also wird's wohl keine Massentränkung gegeben haben.

In Berlin wird nun am 14., 15. und 16. Februar von denselben Herren eine neue Ausstellung abgehalten. Sie heisst:

Internationale Preiskonkurrenz und Ausstellung für die Nahrungsmittel-Industrie und Erfindungen aller Art

veranstaltet vom

Zentral-Verein internationaler Aussteller zu Berlin.

Was es mit dem Zentralverband für eine Bewandnis hat, geht aus den Statuten hervor, die nebenbei versandt werden. Sie lauten:

Statuten:

Zweck des »Zentral-Verbandes internationaler Aussteller« ist:

a) Die Anbahnung regelmässig abzuhaltender internationaler Gewerbe- u. Industrie-Ausstellungen mittlerer Grösse im In- oder Auslande, vornehmlich auf dem Gebiete der Nahrungsmittel- und Bekleidungs-Industrie, der Gesundheitspflege dem Sport, der bildenden Kunst, sowie aller patentierter und Musterschutz-Artikeln, um einen grösseren internationalen Austausch von Erzeugnissen und Erfindungen aller Art herbeizuführen.

b) Den Ausstellern ferner Gegenden und Länder es durch sachgemässe, billige Vertretung zu ermöglichen, auszustellen, ohne dass ihre Anwesenheit zeitweise erforderlich ist.

c) Den Ausstellern billigere Platzmieten zu beschaffen, auch für solche Ausstellungen, die nicht vom oder unter dem Schutze des Verbandes veranstaltet werden.

§ 1.

Mitglieder können werden: Korporationen, Gewerkschaften, Selbstproduzenten, Erfinder, Industrielle, wenn sie Patent- oder Musterschutz-Inhaber, Exportöre oder Grossisten sind, sowie akademisch oder künstlerisch gebildete Männer, Offiziere und höhere Beamte. Ueber Aufnahme und Ausschluss entscheidet der Vorstand.

§ 2.

Der jährliche Beitrag ist auf zehn Mark pro Mitglied, Korporation oder Gewerkschaft festgesetzt und bei der Aufnahme als Mitglied des Verbandes zahlbar. Der bezahlte Beitrag ist nur für das laufende Kalenderjahr giltig und ist stets in der Zeit vom 1. bis ultimo Januar eines jeden Jahres an den Rendanten oder die Bank des Verbandes, welche bekannt gegeben werden, zu entrichten. — Nach dieser Zeit wird der fällige Jahresbeitrag pränumerando per Postmandat erhoben.

§ 3.

Die Mitglieder des Verbandes geniessen eine Ermässigung der Platzmieten um 50

Prozent und haben auch, falls sie bei einer vom Verband veranlassten Ausstellung nicht ausstellen, bei dieser gegen Vorzeigung ihrer Mitgliedskarten für sich und ihre Frauen freien Zutritt.

§ 4.

Der Vorstand wird aus der Mitte der Mitglieder gebildet und besteht aus dem
Vorsitzenden,
dessen Stellvertreter,
einem Rendanten,
einem Schriftführer, der das Bureau zu leiten hat, und
sechs Beisitzern.

Scheidet ein Mitglied aus dem Vorstand, so steht dem letzteren das Recht der Ergänzung zu.

§ 5.

Die Wahl des Vorstandes findet stets auf fünf Jahre statt und wird vor Ablauf des fünften Kalenderjahres erneuert, wozu der bisherige Vorstand die Vorbereitungen trifft. Die Wahl geschieht durch schriftliche Abstimmung oder Akklamation. Bei allen Abstimmungen entscheidet die absolute Majorität.

§ 6.

Dem Vorstand liegt die Leitung der Geschäfte des Verbandes ob, giebt oder versagt seine Zustimmung zu Ausstellungen und ernennt bei solchen das Ehren-Komite. Bei besonderen Veranlassungen beruft derselbe eine General-Versammlung. Das Stiftungsfest findet alljährlich am 20. November statt.

§ 7.

Der Vorstand darf nur dann Ausstellungen auf Rechnung der Kasse des Verbandes entrieren, falls dazu die Mittel vorhanden oder verbürgt sind. — Der Verband soll aber Unternehmer von Ausstellungen aus dem Kreise der Mitglieder nach Kräften unterstützen, sobald dabei kein grösseres Risiko verbunden ist. — Die Entrepreneure haben jedoch zehn Prozent vom Reingewinn an die Kasse des Verbandes abzuführen. — Die Mitglieder des Verbandes können persönlich für ein event. Defizit einer vom Vorstand entrierten Ausstellung nicht in Anspruch genommen werden.

§ 8.

Die Kasse des Verbandes ist angewiesen, alle Beträge über eintausend Mark in sicheren Staatspapieren oder Hypotheken anzulegen. Die Kassen-Kontrolle übt der Gesamt-Vorstand aus.

§ 9.

Aenderungen an den Statuten oder eine Auflösung des Verbandes können nur, wenn von drei Viertel der Mitglieder unterstützt, vorgenommen werden.

§ 10.

Für den Fall einer Auflösung des Verbandes wird das vorhandene Vermögen zur Unterstützung eines oder mehrerer bedürftig gewordener Verbandsmitglieder verwendet.

Berlin, am 20. November 1895.

Der Vorstand.
I. A.: J. Merges, Schriftführer.
Technischer Direktor
der Internat. Ausstellung 1895 zu Bremen.

Warum dieser »Verband« es für angemessen hält, schon im Februar in Berlin eine Afterausstellung abzuhalten, darüber belehrt er in seinem Rundschreiben vom 15. Dezember 1895, das so lautet:

»Im Jahre 1896 findet in Berlin eine grosse Gewerbe-Ausstellung statt, woselbst bekanntlich nicht allein internationale, sondern selbst deutsche Aussteller ausgeschlossen sind, da jene Ausstellung eine spezifisch Berliner ist. Um nun den internationalen Ausstellern und dem übrigen Deutschland Gelegenheit zu geben, 1896 auch in Berlin ausstellen zu können, hat der bei der diesjährigen internationalen Ausstellung in Bremen ins Leben gerufene »Zentral-Verband internationaler Aussteller zu Berlin« beschlossen, eine »Internationale Preiskonkurrenz« pro 1896 in Berlin auszuschreiben.

Alles weitere ersehen Sie aus dem anhängenden Programm.

Indem wir Sie höflichst einladen, sich in Ihrem eigenen Interesse bei der Konkurrenz zu beteiligen, besonders da Sie nur sehr wenig Ware zur Untersuchung und Ausstellung einzusenden haben, bitten wir Sie, den beifolgenden Anmeldeschein uns, der Kürze der Zeit halber, umgehend gefälligst ausgefüllt zugehen zu lassen.

Mit vorzüglicher Hochachtung
der geschäftsführende Ausschuss des Zentral-Verbandes internationaler Aussteller.«

Wer zwischen den Zeilen lesen kann, der liest das folgende heraus: Im Jahre 1896 ist in Berlin eine grosse Ausstellung, eine wirkliche, ernsthaft angelegte, grosse Ausstellung. Wer hier ausstellt, und wer das Glück hat, hier eine goldene Medaille zu bekommen, der hat eine Auszeichnung, die wirklich Wert hat. Da aber nur Berliner Firmen ausstellen können, bieten wir euch anderen die Gelegenheit, euch für lumpige 50 Mk. das Recht zu erkaufen, auf euren Briefköpfen, Rechnungen, Etiketten, am Wagen, am Schaufenster und sonstwo die Worte setzen zu können:

Goldene Medaille Berlin 1896
oder
Ehren-Diplom Berlin 1896.

Das klingt dann in späteren Jahren genau so, als hättet ihr im Jahre 1896 die grosse Berliner Gewerbe-Ausstellung beschickt, und als hättet ihr dabei den ersten Preis erwischt. Kein Mensch wird etwas davon wissen, dass in der duftenden Flora zu Charlottenburg ein Häuflein Geschäftsleute zusammengekommen ist, die sich gegenseitig prämiiert haben.

Und das nennt man noch lauteren Wettbewerb!

Uebrigens, wie kommen die Herren Oberregierungsrat von Buttel, Oldenburg, Kommerzienrat Carl Dippe, Hauptmann d. L., Quedlinburg, Oberbürgermeister Hattendorf, Celle u. s. w. dazu, zu solchen Afterausstellungen kleinsten und recht unklaren Ranges ihre Namen herzugeben?

Eine uns nahestehende Firma hatte sich an das »Internationale Ausstellungs-Komitee« gewandt und um Beantwortung der folgenden Fragen ersucht:

1) Muss sehr viel Ware zur Ausstellung geliefert werden?
2) Wie hoch sind die Platzmieten?
3) Muss jemand von uns dorthin kommen?
4) Ist auf Prämiierung zu rechnen?
5) Welche Arten von Preisen werden gewährt?
6) Wer bildet die Jury?

Auf derartige Anfragen geht ein hektographiertes Schreiben hinaus, das wie folgt lautet:

Zentral-Verband internationaler Aussteller.
Bureau: Berlin C.
Seydel-Strasse Nr. 5 III.

Berlin, den 14. Januar 1896.

Sehr geehrter Herr!

Betreffs der »Internationalen Preiskonkurrenz und Ausstellung für die Nahrungsmittel-Industrie u. Erfindungen aller Art« am 14., 15. u. 16. Feb. cr. zu Berlin bemerken wir, dass 1 □Meter für die 3tägige Dauer genügt, Sie nicht selbst hier zu sein brauchen und das Komite Sie sachgemäss und kostenlos bei dem Preisgericht vertreten lassen wird, Sie auch bei guter Ware **bestimmt** auf eine hohe Prämiirung rechnen können. — Weinhändler und Liqueurfab. hätten nur 2 Flaschen von jeder Sorte, die prämiirt werden soll einzusenden. Von anderen Nahrungsmitteln sind auch nur wenig Proben einzusenden, so dass der Rücktransport erspart wird. Für patentirte Sachen genügen Skizzen oder Modelle. — Die Platzmiete beträgt daher für 1 □Meter inclusive decorirtem Tisch *M.* 35 u. wenn Sie dem »Central-Verband internationaler Aussteller« noch schleunigst beitreten, geniessen Sie 50% Ermässigung der Platzmiete, hätten demnach nur 20 *M.* u. 10 *M.* Mitgliedsbeitrag pro 1896 zu entrichten. — Alle Zahlungen sind an unser Bankhaus A. F. Rodewaldt Berlin C. Niederwallstr. 14 zu richten. — Für dieses Jahr ist noch eine grössere Ausstellung vom Central-Verband geplant, worüber Ihnen später Näheres mitgeteilt werden wird. Wir bitten dieserhalb Städte vorzuschlagen.

Mit vorzüglicher Hochachtung
der geschäftsführende Ausschuss des Central-Verbandes internat. Aussteller.
Merger. Jellinek.

Wir haben dazu nun weiter nichts zu sagen, hoffentlich bleibt unsere Industrie fern.

R. d. G.



ALLERLEI.

— ES war vorauszusehen, und es ist eingetroffen, dass sich bei uns eine grosse Reihe von Gedanken und Erfahrungssätzen abladen würde, um Verbesserungen in der Fabrikation von Chocoladen und Cacaos zu erzielen. Wir haben alles, was sich uns dargeboten hat, willig angenommen, und haben eine grosse Zahl von den uns angebotenen Rezepten, individuellen Beobachtungen, wissenschaftlichen Resultaten angekauft.

Für ein Produkt, für das Cacaopulver, resp. für die beste Behandlungsweise des Grundstoffes Cacao bei der Umwandlung von der rohen Bohne zum entölten, leichtlöslichen Cacaopulver, beim Rösten, Präparieren, Mahlen und Pressen, möchten wir unsere Sammlung heute für abgeschlossen erklären. Das, was wir aus allen angekauften Vorschriften, Rezepten und Beobachtungen für ganz besonders beachtenswert und wertvoll halten, bieten wir hiermit zur Erwerbung an. Alles dieses ist in vier Schriften:

Neue Vorschriften für die Cacaofabrikation

niedergelegt, so dass jeder Fabrikant sowohl danach arbeiten als auch daran prüfen kann, welche der hier angeführten Verbesserungen ihm nützen können.

Es sind uns in den letzten Monaten unzählige Proben von Cacaopulver zur Begutachtung eingesandt worden.

Wir haben daraus gesehen, dass das Bestreben, sein Fabrikat zu verbessern, überall sehr rege ist; und in der Fabrikation von Cacaopulver scheint man nicht auszulernen. Dieser Industriezweig ist noch zu jung in Deutschland, als dass sich das beste Verfahren schon über alle Fabriken hätte verbreiten können. Wir gestehen gerne und willig ein, dass wir in den letzten Monaten vieles gelernt haben; dass nicht einer alles wissen kann.

Bei diesen neuen Vorschriften handelt es sich um die Vermeidung oder Verminderung derjenigen unangenehmen Zugaben, die durch das «Präparieren«, durch die Beigabe von Alkalien zum Cacao in den Kauf genommen werden müssen. Also um die Fragen:

1. Wie vermindere ich den unangenehmen Laugen**geruch**, der mit den Alkalien auf den Cacao übergeht und das Cacaoaroma beeinträchtigt?
2. Wie vermeide ich den weichlichen Laugen**geschmack**, der aus derselben Ursache entsteht?
3. Wie vermeide ich es, dass die schöne, natürliche Farbe des Cacaopulvers, die ohne Alkalien rötlich, mit Alkalien aschfarben ist, verloren geht?
4. Wie erziele ich immer und sicher einen gleichmässigen Geschmack und ein Aroma, wie es dem Van Houten'schen Cacao eigen ist?

Diese neuen vier Vorschriften versenden wir an Cacaofabrikanten. Die Bedingungen sind vorher zu erfragen.

Redaktion des „Gordian".

S. 6. Das ist ein Irrtum! Wir haben nicht gesagt, dass wir mitteilen wollten, aus welchen Sorten ätherischen Oeles das Cacaoaroma bestände, sondern wir haben gesagt, dass wir dieses Aroma herstellen lassen wollen und davon eine Probeflasche den Cacaofabrikanten zur Verfügung stellen, gegen Einsendung von drei Mark. —

ES wendet sich eine Kaffeesurrogat-Fabrik an uns, die geneigt wäre, aus Zichorien, Gerste und Cacaoschalen ein billiges Kaffeesurrogat herzustellen und in den Verkehr zu bringen. Sie will wissen:

1) ob sie auf immer gleichmässig eingehende Lieferungen von Cacaoschalen aus unserer Industrie rechnen kann;
2) wie gross augenblicklich die Vorräte in Deutschland sind;
3) ob die deutschen Fabrikanten einen Liefervertrag auf mindestens fünf Jahre für ein bestimmtes Quantum zu bestimmten Preisen eingehen würden.

Wir haben es übernommen, hier die Frage zu verbreiten, und wir bitten, uns sofort durch Postkarten anzumelden

1) Wie viel im Jahre wollen Sie liefern?
2) Wie viel Zentner haben Sie liegen?
3) Würden Sie auf fünf Jahre abschliessen?

Wir werden aus den uns zugehenden Antworten ein Bild zu machen versuchen, ob wir der Anfragenden aus bester Ueberzeugung raten können, mit der geplanten Fabrikation zu beginnen. Sollen wir selbst unsere Meinung dazu äussern, so ist es die: man ergreife diese Gelegenheit, um auf fünf Jahre einen festen Abnehmer für die Schalen zu haben. Rings um unsere Zollgrenze herum, in Oesterreich, in Holland, in England, liegen tausende von Zentnern Cacaoschalen unbenutzt auf den Böden! —

Jede Gelegenheit, die sich für ihre Verwendung bietet, sollte benutzt werden; man soll sich der Zeiten entschlagen, wo man für das Pfund Schalen 40 Pfg. erzielen konnte; man soll mit der Richtung der Zeit rechnen. Der Import von Cacaobohnen wächst von Jahr zu Jahr, wie unsere Leser auch an anderer Stelle gelesen haben, jede Bohne giebt ihre Schale ab und viele Bohnen geben einen grossen Haufen. Also weg damit um jeden Preis.

Op. Wir haben schon früher einmal mitgeteilt, dass sich die Suchard'schen Chocoladen dadurch auszeichnen, dass auch die billigste Sorte, also die unter dem Namen »Karawanen-Chocolade« bekannte durch einen hohen Gehalt an »fettfreien« Cacaobestandteilen wertvoll ist.

Gottlob sind die meisten deutschen Fabriken zu dem Standpunkte übergegangen, bei Tafelchocoladen das Auffüllen mit Butter ganz zu verwerfen, und reine Chocolade nur aus Cacao und Zucker, nicht aber aus Cacao, Zucker und Cacaobutter zusammenzumischen. —

Wir haben auch schon irgendwo einmal mitgeteilt, wie die Analysen der gangbarsten Suchard'schen Chocoladen lauten, aber wir sind auch bereit, dies noch einmal zu wieder-

Goldene Medaille Berlin 1896
oder
Ehren-Diplom Berlin 1896.

Das klingt dann in späteren Jahren genau so, als hättet ihr im Jahre 1896 die grosse Berliner Gewerbe-Ausstellung beschickt, und als hättet ihr dabei den ersten Preis erwischt. Kein Mensch wird etwas davon wissen, dass in der duftenden Flora zu Charlottenburg ein Häuflein Geschäftsleute zusammengekommen ist, die sich gegenseitig prämiiert haben.

Und das nennt man noch lauteren Wettbewerb!

Uebrigens, wie kommen die Herren Oberregierungsrat von Buttel, Oldenburg, Kommerzienrat Carl Dippe, Hauptmann d. L., Quedlinburg, Oberbürgermeister Hattendorf, Celle u. s. w. dazu, zu solchen Afterausstellungen kleinsten und recht unklaren Ranges ihre Namen herzugeben?

Eine uns nahestehende Firma hatte sich an das »Internationale Ausstellungs-Komitee« gewandt und um Beantwortung der folgenden Fragen ersucht:

1) Muss sehr viel Ware zur Ausstellung geliefert werden?
2) Wie hoch sind die Platzmieten?
3) Muss jemand von uns dorthin kommen?
4) Ist auf Prämiierung zu rechnen?
5) Welche Arten von Preisen werden gewährt?
6) Wer bildet die Jury?

Auf derartige Anfragen geht ein hektographiertes Schreiben hinaus, das wie folgt lautet:

Zentral-Verband internationaler Aussteller.
Bureau: Berlin C.
Seydel-Strasse Nr. 5 III.

Berlin, den 14. Januar 1896.

Sehr geehrter Herr!

Betreffs der »Internationalen Preiskonkurrenz und Ausstellung für die Nahrungsmittel-Industrie u. Erfindungen aller Art« am 14., 15. u. 16. Feb. cr. zu Berlin bemerken wir, dass 1 □Meter für die 3tägige Dauer genügt, Sie nicht selbst hier zu sein brauchen und das Komite Sie sachgemäss und kostenlos bei dem Preisgericht vertreten lassen wird, Sie auch bei guter Ware **bestimmt** auf eine hohe Prämiirung rechnen können. — Weinhändler und Liqueurfab. hätten nur 2 Flaschen von jeder Sorte, die prämiirt werden soll einzusenden. Von anderen Nahrungsmitteln sind auch nur wenig Proben einzusenden, so dass der Rücktransport erspart wird. Für patentirte Sachen genügen Skizzen oder Modelle. — Die Platzmiete beträgt daher für 1 □Meter inclusive decorirtem Tisch *M.* 35 u. wenn Sie dem »Centr Verband internationaler Aussteller« no schleunigst beitreten, geniessen Sie 50% E mässigung der Platzmiete, hätten demnach nur 20 *M.* u. 10 *M.* Mitgliedsbeitrag pro 1896 zu entrichten. — Alle Zahlungen sind an unser Bankhaus A. F. Rodewaldt Berlin C. Niederwallstr. 14 zu richten. — Für dieses Jahr ist noch eine grössere Ausstellung vom Central-Verband geplant, worüber Ihnen später Näheres mitgeteilt werden wird. Wir bitten dieserhalb Städte vorzuschlagen.

Mit vorzüglicher Hochachtung
der geschäftsführende Ausschuss des Central-Verbandes internat. Aussteller.
Merger. Jellinek.

Wir haben dazu nun weiter nichts zu sagen, hoffentlich bleibt unsere Industrie fern.

R. d. G.



ALLERLEI.

— ES war vorauszusehen, und es ist eingetroffen, dass sich bei uns eine grosse Reihe von Gedanken und Erfahrungssätzen abladen würde, um Verbesserungen in der Fabrikation von Chocoladen und Cacaos zu erzielen. Wir haben alles, was sich uns dargeboten hat, willig angenommen, und haben eine grosse Zahl von den uns angebotenen Rezepten, individuellen Beobachtungen, wissenschaftlichen Resultaten angekauft.

Für ein Produkt, für das Cacaopulver, resp. für die beste Behandlungsweise des Grundstoffes Cacao bei der Umwandlung von der rohen Bohne zum entölten, leichtlöslichen Cacaopulver, beim Rösten, Präparieren, Mahlen und Pressen, möchten wir unsere Sammlung heute für abgeschlossen erklären. Das, was wir aus allen angekauften Vorschriften, Rezepten und Beobachtungen für ganz besonders beachtenswert und wertvoll halten, bieten wir hiermit zur Erwerbung an. Alles dieses ist in vier Schriften:

Neue Vorschriften für die Cacaofabrikation

niedergelegt, so dass jeder Fabrikant sowohl danach arbeiten als auch daran prüfen kann, welche der hier angeführten Verbesserungen ihm nützen können.

Es sind uns in den letzten Monaten unzählige Proben von Cacaopulver zur Begutachtung eingesandt worden.

Wir haben da[illegible] wird in mancher streben, sein Fabrikat [illegible] Z. B. kühlt die sehr rege ist; und in d[illegible] auch durch Cacaopulver scheint man [illegible] Dieser Industriezweig ist noch [illegible] Deutschland, als dass sich das [illegible] fahren schon über alle Fabriken hätte [illegible] breiten können. Wir gestehen gern und willig ein, dass wir in den letzten Monaten vieles gelernt haben; dass nicht einer alles wissen kann.

Bei diesen **neuen** Vorschriften handelt es sich um die Vermeidung oder Verminderung derjenigen unangenehmen Zugaben, die durch das «Präparieren«, durch die Beigabe von Alkalien zum Cacao in den Kauf genommen werden müssen. Also um die Fragen:

1. Wie vermindere ich den unangenehmen Laugen**geruch**, der mit den Alkalien auf den Cacao übergeht und das Cacaoaroma beeinträchtigt?
2. Wie vermeide ich den weichlichen Laugen**geschmack**, der aus derselben Ursache entsteht?
3. Wie vermeide ich es, dass die schöne, natürliche Farbe des Cacaopulvers, die ohne Alkalien rötlich, mit Alkalien aschfarben ist, verloren geht?
4. Wie erziele ich immer und sicher einen gleichmässigen Geschmack und ein Aroma, wie es dem Van Houten'schen Cacao eigen ist?

Diese neuen vier Vorschriften versenden wir an Cacaofabrikanten. Die Bedingungen sind vorher zu erfragen.

Redaktion des „Gordian".

S. 6. Das ist ein Irrtum! Wir haben nicht gesagt, dass wir mitteilen wollten, aus welchen Sorten ätherischen Oeles das Cacaoaroma bestände, sondern wir haben gesagt, dass wir dieses Aroma herstellen lassen wollen und davon eine Probeflasche den Cacaofabrikanten zur Verfügung stellen, gegen Einsendung von drei Mark. —

ES wendet sich eine Kaffeesurrogat-Fabrik an uns, die geneigt wäre, aus Zichorien, Gerste und Cacaoschalen ein billiges Kaffeesurrogat herzustellen und in den Verkehr zu bringen. Sie will wissen:

1) ob sie auf immer gleichmässig eingehende Lieferungen von Cacaoschalen aus unserer Industrie rechnen kann;

winnt so Apfelsinensprit für Fondants, Crême, Karamels aufs ganze Jahr!

W. Brasilien hat Milreis, 1 Milreis à [illegible]000 Reis gilt 2.02 Mk; Mexiko hat Peso [illegible] Centavos = 4.36 Mk.; Ecuador hat [illegible] Reales = 4.00 Mk.; Haiti hat [illegible]tavos = 4.25 Mk.; Venezuela [illegible] Centavos = 80 Pfg.

[illegible]; berichten Sie [illegible] auch scheinbar [illegible] Notiz nehmen, [illegible] die Fragen [illegible] bitten uns [illegible] anzumelden [illegible]

1) Wie viel [illegible] liefern? im Jahre [illegible]
2) Wie viel Zentner haben Sie liegen?
3) Würden Sie auf fünf Jahre abschliessen?

[illegible]er Auf- [illegible] uns [illegible]ickt, [illegible]au [illegible]n

Wir werden aus den uns zugehenden Antworten ein Bild zu machen versuchen, ob wir der Anfragenden aus bester Ueberzeugung raten können, mit der geplanten Fabrikation zu beginnen. Sollen wir selbst unsere Meinung dazu äussern, so ist es die: man ergreife diese Gelegenheit, um auf fünf Jahre einen festen Abnehmer für die Schalen zu haben. Rings um unsere Zollgrenze herum, in Oesterreich, in Holland, in England, liegen tausende von Zentnern Cacaoschalen unbenutzt auf den Böden! —

Jede Gelegenheit, die sich für ihre Verwendung bietet, sollte benutzt werden; man soll sich der Zeiten entschlagen, wo man für das Pfund Schalen 40 Pfg. erzielen konnte; man soll mit der Richtung der Zeit rechnen. Der Import von Cacaobohnen wächst von Jahr zu Jahr, wie unsere Leser auch an anderer Stelle gelesen haben, jede Bohne giebt ihre Schale ab und viele Bohnen geben einen grossen Haufen. Also weg damit um jeden Preis.

Op. Wir haben schon früher einmal mitgeteilt, dass sich die Suchard'schen Chocoladen dadurch auszeichnen, dass auch die billigste Sorte, also die unter dem Namen »Karawanen-Chocolade« bekannte durch einen hohen Gehalt an »fettfreien« Cacaobestandteilen wertvoll ist.

Gottlob sind die meisten deutschen Fabriken zu dem Standpunkte übergegangen, bei Tafelchocoladen das Auffüllen mit Butter ganz zu verwerfen, und reine Chocolade nur aus Cacao und Zucker, nicht aber aus Cacao, Zucker und Cacaobutter zusammenzumischen. —

Wir haben auch schon irgendwo einmal mitgeteilt, wie die Analysen der gangbarsten Suchard'schen Chocoladen lauten, aber wir sind auch bereit, dies noch einmal zu wieder-

holen; mag man daran prüfen, ob man seine Chocoladen ebenso, oder mindestens ebenso zusammenstellt.

Also die billigste Sorte, die mit 1.— Mk. verkauft werden soll, die aber hier in Hamburg für 85 Pfg. das Pfd. zu kaufen ist, enthielt:

16,45 Proz. fettfreien Cacao,
22,35 » Fett,
61,20 » Zucker.

Es stehen sich also dabei

ca. 39 Proz. Cacaoteile und
61 » Zucker gegenüber.

Die zweite Sorte, die mit 1.60 Mk. verkauft wird, zeigte folgende Zahlen:

18,45 Proz. fettfreien Cacao,
21,55 » Fett,
60 » Zucker,

Diese wird also aus

ca. 40 Pfd. Cacaoteilen und
60 » Zucker bestehen.

Eine dritte Sorte, die mit 2.— Mk. verkauft wird, enthielt:

16,15 Proz. fettfreien Cacao,
22,65 » Fett,
61,20 » Zucker,

zeigt also wie die erste eine Zusammensetzung aus

ca. 39 Pfd. Cacaoteilen und
61 » Zucker.

Danach kann angenommen werden, dass es bei Suchard als Regel gilt, die Tafelchocolademassen aus

40 Pfd. Cacao und 60 Pfd. Zucker

zusammenzustellen. Je nach der Art der verwendeten Cacaobohnen wird der Preis festgesetzt. Bekannt ist, dass die schweizer Fabriken zu ihren Chocoladen von 1.20 Mk. an Caracas, Trinidad, Guayaquil verwenden. An die Stelle von Trinidad tritt hin und wieder Java-Cacao, der in seinen besseren Gattungen sogar den Caracas ersetzen kann.

Brassó. »Zuvor meine vollste Anerkennung für Ihr »Chocoladebuch« und die Fachzeitung »Gordian«. Diese Anerkennung wird Ihnen übrigens gewiss von vielen Seiten zugekommen sein, wo man Ihr Bestreben vorurteilslos würdigt, da Sie wirklich vielen Fabrikanten, wie man sagt, »aus der Seele« geschrieben haben. —

Nun bitte ich Sie um einen Teil Ihrer kostbaren Zeit und um ein Almosen aus dem Schatz Ihrer Erfahrungen.

Wir haben uns eine Chocolade-Einrichtung mit Dampfbetrieb angeschafft, hauptsächlich zur Erzeugung von Kouvertüre für unseren Bedarf, doch wollen wir auch Konsumchocolade, wenigstens für unsere Kunden erzeugen. Alles dazu ist bereits klipp und klar, um beginnen zu können; bei der Kühlanlage aber hapert's. Jede Bedingung dazu fehlt. Zu der Anschaffung einer Tuxen & Hammerich'schen Kühlanlage können wir uns nicht entschliessen, da sie uns auf ebenso viel Gulden zu stehen kommen würde, als sie in Kopenhagen Mark kostet. Nun bitte ich Sie um Ihre Meinung über mein Projekt. Ich habe die Absicht, die Kühlanlage auf die Art der Bonbonskühlplatten einzurichten, indem ich das Wasser der Wasserleitung, das im Winter eine Temperatur von 4—6° im Sommer aber 8—10° R hat, zwischen Eisenplatten leite, welche zum Kühlen der Chocolade dienen sollen.

Zu grossem Dank verpflichten Sie mich, wenn Sie mir Ihr Urteil über diese Einrichtung im nächsten Heft mitteilen oder wenn Sie mir etwas zweckmässigeres empfehlen können. Bemerken will ich noch, dass die Chocolademaschinen in einem hellen, grossen, ganz zementierten Kellerraum stehen, ferner dass der anstossende Keller, ebenfalls hell und zementiert, als Verpack- und Lagerraum für Chocolade bestimmt ist, ausser diesen uns aber kein Keller zur Verfügung steht, die Kühlanlage daher im letzteren errichtet werden muss.« —

Wir haben diesen Brief schon seit dem 6. Dezember liegen und der Autor wird uns grollen, dass wir erst heute darauf antworten. —

Sie sagen: bei der Kühlanlage hapert's, jede Bedingung dazu fehlt. Das stimmt aber doch nicht, wenn Sie sich, wie sie selber angeben, Kühlwasser dienstbar machen können, das im Sommer 8—10° R hat. Im Winter soll es 4—6° haben, aber das interessiert uns weniger; im Winter kommt jeder Chocoladefabrikant überall mit dem Kühlen zu Fache. Aber, dass Sie im Sommer ein Wasser von 8—10° haben, das ist ja ein wahrer Schatz! D. h. der Schatz zerrinnt Ihnen unter den Fingern, wenn das Wasser viel Geld kostet. Ist es aber billig, d. h. zahlen Sie an die Wasserkunst eine Pauschalsumme fürs Jahr, dann können Sie garnichts besseres thun, als sich eine Kühlanlage schaffen, so wie Sie es in der Absicht haben. Sie werden dann einen schönen Bruch auch im Sommer erzielen. Hoffentlich aber haben Sie sich in dem Thermometer nicht getäuscht; ein Wasser von 8—10° Sommerwärme findet man selten. Aber wir wissen ja nicht, wie und wo Ihre Fabrik in K. liegt; jedenfalls haben Sie nach Ihrem Vorschlage eine bequeme und billige Kühlgelegenheit. Wird der Kühlraum warm, so können Sie die Wasserkühlplatten ja abschliessen lassen durch einen doppelwandigen Schrank. Aehnlich so wie

Sie im Kleinen kühlen, wird in mancher deutschen Fabrik gekühlt. Z. B. kühlt die Firma Otto Rüger in Lockwitz auch durch fliessendes Wasser.

WIR bitten alle Sendungen, einerlei ob Geld, Packete, Briefe, Muster zu adressieren entweder an:

Expedition des „Gordian“

oder an die

Redaktion des „Gordian“.

Das adressieren: Herrn Adolf Gordian verursacht Verspätungen in der Bestellung.

A. OB man 1 Proz. Salz in 99 Proz. Wasser schmecken kann? Ja, das kann man, und Sie haben den Beweis dafür z. B. in den Thränen der Menschen, die auf 99 Proz. reines Wasser 0,8 Proz. Salz enthalten. Dass Thränen salzig schmecken, weiss ja jeder; und darin ist noch nicht einmal ein Prozent Salz enthalten. Schmeckt man also in 100 Pfund Wasser die Anwesenheit von einem Pfund Salz, dann muss man doch auch drei bis vier Pfund Salz in 100 Pfd. Cacao schmecken! Allerdings tritt der Salzgeschmack leichter hervor, wenn man das Cacaopulver trocken auf die Zunge legt. Im trinkfertigen Zustande verteilt sich ein Pfund Salz aus 25 Pfd. Cacao auf ca. 240 Liter oder auf ca. 400 Pfd. Wasser.

Hp. Newyork. »Wir haben Ihnen eine Moneyordre über 20 Dollars gesendet, wofür Sie uns alles schicken wollen, was im Gordianverlage erschienen ist und noch erscheinen wird. Wir haben auf dem Konsulate einiges gesehen, was uns sehr interessiert hat, und deshalb möchten wir gern alles haben. Wir sind geborene Deutsche, aber schon lange weg von Germany.« —

Für Ihre 20 Dollars kauften wir:

I., II., III., IV. Gordianwerk	12 Mk.
und behalten für ein Abonnement bis 1. Mai 1897, also 2 Jahre	40 »
macht	52 Mk.

sodass Ihnen von 84 Mk. noch 32 Mk. übrigbleiben. Wohin damit?

AM 4. Februar findet in Amsterdam Auktion über

ca. 75,000 Kilo

Van Houten'sche Cacaobutter statt.

JETZT kommt die Apfelsinenzeit. Man versäume nicht, welche zu kaufen, sie schälen zu lassen und die Schalen in kleinzerschnittenem Zustande in Sprit zu bringen. Man gewinnt so Apfelsinensprit für Fondants, Crême, Karamels aufs ganze Jahr!

W. Brasilien hat Milreis, 1 Milreis à 1000 Reis gilt 2.02 Mk; Mexiko hat Peso à 100 Centavos = 4.36 Mk.; Ecuador hat Peso à 10 Reales = 4.00 Mk.; Haiti hat Piaster à 100 Centavos = 4.25 Mk.; Venezuela hat Boliviano à 100 Centavos = 80 Pfg.

16. Wir danken Ihnen; berichten Sie nur immer weiter; wenn wir auch scheinbar mitunter davon nicht sogleich Notiz nehmen, mit der Zeit kommt alles dran.

ALS im November ein grösserer Auftrag für Cacaoschalen vorlag, wurden uns von verschiedenen Seiten Muster eingeschickt, die wir natürlich vor der Weitergabe genau angesehen haben. Bei drei verschiedenen Partieen fanden wir denn, dass in den betreffenden Fabriken recht unordentlich das Geschäft des Sonderns der Schale vom Kern ausgeführt worden war. Nach unserer Berechnung enthielten

Schalen A noch 6 Proz,
» B » 9 »
» C » 16 »

gesunde, grosse und kleine Kernstücken! Man denke, die Herren boten den Zentner Schalen für drei Mark aus. Wir machten sie darauf aufmerksam, dass sie, wenn sie die Schalen an sich selber verkauften, viel höhere Preise erzielten. Nämlich

A fand sechs Pfund Kerne in 100 Pfd. Schalen, die einen Wert von 4—5 Mk.,
B fand neun Pfund Kerne, die einen Wert von 6—7 Mk. und
C sogar fand in 100 Pfd. 16 Pfd. Kerne, die einen Wert von 11—13 Mk. hatten.

C hatte uns 90—100 Zentner zur Verfügung gestellt. Aus diesen hat er auf unsere Veranlassung gegen 1200 Pfd. Cacaokerne verschiedener Gattung durch einen Arbeitslohn von ca. zehn Mark zurückgewonnen, die als Schalen für drei Mark den Zentner ins Ausland gehen sollten. Es sind das nicht genau 16 Prozent geworden — sonst hätten es 14—15 Zentner werden müssen — aber immerhin haben wir ihm über 800 Mark gerettet.

Herr C schreibt heute dazu:

»Ich gestehe Ihnen gern ein, dass ich recht beschämt gewesen bin, als ich sah, dass ich von Ihnen angeklagt wurde, wegen mangelhafter Aufsicht. Aber man kann doch nicht überall sein, und wenn man beim Rösten und beim Brechen Leute stehen hat, die schon bald 20 Jahre die Arbeit bei mir thun, dann

muss man doch eigentlich annehmen, dass man sich nicht um jede Kleinigkeit zu kümmern braucht. Ich habe aus den Schalen gegen 1200 Pfd. Kerne gerettet; meine Putzmaschine ist nicht schuld, die ist noch garnicht so alt; schuld sind nur die Leute, die diese Arbeit verrichtet haben. Ich will mich als Prinzipal aber nicht rein waschen, ich hätte auch öfter mal auf den Putzboden gehen und hätte mich um die Schalen kümmern können. Nun habe ich aber dafür gesorgt, dass solche Schw . . . . . nicht wieder vorkommt. Ueber jede Partie muss genau Buch geführt werden; dem Röster wird das Nettogewicht aufgegeben und danach hat der Putzer an den Müller seine Kerne abzuliefern. Jeden Abend muss dieses Putzbuch, worin der Müller über den Empfang quittiert, mir in's Komptoir gebracht werden. Ich habe auch schon daran gedacht, ob man nicht durch eine Prämie den Eifer des Putzers anstacheln könnte; es ist nur gefährlich insofern, als er sich hinter den Röster stecken könnte und diesen veranlasst, die Bohnen nicht so scharf auszubrennen. Man muss mal darüber nachdenken. Nun noch einmal meinen besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit. Hundert Mark davon stelle ich Ihnen mit Vergnügen zu Diensten, wenn Sie einmal eine hervorragende Leistung für unser Fach zu belohnen haben, die dann allen zugute käme.« —

Wir bedanken uns für den guten Willen! Die hundert Mark sollen Sie los werden, sobald sich die Gelegenheit dazu bietet. Bei Ihnen hat sich das »Gordian«-Abonnement also gut bezahlt gemacht!

O WIR möchten einmal die Adressbücher der meisten Städte Deutschlands zusammen haben. Wer von unseren Lesern uns einen Gefallen erweisen will, der wird höflichst gebeten, uns das vom verflossenen Jahre, das doch nun, wo ein neues erschienen ist, im Wege steht, zu schenken. Wir versprechen, dafür einen anderen Gefälligkeitsdienst leisten zu wollen. Gefl. zu adressieren an die **Redaktion** des »Gordian«.

V. 16. NEIN, das ist falsch; es muss heissen, »deshalb nannte sie auch der grosse Naturforscher Linné Theobroma, d. h. Götterspeise« — nicht aber Theobromin, wie in den Beilagen zum Stollwerck'schen Herz-Cacao steht. Das ist ein lapsus memoriae, denn **Linné** hat vom Theobromin, worunter wir das im Cacao bitter schmeckende und anregend wirkende Alkaloid verstehen, keine Ahnung gehabt. Das Wort Theobromin ist viel später von Chemikern frei erfunden worden. Dass in diesen kleinen Reklamebeilagen steht »Gebr. Stollwerck's Herz-Cacao bietet das Herz der Cacaobohne« sollte Sie weiter nicht betrüben. Das ist ein Spässchen für's Bäschen. Kein Mensch glaubt daran, dass im Ernste gesagt sein soll, dieser Cacao wäre aus dem innersten Kern der Kerne gemacht, also aus dem Herzen der Kerne. Man muss nicht zum Splitterrichter werden.

— AUS London ging uns am 23. Januar. abends um 6 Uhr eine Postkarte zu, die auf der Vorderseite ohne jede Adresse versehen worden war. Die Karte war am 22., also genau 24 Stunden vor ihrer Auslieferung in Hamburg, in London EC. in den Kasten gesteckt worden, sie hat also ihren Weg ohne Aufenthalt trotz fehlender Adressenaufschrift gefunden. Das war möglich, weil auf der Rückseite im Text einmal von der »Redaktion des Gordian, Hamburg«, die Rede gewesen ist. — Unsere deutschen Postbeamten würden zweifellos die Karte vor der Beförderung wieder an den Absender zurückgeschickt haben.

B. 44. WIR haben hier schon einige male erklärt, dass es möglich sei, auch in deutschen Fabriken genau den Geschmack und das Aroma und die Farbe des Cacaopulvers zu erzielen, die Van Houten's Fabrik in Weesp seit Jahrzehnten unbeirrt festhält und damit ihren Absatz von Jahr zu Jahr steigert. Thöricht aber geradezu wäre es, wenn man glaubte, durch das parfümieren allein könne man jedem Cacao dieses Aroma geben.

Soll der Cacao so kräftig, geradezu herbbitter schmecken, wie der Van Houten'sche es thut, dann muss man doch weichlich schmeckende Sorten Cacaobohnen auch vermeiden! Es lässt sich weder aus Weizenmehl Kommisbrot backen, noch lassen sich aus Roggenschrot Wiener Kipfeln herstellen. Eins muss zum andern kommen. Und man soll nicht glauben, damit, dass man seinen Cacao feiner mahlt, walzt, durch feinere Seidengaze siebt, wäre ein Vorzug vor den holländischen Cacao erreicht! Die Hauptsache bleibt der Geschmack. Fragen wir uns doch, in welchen Kreisen wird der Van Houten'sche Cacao konsumiert? Dort, wo man ihn bezahlen kann! Will man in diese Kreise hineinkommen, so muss vor allen Dingen der Geschmack »getroffen« werden, denn beim Trinken erst fällt der Konsument, d. i. die Herrschaft, das Urteil. Alles andere vorher, das Oeffnen der Dose, das Prüfen der Farbe,

des Feinheitsgrades u. s. w. besorgt das Dienstmädchen.

Schmeckt der neue deutsche Cacao nun annähernd so, wie vorher der holländische geschmeckt hat, dann ist's gut, dann wird, er ist schon billiger, in Zukunft diese neue Marke gekauft. Aber ist er flau, riecht er nach Salmiak oder Soda, schmeckt er glatt, seifig, fettig, dann ist's gleich wieder aus mit dem Versuche, einen deutschen Cacao an die Stelle des holländischen zu setzen: der holländische ist doch besser, sagt man.

Man muss doch immer mit den Gewohnheiten der Konsumenten rechnen. Die Konsumenten sind die Herren, wir sind ihre Diener. Keine Ware hat einen Wert, wenn der Konsument nicht an sie herantritt und sie begehrt. Das muss man immer ja im Auge behalten! Denke man doch einmal daran, was aus dem ganzen Geschäft werden sollte, wenn sich die Konsumenten von ihm abwendeten! Wer Konsumenten, d. h. Kunden am Bändel hat, der kann über Millionen an Kapital verfügen. Das Herstellen von Gütern ist eine Kleinigkeit, das An-den-Mann-bringen, das ist die Hauptsache. Sehen wir das ein, dann müssen wir auch uns den Wünschen dieses allgewaltigen Kreises der Kunden unterordnen, also so arbeiten, wie er's gewohnt ist, wie er es für's beste hält. Er ist es ja, der erst der Ware den Wert verleiht. Leerstehende Häuser sind wertlos; Brauttoiletten verstäuben und verstocken, wenn die Bräute fehlen; die beste Butter wird ranzig, wenn die Käufer fehlen; jede Ware — Häuser, Kleider, Nahrungsmittel und Waren, — ist wertlos, wenn sie von niemandem begehrt wird.

Suchen wir also zuerst dem deutschen Konsumenten genau das zu bieten, was er vom Auslande so lange gewohnt gewesen ist, dann wird er williger sich vom ausländischen Produkt abwenden, als wenn wir immer wieder versuchen, ihn belehren zu wollen, dass wir in nebensächlichen Dingen höher wären als die holländischen Fabriken. Was kümmert sich der Cacaokonsument darum, ob in 100 Teilen zwei oder drei, leichter verdaulich gemacht sind; er weist es mit Recht ab, wenn darunter der Geschmack gelitten hat. Aber dieses Bestreben, genau dasselbe bieten zu wollen, kann nicht erfüllt werden, wenn man glaubt, den Cacao nach wie vor nach halbrichtigen Grundsätzen behandeln zu können. Aus der besten Cacaomischung, aus Soconusco, Caracas, Trinidad, wird ein schlecht schmeckendes Cacaopulver, wenn man ihre Verarbeitung rein mechanisch von Arbeitern ausführen lässt, nach Rezepten, die diese ebenfalls mechanisch von anderen anwenden sahen.

Es ist ein missliches Ding, wenn der Arbeiter von der technischen Wissenschaft mehr weiss als der Herr; er „fühlt“ sich dann nur zu leicht, er lässt sich nicht hineinreden, er hat die Unfehlbarkeit in sich aufgenommen, und ist beleidigt, wenn man mit besser schmeckendem Cacao ihm zu nahe kommt. Das darf aber nicht einreissen; der Arbeiter verlangt am Wochenschluss den vereinbarten Lohn; ob er in dem guten Glauben gezahlt werden kann, dass der fällige Lohn auch verdient worden ist, kann nur der Chef beurteilen. Er wird gerne gezahlt werden, wenn die durch den Arbeiter erzeugte Ware Anklang findet; er wird zaudernd gezahlt werden, wenn die Konsumenten fehlen, wenn diese das von ihm hergestellte Gut nicht mögen. Deshalb muss sich der für den Lohn verantwortliche Chef einer Fabrik sehr wohl hüten, sich den Ansichten seiner Arbeiter unterzuordnen.

271. Nach unserer Liste, die wir aber noch nicht auf ihre Richtigkeit haben prüfen können, bestehen in den verschiedenen europäischen Ländern Fabriken unserer Branchen in folgender Zahl:

Biskuit-, Kakes- und Waffel-Fabriken
ca. 65 in Deutschland,
» 45 » Oesterreich-Ungarn,
» 15 » der Schweiz.

Bedeutende Cacao- u. Chocolade-Fabriken
ca. 160 in Deutschland.

Chocoladewaren- und Bonbonfabriken
ca. 800 in Deutschland,
» 160 » Oesterreich-Ungarn,
» 100 » der Schweiz,
» 710 » Frankreich,
» 690 » Grossbritanien,
» 200 » Belgien,
» 105 » den Niederlanden u. Luxemburg,
» 100 » Dänemark, Norwegen und Schweden,
» 220 » Italien,
» 850 » Spanien und Portugal,
» 250 » Russland,
» 80 » Orient.

Lebzelter, Zuckerbäcker und Konditoren
ca. 2300 in Oesterreich-Ungarn.

Vom Zuckermarkt. Die Zuckerkampagne ist jetzt nahezu überall beendet. Die Schätzungen der neuen Produktion lauten zwar nicht völlig übereinstimmend, doch lassen sie das Gesamtergebnis im allgemeinen beträchtlicher erscheinen, als man zuvor angenommen hat. Es liegen bisher die folgenden Schätzungen der Er-

gebnisse der letztjährigen europäischen Produktion 1895/96 vor. Sie beträgt nach »Licht« 4130000 t, nach der Association internationale des fabricants de sucre 3940000 t, nach dem Prager Zuckermarkt 3852000 t, nach der Deutschen Zuckerindustrie 3847000 t und nach dem Economiste Français 3820000 t. Wie das letztgenannte Blatt erfährt, haben die europäischen Gesamtvorräte in Folge der Resultate der letzten Kampagne eine bisher unerreichte Höhe erlangt. Sie betrugen nämlich: 1896 **2190229 t**, (1895 1560518 t, 1894 1330771 t). Unterwegs nach Europa befanden sich 1896 22259 t, (1895 21781 t, 1894 22751 t). In den Vereinigten Staaten umfassten die Vorräte 1896 139000 t (1895 160969 t, 1894 80803 t), und in Cuba (sechs Häfen) 1896 90000 t (1895 23000 t, 1894 65000 t). Der sichtbare Weltvorrat zeigt diesmal gegenüber den beiden Vorjahren eine sehr beträchtliche Zunahme. Er beträgt für **1896 2441498 t** gegen 1766268 t in 1895 und 1499325 t in 1894. Die Beträge, welche aus der jetzt beendeten reichlichen Kampagne in die nächstjährige übergehen, werden auf 700000 bis 900000 t geschätzt. Diesen Ueberschüssen stehen aber sicherlich sehr bedeutende Ausfälle in Kuba gegenüber, deren Höhe ganz von dem Verlauf des dortigen Krieges abhängen dürfte. Nach vorliegenden Berichten zeigen die Spanier sich völlig unfähig, die Zuckerpflanzer zu schützen und die Aufständischen zerstören jede Plantage, auf welcher nur der Versuch der Zuckerbereitung gemacht wird. Ein Bericht vom 28. Dezember schätzte die Kuba-Ernte auf nur noch 300000 gegen 1000000 t im Vorjahre. Jedenfalls wird es schon jetzt als sicher angenommen, dass der nordamerikanische Bedarf infolge der Plünderungen der Insurgenten in verstärktem Masse auf den europäischen Markt angewiesen sein wird.

Kaiser-Wilhelm-Kanal. Der vorläufige Bericht der Handelskammer zu Flensburg spricht sich über den Kaiser-Wilhelm-Kanal folgendermassen aus: »Der Kanal entspricht in seiner Ausführung allen Ansprüchen, welche eine moderne Schiffahrt an ihn stellen darf. Wenn trotzdem in dem Kanal unverhältnismässig viele Havarien vorgekommen sind, so müssen diese auf die noch nicht völlig eingearbeitete Verwaltung und das nicht genügende Vertrautsein der Kapitäne und Lotsen mit dieser Fahrt zurückgeführt werden. Unsere Rhederei, speziell diejenige, welche die Nord-Ostsee-Fahrt betreibt, hatte mit grosser Spannung der Eröffnung des Kanals entgegengesehen, erwartete sie d[illegible] durch diese eine Hebung der wenig lohnende[illegible] Fahrt. Leider ist diese Hoffnung nicht [illegible] Erfüllung gegangen. Der Tarif ist so ho[illegible] gegriffen, dass Dampfer von beliebiger Grös[illegible] nur mit bedeutenden Mehrkosten eine gerin[illegible] Zeitersparnis erzielen können. Von ho[illegible] Seite ist den deutschen Rhedern der Vorw[illegible] gemacht, dass sie ihre Schiffe nicht du[illegible] den Kanal gehen liessen, um eine Ta[illegible] ermässigung zu erzwingen. Dieser Vorw[illegible] trifft nicht unsere Rhederei. Von 20 [illegible] schiedenen Dampfern in Grösse von 600 [illegible] 1000 Tons wurde der Versuch gema[illegible] doch wurden bei keiner Reise die M[illegible] kosten durch die ersparte Zeit gedeckt. [illegible] Dampfer hatten vielmehr auf jeder R[illegible] Verluste in Höhe von 30 bis 400 Mk. [illegible] verzeichnen. Von den 20 Dampfern ha[illegible] sechs mehr oder weniger bedeutende Havar[illegible] die den Assecuradeuren und den Rhed[illegible] grössere Verluste brachten. Soll daher [illegible] Kanalbenutzung der Schiffahrt einen Nu[illegible] bringen, so muss eine wesentliche [illegible] mässigung der Abgaben eintreten.

Z. 16. Lassen Sie um Gotteswillen [illegible] Nelken aus dem Cacao und »den« Zi[illegible] Der Cacao ist für einen Menschen, der w[illegible] wie Cacao schmecken soll und schme[illegible] kann, nicht zu geniessen! Er ist auch [illegible] grob gemahlen, zu grob gesiebt; man s[illegible] jedes Körnchen einzeln. Seit wann pr[illegible] Sie Cacao? Nehmen Sie einen tüchtigen M[illegible] an, der damit umzugehen weiss, sonst [illegible] das nichts.

— BEI Zusendung von Cacaopulverpr[illegible] zwecks Beurteilung bitten wir doch gl[illegible] bestimmte Fragen zu stellen.

Ep. 16. — 23. Die Versuche mit Ih[illegible] Cacao sind nicht gelungen und können n[illegible] gelingen, weil er zu laugig riecht und schme[illegible] Ein rechter Cacaofabrikant muss zwei[illegible] am Tage Cacao trinken, einmal aus se[illegible] eigenen Fabrik und einmal den besten [illegible] einer fremden Fabrik; er wird dann sei[illegible] Geschmackssinn und besonders den Geruc[illegible] sinn so schärfen, dass er nicht aufhört, s[illegible] Fabrikat zu verbessern. Wir senden Ih[illegible] das Aroma also erst dann, wenn Sie tr[illegible] dem darauf bestehen, und selber versu[illegible] wollen. —

Eingesandt!

CACAO. Der Artikel wird jetzt v[illegible] verschiedenen Firmen zu so ausserordentli[illegible] billigen Preisen »garantiert rein« in d[illegible]

Handel gebracht, dass die Qualität der betreffenden Sorten eine äusserst geringe sein muss, wenn nicht die betreffenden Fabrikanten gerade die Absicht haben, bei diesen Preisen (Mk. 1.80 per 100 Kilo sind garnicht selten anzutreffen) Geld zuzusetzen.

In Deutschland, wo ausländische Fabrikate eine grosse Rolle spielten, und auch jetzt noch sehr viel umgesetzt werden, hat man doch wirklich nicht nötig, nach fremden Sachen zu greifen, die man in gleicher Güte im Inlande haben kann. So sehr es nun schliesslich auch das Bestreben jedes deutschen Cacaofabrikanten sein mag, seine Ware zu allgemeiner Beliebtheit und Anerkennung zu bringen, so wird doch durch so geringe Ware dem Auslande, wie klar ersichtlich ist, nur in die Hände gearbeitet.

Das Publikum muss den Unterschied merken und wird dann zu den besseren fremden Marken greifen resp. zurückkehren; es ist hier wie mit allen anderen Sachen und wird sich das Ausland sicher hüten, sein Renommée durch geringe Qualitäten zu verderben.

Bei der grossen Ausdehnung, welche der Konsum des Cacaos als Nahrungs- und Genussmittel, Stärkungsmittel für Rekonvaleszenten u. s. w. angenommen hat, dürften es bei derartigen minderwertigen Qualitäten nur gewisse Kreise sein, welche, da sie doch schliesslich nicht so über die Bedeutung und den Nutzen des Präparates orientiert sind, darunter zu leiden haben, trotzdem eben in diesen Kreisen der Hauptkonsum mit liegt.

Der ganzen Branche wird durch die Herstellung von so geringen Waren bedeutend geschadet, und werden dann auch schliesslich für solchen »Cacao« die Bezeichnungen: Volksnahrungsmittel, Stärkungsmittel für Rekonvaleszenten u. s. w. illusorisch!

WIR bitten von jetzt an bei Anfragen immer eine mehrstellige Zahl anzugeben, unter der geantwortet werden soll. Es kommen wiederholt Verwechselungen vor, die wir dann immer erst wieder brieflich ordnen müssen, wenn uns für die Antwort gar kein Zeichen, oder nur ein Buchstabe angegeben wird. Bei Zahlen ist die Unterscheidung sicherer. Die Bitten um direkte Antwort in technischen oder geschäftlichen Dingen haben wir, soweit es gegangen ist, bisher immer erfüllt. Damit ist aber eine grosse Arbeitslast angewachsen, die nur weiter getragen werden kann, wenn eine neue Kraft, ein Sekretär, tragen hilft. Ein solcher Herr kostet aber 3000 Mk. im Jahr; diese Kosten können wir allein nicht tragen. Deshalb setzen wir fest, dass von heute an, allen Anfragen, die im Brief beantwortet werden sollen, zwei Mark in Marken beigefügt sein müssen. In vielen Fällen müssen wir selbst anderswo Rückfragen halten, müssen dort das Porto vergüten u. s. w.

Anfragen, die ein allgemeines Interesse haben, werden nach wie vor im »Gordian« unter »Allerlei« umsonst erledigt. —

Diese Einrichtung wird den meisten Abonnenten angenehm sein; sie brauchen sich dann nicht noch immer extra für die Antworten zu bedanken; sie haben die uns hier erwachsenen Kosten mit getragen. So kann dann auch immer binnen wenigen Tagen die Sache erledigt werden.



Selbstentzündung.

Diejenigen Arbeiter, die in den Fabriken viel mit dem Cacaoöl, mit der Cacaobutter hantieren, sind leicht geneigt, sich die fettigen Hände oder auch die fettigen Arbeitsgeräte mit Putzbaumwolle oder anderen derartigen wollenen Lappen zu reinigen und dann diese fettigen Wollstücke in eine Kiste zu werfen. Dass hierdurch eine Feuersgefahr für die ganze Fabrik entsteht, wird meist nicht bedacht, obgleich man schon oft genug von Bränden gehört und gelesen hat, die durch Selbstentzündung fettiger Putzbaumwolle entstanden sine. — In der »D.-A. Apoth.-Ztg., Bull of Pharm.« finden wir einen Aufsatz über Selbstentzündung, den wir unseren Abonnenten vorführen wollen, um damit zugleich eine Warnung auszusprechen:

Viele Substanzen fangen sehr leicht Feuer. Fette Lumpen, Baumwollabfälle u. s. w. sind sehr zur Selbstentzündung geneigt. Ein ausländischer Fabrikant hat darüber Versuche angestellt und sehr interessante Resultate erhalten. Eine Hand voll baumwollener Abfälle wurde in Leinöl getaucht, ausgerungen, in eine Holzkiste gelegt und die Temperatur mit Hilfe eines in die Kiste eingeführten Thermometers beobachtet. Die die Kiste umgebende Luft wurde auf 70° C erhalten. Bald darauf stieg die Temperatur in der Kiste auf 173° C und Rauch trat aus derselben hervor. Als sie geöffnet wurde, um Luft zutreten zu lassen, schlug sofort eine Flamme empor. Eine Kiste, von der die Luft vollkommen abgeschlossen worden war, verbrannte nach fünf oder sechs Stunden.

Bei einem anderen Versuche, wobei die Baumwolle mit Rübsamenöl imprägniert wurde, fing der Behälter nach zehn Stunden zu brennen an. Gallipoliöl veranlasste bei einer Aussentemperatur von 56° C Selbstentzündung der in Papier eingewickelten Baumwolle. Rizinusöl erforderte 24 Stunden, Spermöl vier Stunden, Thranöl zwei Stunden zur lebhaften Verbrennung. Aus solchen praktischen Erfahrungen lässt

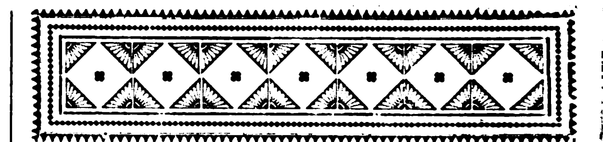
sich erkennen, wie gefährlich es ist, ölige Lumpen u. s. w. in Farbengeschäften und dergl. herumliegen zu lassen. Sicherer wäre es, alles derartige Zeug in einem Blechkasten zu verwahren und so einen allenfalsigen Brand auf denselben zu beschränken. Die Gewohnheit, sich solcher Mühe in jedem Fall gleich zu unterziehen, würde gewiss auch Vorsicht in anderen Dingen zur Folge haben.

Es giebt auch trockene Substanzen, die sich zuweilen spontan entzünden. Ein bekanntes Beispiel ist der Lampenruss, obwohl von vielen seine Selbstentzündung der Gegenwart von kleinen Mengen Oel, das in dem zuerst kondensierten Schwarz sich vorfindet, zugeschrieben wird. Jedoch auch der trockenste Russ kann sich selbst entzünden. Es sind Fälle verzeichnet, dass Lampenruss nach kurzem Lagern in Fässern beinahe rotglühend wurde. Auch Berlinerblau ist im trockenen Zustand zur Selbstentzündung sehr geneigt, am meisten bei seiner Bereitung in der Fabrik, woselbst die grösste Vorsicht angewendet werden muss, das Entflammen zu verhindern oder ein schon ausgebrochenes Feuer auf einen kleinen Raum zu beschränken.

Wohl bekannt ist die Eigenschaft gewisser trockener Substanzen, unter Umständen zu explodieren. Solche Substanzen sind Mehl, Kohlenstaub und anderer feiner Staub organischer Natur. Prof. Tobin hat diese Eigenschaft vor der Millers' Assoc. in Kentucky demonstriert und zugleich gezeigt, dass Feuchtigkeit jede Explosionsgefahr beseitigt. Als Vorbeugungsmittel wurde das Anfeuchten der Luft in der Mühle mit Dampf empfohlen. Dasselbe würde auch für die Atmosphäre in Holzbearbeitungsfabriken von Vorteil sein. Bähr-Dresden hat gefunden, dass die in den Mühlen gebrauchten Lederriemen schnelle Entwickler der Elektrizität sind, und dass letztere die Veranlassung der Entzündung und Explosion des trockenen Staubes ist. Prof. Pepper füllte eine kleine Büchse mit feinem Mehl, schloss dieselbe mit einem engen Drahtnetz und schüttelte sie darauf. Dann liess er die feineren Staubpartikel in Verbindung mit einer Flamme kommen. Unter geeigneten Umständen resultierte der Versuch in einer grossen Flamme, die der beim Abbrennen von lockerem Schiesspulver sich entwickelnden sehr ähnlich war.

Zu allen diesen Verbrennungen und Explosionen ist Luft unumgänglich notwendig, eine Thatsache, die nicht ausser acht gelassen werden sollte. Man tauche eine brennende Kerze in einen mit reinem Leuchtgas angefüllten Gasometer und die Kerze wird erlöschen, als ob sie in das Wasser geworfen wäre. Anders aber verhält es sich, wenn das Gas mit Luft gemischt ist, dann lasse man das Experiment mit der brennenden Kerze wohlweislich unterbleiben. Auch Lampen können nur explodieren, wenn ein Gemenge von Oeldämpfen und Luft sich in denselben gebildet hat. Ebenso verhält es sich bei Kohle und Holz. Ist es in Haufen gelagert, so ist keine Explosionsgefahr vorhanden, ist es hingegen in feiner Verteilung mit Luft vermischt, dann kann es eine Wirkung wie Schiesspulver entfalten.





Zucker.

Der Markt für prompte Ware setzte in letzter Woche die Aufwärtsbewegung der Preise fort, wobei es zu so ausgedehnten Umsätzen kam, wie sie bisher am hiesigen Platze nicht zu verzeichnen waren. Die besseren Auslandsberichte wie der fortgesetzt rege Absatz von Raffinaden veranlassten die Inlandsraffinerien zu beträchtlichen Anschaffungen in Rohware zu 60—70 Pfg. höheren Preisen, die zum Teil mit freier Fortlagerung auf den Fabriken vor sich gingen. Der Export berücksichtigte ausser Nachprodukten diejenigen Partien von Erstprodukt, die im Bereiche der Umschlageplätze lagen Das Angebot aus erster Hand war bedeutend, da die Fabriken bei den steigenden Preisen mit dem Abstossen der Restproduktion entschieden vorgingen. Bei Wochenschluss wurden Käufer in Folge der Abschwächung auf dem Terminmarkte zurückhaltender und ermässigten ihre Gebote um 20—25 Pfg., welche jedoch die meisten Fabriken ablehnten. Die Tendenz des Marktes ist weniger matt, als abwartend. Die bedeutenden Umsätze der letzten Woche erheischen einen kurzen Ruhepunkt. Andererseits hat sich die erste Hand derart von Ware entlastet, dass sie ruhig der weiteren Entwickelung des Marktes zusehen kann. — In Raffinaden kam es bei langsam um 50—75 Pfg. anziehenden Preisen zu bedeutenden Umsätzen sowohl loco, wie Lieferung. Bemerkenswert ist das Fehlen des Angebots aus zweiter und dritter Hand, die sonst derartige Bewegungen zu ausgiebigen Begleichungen zu benutzen pflegte. Aus diesem Fehlen darf man schliessen, dass trotz der grossen Anschaffungen bisher die Versorgung noch nicht ausreichend genug war, oder dass an den erwähnten Stellen volles Vertrauen zu der jetzigen Lage des Artikels herrscht. In Granulated erhält sich eine fortgesetzt gute Frage, die bei wesentlich erhöhten Forderungen zu grossen Umsätzen führte. — Auf dem Terminmarkte verursachten Deckungen wie Meinungskäufe eine weitere Preisbesserung von 50 Pfg. Die Umsätze waren zeitweise rege, ohne jedoch aussergewöhnliche Verhältnisse anzunehmen. Gegen Ende der Woche stellten sich zu den gestiegenen Preisen so erhebliche Begleichungen ein, dass Preise trotz aller Versuche, sie zu halten, schliesslich 25—30 Pfg. nachgaben. Der Markt schliesst in ruhiger, abwartender Haltung bei behaupteten Preisen. — Während der letzten Woche kam die Ansicht, dass angesichts der Ernteausfälle in Kuba ein höherer Weltpreis für Zucker gerechtfertigt sei, entschiedener zum Durchbruch. Die Nachricht, dass Kuba kaum eine Zuckerernte von 100 000 Tonnen erreichen würde, machte ihrer auf der Hand liegenden Uebertreibung wegen keinen tieferen Eindruck. Wie seinerzeit Anfang Oktober Herr Gieseker die Zuckerernte Europas um 600 000 Tonnen zu niedrig schätzte, so könnte es ja auch jetzt geschehen, zumal alle Alarmnachrichten von Kuba aus ein und derselben Quelle stammen, dass man den wirklichen Ernteertrag Kubas erheblich unterschätzt. Allgemein ist man der Ansicht, dass ein Ausfall Kubas in Höhe von 500 000 bis 600 000 t genügt, um die Weltlage des Artikels erheblich zu bessern, zumal auch die nächstjährige Ernte Kubas nur sehr mässige Erträge erwarten lässt. Einen um so nachhaltigeren Eindruck machten daher die höheren Notizen Amerikas, mit denen erneute Anschaffungen in Europa verbunden waren. Nach

wie vor werden die bisherigen Gesamtkäufe Amerikas in Rübenzucker als sehr bedeutend bezeichnet. So weit als jetzt die statistische Lage einen Ueberblick gestattet, dürfte Europa aus den alten Ueberschüssen bis zum Beginn des neuen Betriebsjahres 250000 bis 300000 t Zucker mehr als im Vorjahre zur Ausfuhr verfügbar haben, welche Amerika beziehen kann; freilich zu entsprechend steifen Preisen, da es nunmehr sicher ist, dass für die nächsten Monate die europäischen Zuckermärkte die Hauptbezugsquelle für Amerika sein werden. Wenn trotz alledem bei Wochenschluss der Markt eine Abschwächung erfuhr, so ist der Grund hierfür in erster Linie in den starken Gewinnbegleichungen zu suchen. Die Flut derselben scheint sich bereits verlaufen zu haben, denn zu den gewichenen Preisen regte sich die Kauflust. Die sichtbaren Weltvorräte betrugen:

	1895	1894
Ende Dezember	2,934,100	2,330,300 t
Ende November	2,612,700	1,786,500 t
Zunahme	321,400	543,700 t

In Hamburg ist der Stock seit Anfang Januar von 1,650,000 Sack auf 1,270,000 Sack zurück gegangen.

In Oesterreich entwickelte sich zu steigenden Preisen ein lebhaftes Geschäft, indem die Fabrikanten ein reiches Angebot an den Markt brachten. Bei Wochenschluss wurde der Markt ruhiger. Für Raffinaden wurden die Preise seitens des Kartells um 50 Kr. erhöht. Die Rübenabschlüsse vollziehen sich in entgegenkommender Weise, in welcher Hohe ein etwaiger Mehranbau vor sich gehen wird, darüber herrscht einstweilen Ungewissheit.

Aus den Kolonien meldet Kuba weitere Verheerungen der Rohrernte durch die Insurgenten, so dass die Schätzungen bereits auf 100000 t gehen. Vom 1. September bis Ende Dezember gingen an Rohrzucker ein:

	1895	1894
in Frankreich	48,900	59,200 t
in England	102,500	65,200 t
in Nordamerika	309,000	161,200 t
zusammen	460,400	285,600 t

Schwimmend aus den Kolonien nach Europa am 23. Januar 18,000 t gegen 22,900 t 1895.

Der Wochenumsatz am hiesigen Platze betrug 1,304,000 Ctr. (gegen 622,000 Ctr. 1895) und an den sechs Hauptmärkten Deutschlands 2,460,000 Ctr. (gegen 1,140,000 Ctr. 1895). Seit 1. September ergeben die Gesamtumsätze 1,194,900 t (gegen 1,086,500 t im Vorjahre).

Anzeigen.

Deutsche Gelatine-Fabriken
in
Höchst a. Main und **Schweinfurt**
empfehlen ihre Fabrikate.
Gelatine in 1/1 Blättern und Bruch
sowie **Gelatine-Leime**
und **geruchfreie Leime**
für Zuckerwaarenfabriken.

ff. Cacaobutter
garantiert rein, aus besten Bohnen,
offeriert zu **135.— Mark per 50 Kilo**
Paul Wesenberg Sohn, Berlin N.

Aarhuus Privatbank,
Aarhuus (Dänemark)
übernimmt **Inkassationen** in allen Städten Dänemarks.

Cacao- u. Chocolade-Fabriken
welche die Aufmerksamkeit und die **wohlwollende Empfehlung der deutschen Aerzte** ihrem Fabrikate zuwenden wollen, inserieren vorteilhaft im

Aerztlichen Central-Anzeiger
Hamburg
welcher allwöchentlich an
20000 Aerzte
versandt wird. — Probenummern gratis und franco.
Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Gustav Jantzen
Maschinen-Fabrik
Magdeburg-Neustadt.

Specialfabrik für
Walzenmaschinen zur Verarbeitung von
Cacao, Chocolade, Marzipan
mit 2, 3, 6 und 9 Granitwalzen.

Anerkannt beste Fabrikate.
Garantie für tadelloses Funktionieren.
Grosse Leistungsfähigkeit!

Höchst saubere Ausführung bei Verwendung
nur bester Materialien.

Maispuder

Kartoffelstärke
empfiehlt die Stärkefabrik von
C. Goernemann, Zahna.

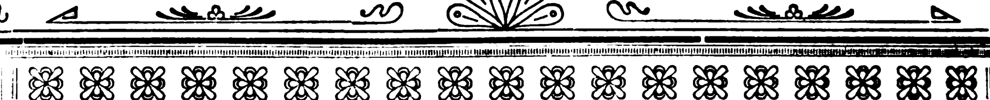
Tafel-Watte
zum Verpacken von Zuckerwaren liefert
G. Fricke, Magdeburg.

Um einer allgemeinen Nachfrage meiner geehrten Kundschaft nach einem besonders billigen, gutschmeckenden, gross ausfallenden Pfennig-Artikel zu genügen, gestatte ich mir hiermit die Mitteilung zu machen, dass ich unter dem Namen

Riesen-Pfennig-Waffel,
12 cm lang und 2½ cm breit, eine nach Wiener Art gefertigte Waffel, gefüllt mit Chocolade, Vanille, Haselnuss, Himbeer und Erdbeer, zum Detail-Verkauf à Stück 1 Pfg. zum Versand bringe. Die Waffeln sind in Qualität hochfein und angenehm schmeckend, so dass es für jedes Detailgeschäft von Wichtigkeit ist, diesen Artikel zu führen. Um meinen Geschäftsfreunden den Bezug zu erleichtern, habe ich kleine Probekisten von 1000 Stück zu Mk. 7.50 inkl. Kiste zum Postversandt eingerichtet. Ein Versuch mit einem Probekistchen führt zum dauernden Bezuge. Geschmackvolle Plakate, welche den Verkauf wesentlich erleichtern, füge ich der Sendung bei.

Versandt gegen Nachnahme, oder Ziel bei bekannten Kunden.
Rich. Selbmann, Dampfchocoladenfabrik, Dresden-N.

Gebrüder Jentzsch + **Spezialität: Pfennig-Marzipan-Zigarren.**
Niedersedlitz i. S. Man verlange bemusterte Offerte!



Jahrgang 1896. Nr. 20. Hamburg, 15. Februar 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania.
Russland: Carl Ricker, Petersburg.

Anzeige.

Die von Woche zu Woche steigende Zahl der Abonnenten auf diese Zeitschrift, das damit ebenfalls steigende Interesse der Empfänger erlauben es, demnächst eine ständige Erweiterung des Gordian um 4 Seiten eintreten zu lassen.

Davon sollen 1—2 Seiten für anzeigende Firmen reserviert werden, worauf wir alle aufmerksam machen, die mit den Interessen der Chocoladen- und Zuckerwaaren-Fabriken zusammenhängen.

Die festen Abonnenten werden gebeten, ihre Ankündigungen, die fortan bis zum vollen Abonnementsbetrage umsonst aufgenommen werden sollen, der Expedition des Gordian einzusenden.

HAMBURG.

Expedition des Gordian.



Unsere Jahresbilanz.

Wenn ein Geschäftsjahr vorüber ist, verschafft man sich durch die Inventur und ihre Ergebnisse, die Jahresbilanz, einen Ueberblick über die Lage seines Geschäftes. So auch wollen wir es hier thun. Unsere Inventur-Informationen aus allen Teilen Deutschlands sind fertig, die Bilanz kann gezogen werden.

Nach und nach werden auch die Handelskammern der verschiedenen Städte oder Bezirke ihre Jahresberichte veröffentlichen. Die Leser kommen dann in die Lage, zu beurteilen, ob wir hier mit Pessimismus arbeiten oder nicht. Wir fürchten, es wird kaum aus einer einzigen Handelskammer ein zufriedenstellendes Resultat gemeldet werden.

Ein hässliches Wort, »Tropenkoller«, ist in der letzten Zeit oft in den Mund genommen worden. Man will damit eine Richtung treffen und charakterisieren, die das deutsche Reich durchaus zu einem Weltreich machen will, die sich in die Ansicht verbissen hat, ein immer wachsender Export allein könne in das Erwerbsleben der Deutschen Ruhe und Ordnung zurückbringen. Wenn wir uns dieses hässliche Wort in »Tropensehnsucht« übersetzen dürfen, dann würden wir ihm auch bei uns ein Heimatsrecht gewähren müssen, denn auch in unseren Kreisen ist die Sehnsucht nach Erweiterung des Absatzes, im Lande nicht mehr zu stillen.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten rechnet es sich immer hoch an, dass er durch sein Eintreten für Erleichterung der Ausfuhrbedingungen, durch Gewährung von Zollvergütungen u. s. w. die deutsche Industrie exportfähiger, oder konkurrenzfähig mit anderen Ländern, gemacht habe, und diese Selbstschätzung seiner Bestrebungen wollen wir ihm nicht verkümmern.

Die deutsche Industrie hat im Jahre 1895 bei der Ausfuhr von Cacaobutter, Cacaomassen und Cacaopulver eine kleine Aufbesserung erfahren; dagegen ist die Ausfuhr von Chocolade und von Konditorwaren um 196800 Kilo im Werte von 231 000 Mk. zurückgegangen.

Es wurden ausgeführt

	1895	1894
Cacaoschalen	8 000 Mk.,	— Mk.
Cacaobutter	103 000 »	80 100 »
Konditorwaren	833 000 »	1 003 000 »
Chocoladen	811 000 »	872 000 »
Cacaopulver, Cacaomassen, Chocolade-Surrogate	50 000 »	23 000 »

Oder dem Gewichte nach:

	1895	1894
Cacaoschalen	57 700 Kilo	1 200 Kilo
Cacaobutter	38 900 »	30 000 »
Konditorwaren	770 900 »	928 500 »
Chocoladen	523 200 »	562 400 »
Cacaopulver, Cacaomassen, Chocolade-Surrogate	22 700 »	10 100 »

Dem Werte nach ist die deutsche Ausfuhr im Jahre 1895 um 173 100 Mk. kleiner als im Jahre 1894.

Dem Gewichte nach ist sie um 118 800 Kilo kleiner, trotzdem im Jahre 1895 allein 56 300 Kilo Cacaoschalen ausgeführt worden sind. Man hätte also ein ganz falsches Bild von dem Ausfuhrwerte bekommen, wenn man die Zahlen nur nach dem Gewichte beurteilt hätte, und die Schalen als Cacaofabrikate mitlaufen lässt.

Auf unsere Ausfuhrgeschäfte können wir also nicht sonderlich stolz sein; alles in allem ist die Tropensehnsucht erfüllt worden mit einer Ausfuhr von 1 805 000 Mk. gegen 1 978 000 Mk. im Jahre vorher. Verteilt man diesen Exportumsatz auf die 140 Fabriken in Deutschland (nachdem man die Konditorwaren abgerechnet hat, weil darunter meist Kakes und Bisquits zu verstehen sind), so kommt auf jede deutsche Chocoladenfabrik ein Exportanteil von ca. 7000 Mk. Umsatz, da die Gesamtausfuhr von Chocoladen, Cacao, Cacaobutter, Cacaoschalen im Jahre 1895 nur 972 000 Mk. beträgt.

Die Ausfuhrbilanz bringt uns also keine grosse Freude.

Eingeführt wurden:

	1895	1894
Cacaobutter	405 000 Mk.,	390 000 Mk.
Konditorwaren	1 013 000 »	952 000 »
Chocoladen	442 000 »	464 000 »
Cacaopulver, Cacaomasse, Chocolade-Surrogate	2 037 000 »	1 480 000 »

Oder dem Gewichte nach:

	1895		1894	
Cacaobutter	165500	Kilo	159200	Kilo
Konditorwaren	653800	»	614500	»
Chocoladen	163700	»	171900	»
Cacaopulver Cacaomassen Chocolade-Surrogate	673100	»	556100	»

Trotzdem seit dem Juli die Einfuhr von Cacaobutter ganz aufgehört hat, ist hiernach der letztjährige Einfuhrwert um **611000 Mk. gestiegen.**

Es sind also im Jahre 1895 für rund 611000 Mk. mehr fertige Fabrikate in Deutschland eingeführt und für rund 173000 Mark weniger ausgeführt worden. Das ist das Resultat unserer Auslandsgeschäfte.

Die vergrösserte Einfuhr ist ganz besonders auf das Konto der Einfuhr von entöltem Cacao zu setzen, denn bei Chocolade ist die Einfuhr um 20000 Mk. niedriger als im vorigen Jahre; entölter Cacao, Cacaomasse aber ist für 557000 Mk. mehr nach Deutschland gekommen, als im vorigen Jahre.

Der Gesamtwert der eingeführten, fertigen Fabrikate aus Cacao und Zucker beträgt:

1895 = 3897000 Mk. gegen
1884 = 3286000 »

Würden die 140 deutschen Fabriken mit der Herstellung dieser im Auslande erzeugten Waren beauftragt, so würde das eine Umsatzsteigerung von 28000 Mk. für jede einzelne Fabrik ergeben. Rechnen wir, dass in rund vier Millionen Fabrikatwert 20 Prozent verausgabte Arbeitslöhne stecken, so würden bei einem Jahreseinkommen von rund 1000 Mk. für den Kopf, 800 Arbeiter zum Wochenlohn von ca. 20 Mk. pro Woche hier im Lande Beschäftigung finden. Das Heer der im Lande lebenden Arbeitslosen würde also um 800 vermindert. Rechnen wir, dass die auswärtigen Fabrikanten an den rund vier Millionen Mark Fabrikatwerten ebenfalls 20 Prozent Gewinnanteil haben, so finden wir, dass wir dadurch, dass wir für vier Millionen Mark Cacaofabrikate im Auslande herstellen lassen, 800000 Mark als Gewinn an ausländische Unternehmer verausgabt haben. Blieben sie im Lande; so wäre unsere Jahresbilanz um so viel günstiger ausgefallen.

Würden wir von der Einfuhr befreit, dann könnten wir den ganzen Export an den ersten besten Nagel hängen. Das könnten wir, wenn wir nur für das Wohl und Wehe der Cacaoindustrie zu reden hätten und das müssten wir auch dann, wenn es sich um die Vermehrung oder die Erhaltung des deutschen Volksvermögens handelte.

Die Einfuhr von solchen Fabrikaten, die ebenso gut im Lande hätten hergestellt werden können, macht das deutsche Volk, das einen Ueberschuss an Arbeitskräften hat, von Jahr zu Jahr ärmer, und wenn sich andere Länder, wie Amerika z. B., immer mehr durch Erhöhung der Einfuhrzölle abschliessen, und den Import vieler Waren fast unmöglich machen, so wissen diese Länder ganz genau, was sie wollen. Jeder ist sich selbst der nächste.

Die Einfuhr von Cacaobohnen hat im letzten Jahre die grösste Steigerung erfahren, die je zu verzeichnen gewesen ist. Nach den Zahlen, die von der Firma Albrecht & Dill in Hamburg alljährlich veröffentlicht werden, sind im vorigen Jahre

14076060 Kilo*)

in den deutschen Konsum übergegangen.

Wenn diese Zahlen richtig sind, dann ist der Verbrauch im Jahre 1895 um

2558950 Kilo = 22 Prozent

gegen 1894 gestiegen. Wenn wir nun in der Praxis auch nur mit Zahlen zu rechnen hätten, wie es leider nur zu oft in den Kreisen der Regierung geschieht, dann würden wir im Posadowsky'schen oder Marschall-schen Geiste einen Juchzer ausstossen können, weil die Industrie sich so sehr »gehoben« hat. Und wir würden nach demselben Rezepte den Schluss ziehen: ist das deutsche Volk im stande, den Bedarf an Cacao — sintemalen Cacao doch nicht absolut zum täglichen Leben gehört — um 22 Prozent zu steigern, dann muss es allen doch eigentlich recht gut gehen. Eine solche Folgerung aber wäre, wie wir nur zu gut wissen, falsch: Der Bedarf oder der Verbrauch von Cacaobohnen in diesem Jahre hat sich nicht aus volkswirtschaftlichen Gründen, nicht, weil das deutsche Volk in seinem Wohlstandsgefühl sich mehr Genussmittel geleistet hat als früher, gehoben, sondern aus rein technischen Gründen. Man hat den Verbrauch von ausländischer Cacao**butter** beschränkt bei der Fabrikation von Chocoladen; man hat sich — getrieben durch den hohen Preis für Cacaobutter und den niedrigen für Cacaobohnen — daran gewöhnt, die Tafel-Chocolademassen statt wie früher aus

Cacao,
Cacaobutter und
Zucker,

nun nur aus

Cacao und Zucker

zu machen. Damit hat man dem Sinne des Gesetzgebers und auch dem Grundsatze ratio-

*) Siehe die Zahlen aus der Statistik des Reiches bei Einfuhr und Ausfuhr, die mit den von der Firma A. & D. veröffentlichten nicht übereinstimmen.

neller Fabrikation entsprochen. Es ist also ein rein technischer Grund, wenn der Verbrauch von Cacaobohnen im Jahre 1895 um 22 Prozent grösser gewesen ist, als im Jahre vorher.

Von einem wirtschaftlichen Aufschwung im allgemeinen ist keine Spur zu finden. Meist ist man sich gar nicht klar, was darunter zu verstehen ist: Wenn ein einzelner Fabrikant, ein junger, seinen Umsatz um zehn oder 25 Prozent im Jahre gesteigert hat, so hat dieser wohl ein Recht, von einem Aufschwung zu sprechen. Gemeinhin aber ist dieser »Aufschwung« auf Kosten eines anderen erfolgt, so dass, wenn man einen ganzen Geschäftszweig betrachtet, von einem Aufschwung nicht gesprochen werden kann. Ist nun im verflossenen Jahre der Verbrauch von Cacaobohnen um $2^1/_2$ Millionen Kilo gestiegen, und ist diese Steigerung eine so grosse, dass sie mehr als um ein Fünftel des vorjährigen Bedarfes ausmacht, so darf man doch nicht glauben, es wäre nun im Jahre 1895 allen Chocoladefabrikanten um ein Fünftel besser ergangen. Es ist das gerade Gegenteil der Fall: immer mehr hat sich der Kampf um die Kundschaft, um den Absatz zugespitzt; immer schlimmer wird bei der Preisfixierung am Nutzen gefeilt; immer grösser werden die Geschäftslasten; — immer kleiner wird der reine Nutzen, immer kleiner wird die rechte Freude am Beruf! —



ALLERLEI.

Zur Beachtung! Verbesserungen in der Technik oder in der Fabrikation von Cacaos, Chocoladen, Karamels, Laboratorartikeln werden von uns angekauft und hoch honoriert, jedoch **nicht** von Angestellten. —

Neuerungen aus dem Maschinenfache oder aus anderen Gebieten, die sich mit den Interessen unserer Industrie berühren, werden umsonst an dieser Stelle vorgeführt, wenn sie wirkliche Verbesserungen in sich schliessen.

— WIR haben unsere Antwort auf die vom Verbande deutscher Chocolade-Fabrikanten am 15. Januar 1893 »angenommenen« Bestimmungen, betreffend den Verkehr mit Cacaowaren (die er drei Jahre später, nämlich am 1. Januar 1896 der ausserhalb des Verbandes stehenden Mehrzahl deutscher Fabrikanten zustellt), kurz vor Redaktionsschluss dieser Nummer wieder herausnehmen müssen, da noch in den letzten Tagen wertvolle Zuschriften hierzu eingegangen sind, die dabei als Material verwendet werden müssen. Wir kommen also in Nr. 21 hierauf zu sprechen.

⁂ WIR bitten dringend, uns die nach den neuen Vorschriften bereits angefertigten Cacaopulver zu bemustern.

Die zwei noch fehlenden Schriften III und IV werden am Mittwoch, den 19. Februar, abends, zur Post gegeben.

Nr. IV hat noch einen auf Chocolade bezüglichen Nachtrag bekommen.

Hamburger Preise vom 10. Februar 1896.

Cacao:

Caracas	60—140	Pfg. per $^1/_2$ Kilo,
Ceylon	58—80	» » »
Surinam	50—55	» » »
Trinidad	62—70	» » »
Guayaquil	52—70	» » »
Maranh., Para	55—60	» » »
Domingo	36—48	» » »
Samana	44—46	» » »
Bahia, präp.	48—50	» » »
St. Thomé	49—56	» » »

Kartoffelfabrikate: pr. 100 Ko.

Kartoffelstärke Ia.	14.25—14.50 Mk.
Dextrin	20.25—20.75 »
Capillarsirup, 44°	18—18.50 »
Traubenzucker	18.25—18.75 »

Zucker: pr. 50 Ko.

Raffinade in Broden	25—26 Mk.
Melis	24—25 »
gemahlene Raffinade	25.50—26.50 »
» Melis	24.25—24.75 »
Würfelzucker	26—29 »

Mandeln

Avola	63—65 Mk. pr. 50 Ko.
Sicil und Bari	54—54.50 » » 50 »
Barbarice	36—38 » » 50 »
bittere Sicil	58—65 » » 50 »
Krackmandeln	50—55 » » 50 »

Mehl:

Weizen 00	20—23 Mk. pr. 100 Ko.
» 0	16—19 » » 100 »
Roggen	17.50—19.50 » » 100 »

Nüsse:

Wallnüsse	19—23 » » 50 »
Haselnüsse, Sicil	18 » » 50 »
» Para	34—35 » » 50 »

— DIE an vielen Orten anzutreffenden ausserordentlich billigen Preise für Cacaopulver im Einzelverkauf, haben die Firma P. W. Gaedke veranlasst, einen Apell an die Konsumenten zu richten. Dieser lautet wie folgt:

Viele Leute kaufen losen Cacao, weil sie zu sparen hoffen, aber sie handeln damit oft nicht im eigenen Interesse. — Wenn jeder gewissenhafte Händler anch seine Kunden gut zu bedienen sucht, so kommen doch von Seiten der Konsumenten nicht selten berechtigte Klagen über Ungleichmässigkeit »lose« gekaufter Ware vor. Wunder nehmen kann dies nicht, wenn man berücksichtigt, dass loser Cacao durch Zutritt feuchter Luft und fremder Gerüche nachteilig beeinflusst wird, und dass neuerdings grosse Quantitäten Cacao zu für reelle Waare unerklärlich billigen Preisen an den Markt kommen. Diese Uebelstände haben mir Veranlassung gegeben, meine Waare mit Firma in vier Qualitäten zu 2.80, 2.40, 2.00 und 1,60 Mk. per ein halb Kilo in den Handel zu bringen. Alle vier Sorten sind nach meinem eigenen Verfahren gleich sorgfältig hergestellt, unterscheiden sich nur durch die Güte des Materials und besitzen einen reinen, natürlichen Cacaogeschmack, höchste Löslichkeit und absolute Reinheit. Die im Grossbetrieb ohnehin geringen Kosten der Verpackungsmaterialien habe ich zu Gunsten der Käufer kalkuliert, um dem Publikum bei gleichen Preisen, die es sonst für lose Ware zahlt, meine gepackte Ware zugängig zu machen

unter voller Garantie

für Güte und Echtheit der Fabrikate. Wünscht jemand dennoch meinen Cacao »lose« zu kaufen, so möge er solchen nur aus Geschäften entnehmen, in welchen dem Artikel die notwendige Sorgfalt hinsichtlich Auswahl der Ware und Aufbewahrung gewidmet wird. P. W. Gaedke.

Dieser Appell ist vernünftig abgefasst, nur wäre es besser gewesen, die Firma hätte den Satz, »dass neuerdings grosse Quantitäten Cacao zu für reelle Ware unerklärlich billigen Preisen« auf den Markt kommen, weggelassen. Denn sie wird nicht im stande sein, unter den billigeren Cacaopulvern ein unreelles, also ein verfälschtes Fabrikat zu ermitteln. Danach sollte man doch zuerst suchen, ehe man öffentlich einer Ware, nur weil sie billig ist, zugleich das Prädikat »unreell«, also »verfälscht« aufdrückt.

P. W. Gaedke wird so gut, wie jeder andere wissen, warum jetzt das Cacaopulver zu so billigen Preisen angeboten wird; es ist ihm nicht zu glauben, dass sie ihm »unerklärlich« im Ernste erscheinen. Ohne Handhaben aber soll man andere Fabrikate nicht für »unreell« schelten. Eine kleine Notiz an den Staatsanwalt würde das »unreelle« Fabrikat sofort verschwinden machen. Dann hätte man doch ein gutes Mittel, die Vorzüge seines eigenen Fabrikates hervorzuheben.

Sp. 3/5. Wir haben uns erkundigt. Xylolith (Steinholz) hat als Fussbodenbelag zweifellos Vorzüge, die manches andere Material nicht hat. Es ist wurmfest und schwammfrei, es brennt und fault nicht. In einem Neubau der Fabrik von F. G. Metzger in Nürnberg ist Xylolith als Fussbodenbelag verwendet, Herr Metzger schreibt uns folgendes:

»Seit 1893 habe ich in einem Neubau in zweiter und dritter Etage in Arbeitsräumen und Fabrikationslokalen Xylolith-Fussböden liegen, mit denen ich sehr znfrieden bin, da sie sehr fest und haltbar sind.

Dieselben halten sich sehr sauber und bedürfen lediglich bisweilen des Nachziehens der Schrauben an manchen Stellen.

Diese stammen jedoch von der deutschen Xylolith-Fabrik Sening & Co., Potschappel bei Dresden.«

A. K. Wir raten Ihnen, direkt an den Verband zu schreiben und dem Ihre Ansichten mitzuteilen; wie wir darüber urteilen, ist schon oft ausgesprochen. —

UNTER der Firma »Norddeutsches Honig- und Wachswerk« ist in Visselhövede bei Soltau eine grosse Fabrik gegründet worden, die sich mit der Herstellung von Kunsthönig aus Kristallzucker, Naturhonig und Salzsäure befassen wird. Dieser Kunsthonig, der hauptsächlich in der Rheingegend abgesetzt werden soll, dürfte auch sehr bald auf anderen Märkten erscheinen. Da nun der künstliche Honig sich äusserlich von dem natürlichen nur schwer unterscheiden lässt, dürfte es sich sehr empfehlen, damit die Käufer wissen, was sie bekommen, dass der Kunsthonig eine entsprechende Färbung erhalte, um jeden Zweifel auszuschliessen.

Erhöhung der Zuckerpreise durch das Zuckerkartell. Die kartellierten österreichisch-ungarischen Zuckerraffineure hielten am Mittwoch in Wien eine Sitzung, in welcher wieder eine sehr namhafte Erhöhung der Zuckerpreise beschlossen wurde. Den Mitgliedern des Kartells wurde der Verkauf für die Monate Februar, März und April

gestattet und es wurden zu diesem Zwecke 15 % des Kontingents frei gegeben. Bisher sind im ganzen 30 % des für die heurige Kampagne in Aussicht genommenen Kontingents verkauft worden, so dass bis Ende April im ganzen 45 % des Kontingents zur Veräusserung gelangen dürften. Der Verkaufspreis für Raffinade wurde für den Monat Februar mit 33 fl, für den Monat März mit 33½ fl, für den Monat April mit 34 fl ab Fabrikstation fixiert. Dies bedeutet gegenüber dem gegenwärtigen Preise, welcher 32¾ fl beträgt, eine namhafte Erhöhung. Noch grösser ist die Preissteigerung im Vergleiche mit dem Zeitpunkte, welcher der Erneuerung des Zuckerkartells voranging. Mitte Oktober stellte sich der Preis für Raffinade auf 31 fl, und es ergiebt sich demnach gegen den in Aussicht genommenen April-Preis eine Steigerung von 3 fl. Die Preisspannung zwischen Rohzucker und raffinierter Waare betrug Mitte Oktober etwas mehr als 17 fl, während sie sich nach den gegenwärtigen Beschlüssen der Raffineure schon jetzt und ohne Rücksicht auf den April-Preis mit 18 fl beziffert. Wie man sieht, ist seit dem Abschlusse des Zuckerkartells eine sehr namhafte Verteuerung des Zuckers eingetreten, und diese ist gewiss auch darauf zurückzuführen, dass die kartellierten Raffineure mit dem Verkaufe zurückhalten. Die hohe Fixierung der Zuckerpreise wurde, wie nach der »N. Fr. Pr.« verlautet, mit Rücksicht auf den Umstand vorgenommen, dass man schon für das heurige Frühjahr den Abschluss der Kartell-Vereinbarung mit den Rohzucker-Fabrikanten erwartet und den letzteren eine bestimmte Quote vom Verkaufspreise zuwenden will.



Der apostrophierte „Gordian".

In der Trierer »Konditor-Zeitung« vom 1. Februar werden wir von Herrn W. wie folgt apostrophiert:

Eingesandt. »An Gordian.« Von nun an sprechen wir durch dieses Blatt mit Ihnen, da Sie nur das zu berichtigen belieben, was Ihnen passt. Wir konstatieren, dass Sie unsere mit Schreiben vom 24. Dezember erfolgte Richtigstellung betreffs »Cacaobutter« nicht veröffentlicht haben. — Sie behaupten, Sie hätten niemals empfohlen, geringeren Cacao zu parfümieren, und meinen, »wir hätten vorbeigeschossen«. Lesen Sie gefl. in Ihrer Nr. 14, Seite 236, zehnte Zeile von unten folgendes:

> »Wenn Sie feinen Ariba-Cacao und feinen Trinidad-Cacao verarbeiten, dann ist das Theobrominat vollständig überflüssig; dieses soll nur bei geringen Cacaosorten, die arm an Aroma sind, einspringen.«

Und in Ihrer Nr. 18, Seite 299, sagen Sie neuerdings:

> »Das starke Parfümieren ist ein Mittel, dem Cacaopulver aus billigem Thomé-, Grenada- oder Bahia-Cacao dasselbe Aroma aufzudrängen, wie dem Pulver aus viel edleren Cacaosorten, aus Caracas- und Ariba-Cacao.«

Wir urteilen nach wie vor, dass geringe Cacaos durch Zusatz von Aroma den Anschein einer besseren Qualität bekommen und solche Manipulationen strafbar sind. W.

Uns wird also vorgeworfen, dass wir nicht alles abdrucken, was uns eingesandt wird, und es wird daraus eine Art Schluss gezogen, als hätten wir die »erfolgte Richtigstellung betreffs Cacaobutter« unterlassen, vielleicht weil sie uns unbequem war.

Du lieber Gott, wenn wir hier alles abdrucken wollten und müssten, was uns eingesandt wird, dann würde ein schönes Sammelsurium entstehen! Jede Postkarte, jeder Brief ist willkommen; aus allem was kommt, bildet sich eine Generalübersicht und ein Generalurteil, und dieses zeigen wir in erster Reihe. Herrn W. und allen, die vielleicht das Gefühl haben, als läge hier eine »Richtigstellung« von ganz besonderem Werte vor, wollen wir zeigen, dass es sich um eine ganz simple Angelegenheit handelt. Wir sind im Januar deshalb nicht auf sie zurückgekommen, weil sie für uns als erledigt galt.

Herr W. schrieb uns am 22./11. (siehe Gordian, Seite 249, Nr. 15):

. . . . . . »dass wir über 100 Zentner Cacaobutter zu verfügen haben. Wir wünschen aber nicht, dieselbe zu den deutschen Notierungen loszuschlagen, hoffen vielmehr solche in Holland oder England zu besseren Preisen an den Mann zu bringen. Es ist sehr traurig, dass die deutschen Fabrikanten aus der Zollerhöhung gar keinen Nutzen ziehen wollen. So wie in Cacao und Chocolade geschleudert wird, so steht es auch mit Cacaobutter.« —

Hierauf antworteten wir:

Wir könnten keinen solchen Brief schreiben, denn dass in Deutschland in der Preisstellung für Cacaobutter geschleudert wird, kann man doch wirklich nicht sagen. Es werden doch ganz annehmbare Preise dafür gezahlt. Vor zehn bis zwölf Jahren kostete Cacaobutter 50 Pfg. per ein halb Kilo, und sie war dafür kaum los zu werden. Der grosse Bedarf in Kouvertüren ist daran schuld, dass die Nachfrage nach Butter so gewachsen ist, und wollen die Chocoladefabrikanten diesen Bedarf reduzieren, so haben sie es doch heute bei den billigen Cacaobohnen- und billigen Zuckerpreisen ganz in der Hand. Das Hineinarbeiten von Butter in die »garantiert reinen Chocoladen« hat man schon an den meisten Stellen ganz eingestellt; man verarbeitet dafür meist nur »Cacao und Zucker«, wie es sein soll. Und den grossen Bedarf in Fünf- und Zehnpfennig-Crêmeartikeln (wobei die meiste Cacaobutter verbraucht wird), könnte man auch befriedigen, oder in ein anderes Geleise lenken, wenn man in handlichen kleinen Formen zum Fünf- und Zehnpfennig-Verkauf mehr Täfelchen, Tablettchen aus reiner Chocolade in den Konsum brächte, wie es heute geschieht. Meist sind die Fünf- und Zehnpfennig-Crêmetafeln doch für Kinder bestimmt, und denen ist ein Täfelchen reine Chocolade dienlicher, als eine mit vielem Zucker und vieler Cacaobutter beschwerte Crêmetafel. Würden diese Tafeln so gemacht, dass 14 aufs halbe Kilo gehen, so lässt sich daraus wohl ein Zehnpfennig-Artikel schaffen, der auch für den Grossistenverkehr passt und der mit 60 Mk. pro Mille geliefert werden kann. — — —

Durch eine Erwiderung des Herrn W. wurden wir veranlasst, am 15. Dezember in Nr. 16, Seite 267, das folgende zu sagen:

Ein kleines Differenzchen! In Nr. 15 Seite 249 steht unter W. eine Abfertigung an einen Fabrikanten, dem die heutigen Cacaobutterpreise noch viel zu niedrig sind. Wir aber hatten erwidert, sie wären doch recht hübsch hoch gegen früher, wo man sie kaum für 50 Pfg. pro Pfd. hätte los werden können. Unser Freund schreibt dazu: »Sie wollen sagen, dass Sie anderer Meinung sind als ich; aber Sie widersprechen sich, denn in früheren Ausführungen, z. B. in Nr. 11, sagen Sie: «Was aber wird in den kommenden Monaten werden? Woher soll die Butter kommen, die in Deutschland verlangt wird, und die so lange zu niedrigem Zollsatze Holland geliefert hat?« —

Er sagt ferner, »dass diese Aeusserung, wie auch die Statistik bestätigten, dass Deutschland inbezug auf Cacaobutter unbedingt auf das Ausland angewiesen ist. Folglich müsse der deutsche Preis über kurz oder lang um die Differenz des neuen Zolles steigen. Es heisst dann weiter: «Die Statistik weist weiter auf, dass vor dem 1. Juli grosse Quantitäten importiert wurden. Wir fragen nun, warum profitiert der deutsche Fabrikant nicht schon seit Monaten von der Zollerhöhung, die ihm bezahlt würde, wenn er es verlangte. Es ist eine Anomalie (Regelwidrigkeit), zu sehen, dass in Holland und in England die Butter einen weit höheren Preis hat, wie in Deutschland. Wir haben deshalb nicht mit Unrecht ausgesprochen, dass wir unsern Vorrat nach dem Auslande verkaufen wollen und dass wir dort höhere Preise erzielen können.« — Stellen wir zunächst fest, dass wir uns **nicht** auf Widersprüchen angenagelt fühlen! Wenn wir in Nr. 11 gefragt haben, was werden soll, so ist diese Frage nicht so zu verstehen gewesen, als wüssten wir nicht, woher die Butter kommen solle. Wir haben nicht bloss einmal, sondern wiederholt gesagt, das Produzieren von soviel Cacaobutter, als in Deutschland verlangt würde, wäre eine Kleinigkeit. Darum brauchen wir uns gar nicht zu sorgen. Unser Bedenken hat sich immer auf den Absatz des mit der Butterproduktion fertig werdenden Cacaopulvers gerichtet. Die Einfuhr von Butter wurde durch Zollerhöhung erschwert, oder bis auf weiteres unmöglich gemacht. — Die Einfuhr von Cacaopulver steigt von Monat zu Monat. Wäre diese Einfuhr auch beschnitten worden, dann hätte sich alles andere von selbst ergeben. Der Zollsatz von 80 Mk. pro 100 Kilo für Cacaopulver ist noch nicht hoch genug, um das Vorurteil der deutschen Konsumenten zu besiegen und den deutschen Hausfrauen Vernunft beizubringen; er muss, soll darin nicht bloss ein Finanzzoll, sondern ein Schutzzoll der deutschen Arbeit gegeben sein, das dreifache betragen! — Wir werden in gegebener Zeit die Initiative zu neuem Vorgehen ergreifen. —

Nun die Preisfrage für Butter in den verschiedenen Ländern. Die englischen Preise haben für uns gar kein Interesse, es wird dort Markenware gehandelt. In Holland ist für deutsche Butter heute kein höherer Preis zu erzielen als in Deutschland. Van Houtensche Butter, die seit Jahren den Preis bestimmt, ist für ca. 75 cents zu kaufen, dàs macht ca. 131 Pfg. per ein halb Kilo. Und ähnliche Preise fordern auch die deutschen Fabrikanten in Deutschland. — Wo ist denn da der Unterschied? —

Auf diese Antwort ist am 24. Dezember von Herrn W. das nachstehende geschrieben worden; und dieses Schreiben haben wir nicht abgedruckt, weil dazu, nach unserer Auffassung kein Anlass mehr war.

»In Ihrer Nr. 16 finden wir eine Erwiderung auf unsere jüngsten Darlegungen bezüglich Cacaobutter. Durch Ihre Frage am Schluss ersterer fordern Sie uns zu einer Entgegnung auf.

Sie wollen davon Notiz nehmen, dass unser Hinweis auf den Preisunterschied vom Inland zum Ausland vor vier Wochen erfolgte. Seitdem sind die Preise im Ausland gewichen. Immerhin besteht heute noch eine Differenz von Mk. 16—17 per 100 Kilo. Sie selbst sagen am 15. Dezember »die Van Houten'sche Butter wird zu ca. 131 Pfg. zu kaufen sein«, während prima reine, deutsche Ware, die ebenso gut ist, wie Van Houten'sche, gleichzeitig zu Mk. 2.45 offeriert wird!«

Herr W. selber sagt, dass sein erster Hinweis schon vier Wochen alt sei, dass inzwischen sich die Verhältnisse geändert haben u. s. w. Wir kommen nun zur Beantwortung der Apostrophe in der Trierer »Konditor-Zeitung« und wir thun das in einem

Offenen Brief an Herrn W.

Warum auf Umwegen? Doch, wie Sie wollen! Frisch auf zu fröhlichem Jagen! Wir sind bereit zu allem was Sie wollen, und da Ihr Eingesandt in der »Konditor-Zeitung« beinahe den Eindruck hervorruft, als hätten wir absichtlich irgend eine »Berichtigung«, eine Reparatur eines Fehlers oder dergl. nicht bringen mögen, so hatten wir das nachzuholen. Wir wollten unseren Lesern zeigen, dass davon gar keine Rede sein kann, und dass wir reine Wäsche haben und für alle Zeiten tragen werden!

Wenn wir alles abdrucken wollten, was uns eingesandt wird, dann müssten wir jede Woche eine Nummer herausgeben. Dazu aber fehlt hier die Zeit, und auch wohl bei unseren Lesern, Dinge zu lesen, die entweder erledigt sind, oder als selbstverständlich angesehen werden können. Also nicht: was »uns passt«, sondern was uns als unpassend oder erledigt oder als nicht interessant genug erscheint, das drucken wir nicht ab. Uebrigens ist damals der Abdruck unterblieben, weil Sie selbst im Briefe sagten, die Verhältnisse hätten sich inzwischen verschoben oder geändert. —

Also, wir haben uns beide missverstanden! Sie glauben, wir hätten uns »geniert«, Ihre Berichtigung abzudrucken, und wir sagen — und Unwahrheiten werden nicht niedergeschrieben — wir haben die Sache für erledigt angesehen. Also warum auf Umwegen?

Nun zu unserer Kontroverse: Sie können es nicht glauben, dass Sie uns mit Ihrer Entgegnung nicht getroffen haben, oder nicht treffen konnten, dass Sie also vorbeigeschossen haben. Und Sie bringen nun zur Erhärtung Ihres Zweifels ein paar Zitate aus dem Gordian.

Sehen wir uns diese an: Aus Nr. 14, Seite 236, zitieren Sie: . . . . »das Theobrominat soll nur bei geringen Cacaosorten, die arm an Aroma sind, einspringen.«

Ferner aus Nr. 18, Seite 299: »Das starke Parfümieren ist ein Mittel, dem Cacaopulver aus billigem Thomé-, Grenada- oder Bahia-Cacao dasselbe Aroma aufzudrängen, wie dem Pulver aus viel edleren Sorten, aus Caracas- und Ariba-Cacao.« —

Dazu sagen Sie, Sie urteilen nach wie vor, dass solche Manipulationen strafbar sind!

Das macht den Eindruck, als wären wir nachgerade in der Chocoladeindustrie soweit gekommen, in nervöser Angst einseitige Meinungen mit Gesetzeskraft dann zu versehen, wenn einem etwas unbequem ist; gottlob, so weit sind wir nicht und dahin kommen wir nicht! Sollen wir Ihnen an den Fingern alle Firmen herzählen, die seit Jahren — bald mit wenig, bald mit mehr Glück — ihren Cacao parfümieren und gut dabei fahren?

Wie können Sie nur so urteilen, als beginge der Fabrikant, der seinen billigsten Cacao so wohlschmeckend als möglich zu machen bestrebt ist, etwas strafbares?

Sie haben sich den Satz nicht überlegt! —

Sind drei bis vier Prozent Alkalien gesetzlich oder doch durch die Ordnung des soliden Verkehrs, erlaubt, wie wollen Sie nun Ihre Ansicht vertreten, der Fabrikant, der seinen billigen Cacao recht gutschmeckend herstellt, machte sich strafbar! —

Seite 299 steht, wenn Sie nicht befangen nur einen Satz herausreissen wollen, eine Kritik des **starken** Parfümierens. Da steht: »Die Parfümierung ist so stark, dass das natürliche Aroma der verschiedenen Cacaosorten nicht mehr erkannt werden kann.«

Wir kritisieren, wir verwerfen ja darin klipp und klar das **starke** Parfümieren! Sie haben den Sinn dieser Sätze anscheinend gar nicht gefasst. Lesen Sie Gordian Nr. 2, Seite 19/20, von Anfang an noch einmal, dann werden Sie das bestätigt finden! —

Wir verwahren uns also ganz ausdrücklich gegen die vorgefasste Meinung, als hätten wir die Lehre ver-

breitet, man solle nur immer ruhig ordinären Cacao verwenden, ihn **stark** parfümieren und ihn dann als das beste Fabrikat ausbieten! —

Wenn Sie Nr. 19, Seite 316 (B. 44), nachlesen, werden Sie finden, dass wir einen solchen bodenlosen Lapsus nicht haben verbreiten wollen. Da werden Sie noch einmal unsere Ansicht wiederfinden, die wir vertreten werden, bis uns etwas besseres vorgelegt wird.

Inzwischen ist Ihnen diese Nr. 19 zugegangen. Darin finden Sie auf Seite 316 oder 317, Absatz 1 von oben, noch einmal die Gründe, die uns veranlassen, es für richtiger zu halten, den Geschmack und das Aroma des besten holländischen Cacaos zu treffen, als in den Garküchen der Handelschemiker Analysen aufzusammeln. Sind Sie anderer Meinung, wir stören Sie nicht; aber wir verbitten uns, dass Sie sagen, wenn wir diesen Standpunkt vertreten, verleiteten wir die Cacaofabrikanten zu strafbaren Thaten. Sehen Sie sich doch in Deutschland um; wird nicht seit Jahren das Cacaopulver an vielen, vielen Stellen parfümiert? Leider greift man oft daneben: man findet Pimentöl, Kardamomöl, Nelkenöl, Zimmtöl, Pfeffermünzöl u. s. w., ohne zu wissen, dass durch diese Gewürze dem Cacao ein Pfefferkuchengewürz aufgedrängt wird, das man im Cacaopulver nicht zu finden gewohnt ist.

Kein Mensch ist verantwortlich für seine Nase, oder für die Ausbildung seines Geruchssinnes; wer den ganzen Tag in den Dünsten einer Cacaofabrik steckt, der hat einen befangenen Geruchssinn. Wer aber unbefangen Cacao probieren will, der thue das im Hause und an jedem Tage. Dann wird man bald heraushaben, welche Sorten Cacao man immer trinken möchte und welche Sorten einem bald »über« werden.

Was wir noch weiter hierzu zu sagen hätten, sparen wir uns noch auf. Es kommt aber immer auf das schon so oft gesagte hinaus: Cacao ist ein Genussmittel, Nase und Zunge haben das Urteil über seine Güte zu fällen. Befriedigt man diese, dann ist man auf dem rechten Wege. — Und somit für heute einen schönen Gruss und noch einmal die Frage: Warum auf Umwegen? —

Redaktion des „Gordian“.





Einfuhren und Ausfuhren.

Im Monat Oktober 1895 sind in Deutschland eingeführt worden:

1022000 Kilo Cacaobohnen, gegen
875000 » im Jahre 1894;
ferner:
15300 Kilo Cacaobutter, gegen
24900 » im Jahre 1894;
ferner:
63700 Kilo Konditorwaren, gegen
50900 » im Jahre 1894;
ferner:
18800 Kilo Chocolade, gegen
16900 » im Jahre 1894;
ferner:
71800 Kilo Cacaopulver und Cacaomassen, gegen
64900 » im Jahre 1894.

Im Monat November 1895 sind in Deutschland eingeführt worden:

902100 Kilo Cacaobohnen, gegen
744700 » im Jahre 1894;
ferner:
100 Kilo Cacaobutter, gegen
9900 » im Jahre 1894;
ferner:
50500 Kilo Konditorwaren, gegen
57500 » im Jahre 1894;
ferner:
16300 Kilo Chocolade, gegen
19500 » im Jahre 1894;
ferner:
61700 Kilo Cacaopulver und Cacaomassen, gegen
69200 » im Jahre 1894.

Im Monat Dezember 1895 sind in Deutschland eingeführt worden:

797500 Kilo Cacaobohnen, gegen
742800 » im Jahre 1894;
ferner:
100 Kilo Cacaobutter, gegen
24700 » im Jahre 1894;
ferner:
96100 Kilo Konditorwaren, gegen
90100 » im Jahre 1894;
ferner:
27200 Kilo Chocolade, gegen
21900 » im Jahre 1894;
ferner:
51300 Kilo Cacaopulver und Cacaomassen, gegen
57700 » im Jahre 1894.

Die Gesamt-Einfuhr von Cacaobohnen und Cacaofabrikaten für das ganze abgelaufene Jahr 1895 zeigt die folgenden Zahlen nach Kilogrammen:

Es kamen zwischen dem 1. Januar und dem 31. Dezember 1895 in Deutschland an:

9950900 Kilo Cacaobohnen, gegen
8319900 » im Jahre 1894.

Diese Cacaobohnen **kamen** aus den folgenden **Ländern**:

Belgien	6200	Kilo
Frankreich	146100	»
Grossbritannien	333600	»
Niederlande	70800	»
Portugal	1177700	»
Westafrika	724800	»
Brit. Ostindien	235000	»
Niederl. Ostindien	144100	»
Brasilien	922000	»
Brit. Westindien	481200	»
Dän. Westindien	121500	»
Ecuador	3927700	»
Haiti	827200	»
Niederl. Westindien	116400	»
Venezuela	481000	»
Vereinigte Staaten	127000	»

Von **Cacaobutter** kamen zwischen Januar und Dezember herein:

1895: **165500** Kilo, gegen
1894: 159200 »

wobei zu bedenken ist, dass von diesen eingeführten 165500 Kilo bis zum 1. Juli schon 145700 Kilo angekommen waren; in der zweiten Hälfte des Jahres sind nur noch 19800 Kilo — des erhöhten Zolles wegen — hereingekommen.

Von **Konditorwaren** kamen zwischen Januar und Dezember herein:

1895: **653800** Kilo, gegen
1894: 614500 »

An dieser Einfuhr sind beteiligt:

Frankreich	mit	72100	Kilo,
Grossbritannien	»	153700	»
Italien	»	74800	»
Schweiz	»	246700	»

Von **Chocoladen** kamen zwischen Januar und Dezember herein:

1895: **163700** Kilo, gegen
1894: 171900 »

An dieser Einfuhr sind beteiligt:
Frankreich mit 90100 Kilo,
Schweiz » 56400 »

Von **Cacaomassen und Cacaopulver** kamen zwischen Januar und Dezember herein:

1895: **673100** Kilo, gegen
1894: 556100 »

An dieser Einfuhr sind beteiligt:
Niederlande mit 575100 Kilo,
Schweiz » 25400 «

Näheres über die Schädigung, die der deutschen Industrie im besonderen, dem deutschen Nationalvermögen im allgemeinen durch die Einfuhr fertiger Cacaofabrikate entsteht, siehe in dem Artikel: »Unsere Jahresbilanz«.

Ausfuhren.

Die Gesamtausfuhr von Cacaofabrikaten für das ganze Jahr 1895 zeigte die folgenden Zahlen:

Es wurden ausgeführt:

1895: **57700 Kilo Cacaoschalen,** gegen
1894: 1200 » davon
16900 » nach Holland;

ferner

1895: **38900 Kilo Cacaobutter** (davon
13800 » nach Amerika) gegen
1894: 30000 »

ferner:

1895: **770900 Kilo Konditorwaren,** gegen
1894: 928500 »

Die empfangenden Länder waren:

Belgien	mit	100200	Kilo,
Grossbritannien	»	130300	»
Niederlande	»	63700	»
Britisch Ostindien	»	63600	»
Niederl. Ostindien	»	24000	»

wobei immer zu bemerken ist, dass es sich hier in der Hauptsache um die Ausfuhr von billigen Biskuits handelt.

Ferner gingen hinaus:

523200 Kilo Chocolade, gegen
562400 » im Jahre 1894,

davon gingen nach

Grossbritannien	213400	Kilo
den Vereinigten Staaten	183600	»

ferner wurden ausgeführt:

22700 Kilo Cacaopulver und Cacaomassen, gegen
10100 » im Jahre 1894.

Auch hierüber ist weiteres in dem Artikel »Unsere Jahresbilanz« nachzulesen. —

Stellen wir die Zahlen der Einfuhr und der Ausfuhr nach den letzten Jahren zusammen, so ergiebt sich das folgende Resultat:

Konditorwaren.

	Einfuhr.		Ausfuhr.	
1889	724200	Kilo,	1710100	Kilo,
1890	654300	»	1642100	»
1891	653700	»	1416400	»
1892	653600	»	896900	»

1893	683 600 Kilo,	1 029 700 Kilo,
1894	614 500 »	928 500 »
1895	653 800 »	770 900 »

Während die Einfuhr ungefähr dem Durchschnitte der letzten sieben Jahre entspricht, ist die Ausfuhr eigentlich von Jahr zu Jahr gesunken, und sie hat im letzten Jahre den **tiefsten** Stand erreicht.

Chocoladen.

	Einfuhr.	Ausfuhr.
1889	217 000 Kilo,	127 900 Kilo,
1890	204 700 »	91 600 »
1891	175 800 »	277 900 »
1892	183 900 »	361 200 »
1893	135 200 »	468 100 »
1894	171 900 »	562 400 »
1895	163 700 »	523 200 »

Einfuhrzahlen und Ausfuhrzahlen scheinen sich auf der Durchschnittshöhe der letzten vier Jahre erhalten zu wollen.

Cacaopulver und Cacaomassen.

	Einfuhr.	Ausfuhr.
1889	430 800 Kilo,	20 300 Kilo,
1890	539 000 »	15 900 »
1891	522 700 »	10 200 »
1892	528 000 »	12 300 »
1893	669 500 »	9 200 »
1894	556 100 »	10 100 »
1895	673 100 »	22 700 »

Seit 1889 ist die Einfuhr um 55% gestiegen, nämlich 242,300 Kilo Cacaopulver sind 1895 mehr eingeführt worden als im Jahre 1889; die Ausfuhr ist um volle 2400 Kilo seit 1889 gestiegen. Dies ist das traurigste Bild aus der ganzen Statistik!

Cacaobutter.

	Einfuhr.	Ausfuhr.
1889	282 100 Kilo,	17 300 Kilo,
1890	307 200 »	14 700 »
1891	242 900 »	10 300 »
1892	142 300 »	13 400 »
1893	127 100 »	18 400 »
1894	159 200 »	30 000 »
1895	165 500 »	38 900 »

Cacaobohnen.

	Einfuhr.	Ausfuhr.
1889	5 565 100 Kilo,	—
1890	6 246 500 »	—
1891	7 087 100 »	—
1892	7 460 900 »	—
1893	7 960 900 »	—
1894	8 319 900 »	—
1895	9 950 900 »	—

Wir haben also im Jahre 1895 eine Einfuhrsteigerung von 1 600 000 Kilo zu verzeichnen; das ist die grösste Steigerung, die unsere Industrie je zu verzeichnen gehabt hat. Die Gründe für diese grosse Steigerung sind bekannt und auch an anderer Stelle gewürdigt.



Cacaobutter.

Am 4. Februar fand in Amsterdam eine Auktion über

75 000 Kilo

Van Houten's Cacaobutter statt. Dafür wurde ein Durchschnittspreis von

$71\frac{1}{2}$ cents per $\frac{1}{2}$ Kilo

erzielt.

Das ist ein Preisrückgang von $3\frac{1}{2}$ cents per $\frac{1}{2}$ Kilo gegen die Januar-Auktion. Dagegen ist der Preis immer noch 3 cents höher als im Februar des vorigen Jahres.

In den letzten fünf Jahren wurden im ersten Vierteljahr folgende Preise für Cacaobutter in Amsterdamer Auktionen erzielt:

	1891	1892	1893
Januar	68 c.,	55 c.,	66 c.,
Februar	$65\frac{1}{4}$ »	$60\frac{1}{4}$ »	$71\frac{3}{4}$ »
März	66 »	$63\frac{1}{2}$ »	$71\frac{1}{2}$ »

	1894	1895	1896
Januar	73 c.,	$69\frac{3}{4}$ c.,	75 c.,
Februar	$70\frac{3}{4}$ »	$68\frac{1}{2}$ »	$71\frac{1}{2}$ »
März	$74\frac{1}{2}$ »	68 »	— »

Dass auf den holländischen Auktionen seit Juli die deutschen Käufer fehlen, ist auf die Preisbildung ohne Einfluss geblieben; man wird auch fernerhin aus diesem Grunde allein kaum einen Rückgang erwarten können. Für die im Jahre 1895 verkaufte Butter ist ein Durchschnittspreis von $69\frac{1}{2}$ cents erzielt worden. Das ist ein höherer Preis als in den Jahren 1889, 1891, 1892 erreicht worden ist.

In Deutschland hat sich, dank der billigen Preise für Cacaobohnen, noch kein Mangel an Cacaobutter geltend gemacht. Hoffentlich bleibt es so. Für eine nennenswerte Preiserhöhung der Cacaobohnen ist keine begründete Aussicht vorhanden; die europäischen Läger sind voll und könnten einer noch grösseren Steigerung der Abnahme vollauf genügen.

Von der Erhöhung des Cacaobutterzolles hat man sich an einigen Stellen in Deutschland goldene Berge versprochen — aber man hat seine Hoffnungen nicht erfüllt gesehen.

Es ist im Gegenteil das eingetreten, auf das wir von Anfang an hingewiesen haben, es ist eine enorme Ueberproduktion von Cacaopulver entstanden. Als wir vor einigen Monaten schon darauf aufmerksam machten, dass nun die Produktion von Cacaobutter die Hauptsache, die Produktion von Cacaopulver aber Nebensache werden würde, mag mancher bei sich gedacht haben, dass wir zu schwarz sähen.

Es ist aber genau so gekommen, wie wir es gesagt haben.

Aus vielen Städten werden uns Fakturen und andere Beweismittel eingeschickt, die darthun, dass man Cacaopulver zu 85—90 Mk. pro Zentner aus deutschen Fabriken kaufen kann. In Nr. 19 des Gordian weist in einem »Eingesandt« (Seite 319) eine Firma schon darauf hin, wohin bei solchen Preisstellungen der Ruf der deutschen Cacaomarken kommen muss. Und diese Firma hat vollständig recht. Aber was kümmern sich die Fabriken darum, was gelten diese vorausdenkenden Einreden? Der Bedarf an Butter muss produziert werden und ehe eine Fabrik in Deutschland von einer andern kauft, dieser den hohen Preis für Butter gönnt, presst sie und presst sie Tag für Tag darauf los.

In vielen Städten wird garantiert reines Cacaopulver mit Mk. 1.20 per Pfund im Kleinhandel angeboten; daraus schon lässt sich ohne weiteres der Engrospreis erkennen. Gegen dieses Abwärtsgleiten giebt es kein anderes Mittel, als die Vereinigung der deutschen Fabrikanten, das Zusammengehen der grossen und grössten mit den kleinen und kleinsten.

Dadurch allein kann erreicht werden, dass die Verwendung der allerordinärsten Bohnenarten zur Herstellung von entöltem Cacaopulver in Deutschland aufhört, und dass man den Wettbewerb mit den eingeführten holländischen Cacaomarken aufnimmt, zuerst auf der Basis der Qualität und zuletzt erst ihn durch Preisherabsetzung zu verdrängen sucht.

Dass der jetzige Weg falsch ist, zeigt jeder Jahresabschluss. Im Jahre 1895 sind wieder 117100 Kilo Cacaopulver mehr in Deutschland eingeführt worden, als im Jahre 1894. Das beweist, dass mit den seither angewandten Mitteln dem holländischem Cacao nur die Wege bereitet werden, zu guten Preisen in die Tasse der deutschen Konsumenten zu kommen. Die deutschen Fabrikanten dagegen suchen durch Preisermässigungen — immer nur auf Kosten der Güte — sich einander aus der Kundschaft zu verdrängen. Richtig wäre es, geschlossen mit bester Qualität zu normalen Preisen gegen die Einfuhr zu arbeiten.



Zucker.

Der Markt für prompte Waare verharrte in letzter Woche in vorherrschend stetiger Tendenz bei voll behaupteten Preisen. Die Umsätze bewegten sich jedoch in mässigen Grenzen, da einerseits Inlandsraffinerien nur mässig eingriffen, anderseits Fabrikanten höhere Forderungen stellten, die einstweilen nicht zu bedingen sind, zumal die zweite Hand sich gefügiger zeigt. Immerhin bleibt die Grundtendenz des Marktes fest, so dass die bessere Verwertung der Restläger an Wahrscheinlichkeit gewinnt. Bei Wochenschluss gestaltete sich auf höhere Auslandsberichte die Kauflust reger und Preise schliessen 10—15 Pfg. höher gegen die Vorwoche. In neuer Ware, Lieferung Oktober-Dezember, kamen einige Abschlüsse von baltischem Zucker zum Preise von 11 Mk. zu Stande. Im allgemeinen verhalten sich Fabriken hierin abwartend. — Raffinaden hatten bei unveränderten Preisen ein ruhiges Geschäft, das sich fast ganz auf die Deckung des laufenden Bedarfes beschränkte. Nur vereinzelt traten bei Schluss der Woche einige grössere Meinungskäufe auf, denen gegenüber bei den gestiegenen Preisen Raffinerien sich nicht mehr so ablehnend wie bisher verhielten. In Granulated kam es zu keinen Umsätzen. In Folge der wieder eröffneten Schiffahrt waren grössere Posten prompte Lieferung am Markte, wofür die Forderungen sich wesentlich unter denen der Raffineure bewegen, so dass der ersten Hand hierin das Geschäft sehr erschwert wurde.

Auf dem Terminmarkte kam es zu häufigen, wenn auch mässigen Schwankungen. Niedrigere Preise regten regelmässig die Kauflust an, während erhöhte Preise stärkere Begleichungen veranlassten; die Umsätze waren daher zeitweise lebhaft, besonders in Sommerterminen, die schliesslich 5—10 Pfg. angezogen. Neue Ware blieb zwar gut beachtet, gab jedoch vom höchsten Preisstande 10 Pfg. nach. Die Andienungen für Februar waren gering. Der Markt schliesst in stetiger Haltung. — Der letztwöchentliche Verlauf des Marktes bot keine wesentlichen Aenderungen in der Auffassung der Marktlage. Die geringen Ankünfte aus der Kubaernte (bisher 18000 t gegen 160000 t 1895) bestätigen, dass der Ernteausfall mindestens 750000 t betragen wird. Hierzu das Weniger der europäischen Zuckerernte mit 550000 t, ergiebt ein Gesamtweniger der Welternte in Höhe von 1300000 t. Hierauf ergiebt sich, dass selbst in dem Falle, dass der Weltverbrauch nur der gleiche, wie im Vorjahre ist, die statistische Lage des Artikels sich ausserordentlich günstig darstellt und eine weitere Besserung der Preise wohl schwerlich aufzuhalten sein dürfte. Einstweilen lässt es sich Amerika angelegen sein, nur schrittweise auf den europäischen Märkten vorzugehen, um ohne allzugrosse Preisanspannungen seinen Bedarf zu decken. Man erwartet zwar in nächster Zeit grössere Abladungen nach Amerika über Ham-

burg, Bremen, Stettin und Danzig, allein all' diese Anschaffungen stehen in keinem Verhältnis zu den Ausfällen, die Amerika von März ab in seinen Zufuhren von Kuba im Vergleiche mit den beiden Vorjahren zu erwarten hat. Diese Zufuhren betrugen:

	1895	1894
im März	137 600	207 600 t
» April	107 700	115 800 »
» Mai	176 800	117 000 »
» Juni	105 600	140 100 »
» Juli	70 800	216 000 »
zusammen	598 500	796 500 t

Die Kaufkraft Amerikas wird daher erst in nächster Zeit zur vollen Geltung kommen und in Europa um so steiferen Preisforderungen begegnen, als die Abnahme der sichtbaren Weltvorräte schnelle Fortschritte macht. Nach den vorläufigen Ausweisen ergeben augenblicklich die sichtbaren Weltvorräte 2 803 900 t gegen 2 425 800 t 1895 (+ 378 100 t), während Ende August das Mehr der Ueberschüsse noch 825000 t betrug. Weitere erhebliche Abschreibungen werden sich mit der endgültigen Januarstatistik Deutschlands vollziehen. Aus diesem Grunde sieht man dem in Europa vorzunehmenden Mehranbau **ohne** Beunruhigung entgegen.

In England war der Markt anfangs auf grössere Februarandienungen ruhiger, befestigte sich alsdann auf die ungünstigen Kubazahlen. Die Spekulation in England ist nach wie vor der Ansicht, dass die Hochbewegung noch nicht zum Abschluss gekommen ist. Inländische Raffineure, die anfangs lau eingriffen, entwickelten bei Wochenschluss gute Kauflust für Rübenzucker, besonders für Nachprodukte. Es wird beständig darauf hingewiesen, dass die geringen Vorräte von Rohware in den Händen der Raffineure eine nachhaltige Versorgung erheischen. Raffinaden hatten schwachen Absatz; ebenso war Granulated nur zu billigeren Preisen unterzubringen. Im Januar gingen in England ein an Rohzucker 81 200 t, gegen 72 000 t, Raffinaden 76 800 t gegen 64 000 t 1895. Vorräte 113 900 t gegen 67 000 t 1895 und 67 300 t 1894.

In Paris verlief der Markt unter geringen Schwankungen bei wenig veränderten Preisen gegen die Vorwoche. Die Umsätze waren mässig, da die Ungewissheit über den schliesslichen Verlauf der Kubaernte zurückhaltend stimmte. Raffineure nehmen schlank Ware auf. Das Angebot von neuer Ware aus erster Hand ist geringer geworden. Die Rübenabschlüsse werden in Frankreich eifrig betrieben; der Mehranbau wird auf 10—15 % geschätzt.

In Oesterreich war die Tendenz des Marktes vorwiegend fest, die Umsätze jedoch waren mässig, da Fabriken wenig anbieten. Besonders in erster Hand sollen die Vorräte stark zusammengeschmolzen sein. Mit der Wiedereröffnung der Schiffahrt erwartet man starke Abladungen nach dem Auslande, besonders in Raffinaden, deren Vorräte 64 100 t grösser als im Vorjahre sind, während Rohzuckervorräte um 110 700 t zurückbleiben. Die Gesamtvorräte ergaben Ende Januar 566 600 t, gegen 605 300 t 1895. Erzeugung im August bis Januar 682 100 t gegen 914 800 t im Vorjahre.

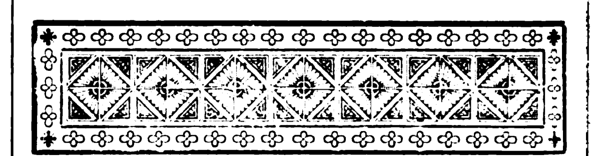
In Russland waren die Märkte ruhig bei mässigen Umsätzen; bevorzugt bleibt Ware zu Ausfuhrzwecken.

Amerika hatte festen Markt bei ¹/₈ C. höheren Preisen für Muscovaden. Die Umsätze bleiben jedoch nach wie vor mässig, da Eigner von Ware hohe Forderungen stellen, denen Raffineure ablehnend gegenüberstehen. In Rübenzucker haben erneute Abschlüsse stattgefunden. Die Versorgung hierin fängt an, regelmässig zu werden, doch ist das Geschäft insofern erschwert, als der Trust gern grosse Abschlüsse mit einem Schlage vollzieht, während Inhaber von Rübenzucker nur langsam abzustossen wünschen. Die wöchentlichen Einschmelzungen bleiben befriedigend. In der ersten Januarhälfte gingen in Nordamerika ein an Rübenzucker 8900 t gegen 12 000 t, Rohrzucker 33 000 t gegen 11 800 t 1895 (davon aus Kuba 22 300 t gegen 400 t 1895).

Aus den Kolonien sind mit Ausnahme Kubas die Ernteberichte befriedigend. Von Kuba lauten die Nachrichten fortgesetzt höchst ungünstig. Die Erntearbeiten sind zum grossen Teil unterbrochen, so dass die Ankünfte höchst unbedeutend sind. Wann hierin eine Aenderung zum Besseren eintreten wird, entzieht sich einstweilen jeder Beurteilung. Schwimmend aus den Kolonien nach Europa am 6. Februar 21 200 t gegen 16 200 t 1895.

Der Wochenumsatz in Magdeburg betrug 292 000 Ctr. (gegen 179 000 Ctr. 1895) und an den sechs Hauptmärkten Deutschlands 580 000 Ctr. (gegen 416 000 Ctr. 1895). Seit 1. September ergeben die Gesamtumsätze 1 275 400 t (gegen 1 155 700 t im Vorjahre).

(Magdeb. Zeitung.)



Die Berliner Afterausstellung.

Am 1. Februar hat ein neues Rundschreiben des Berliner Ausstellungsverbandes das Licht der Welt erblickt, in dem ganz deutlich erzählt wird, um was es sich bei dieser Afterausstellung handeln soll. Z. B.: »Wer speziell eine Medaille von Berlin 1896 zu haben wünscht, die u. s. w. —

Das Rundschreiben lautet wörtlich wie folgt:

Zentral-Verband internationaler Aussteller.
Büreau: Berlin C., Seydelstrasse 5, III.

Berlin, 1. Februar 1896.

Sehr geehrter Herr!

Die »Internationale Preiskonkurrenz und Ausstellung für die Nahrungsmittel-Industrie und Erfindungen aller Art zu Berlin« — nicht zu verwechseln mit ähnlichen Ausstellungen — findet erst am

7., 8. und 9. März cr.

statt. Die Mitteilung eines Agenten in Magdeburg, dass diese Ausstellung auf unbestimmte Zeit verschoben, beruht auf Erfindung und werden die Herren Aussteller vor Schriftstücken gewarnt, die nicht von Ausstellungskomités oder von dem unterzeichneten Verband ausgehen. — *)

Für die dreitägige Dauer der Preiskonkurrenz würde ein □-Meter Raum ge-

*) Anscheinend ist also noch ein anderes Konsortium dabei, diesen Herren wieder Konkurrenz zu machen.



nügen und Ihre Anwesenheit nicht erforderlich sein, da der Zentral-Verband internationaler Aussteller, wenn Sie demselben als Mitglied beitreten. Sie sachgemäss und kostenlos bei dem Preisgericht vertreten lassen wird. Sie können bei guter Ware, oder einer praktischen Erfindung bestimmt auf eine hohe Prämiierung rechnen. Wer speziell eine Medaille von Berlin 1896 zu haben wünscht, die nebenbei bemerkt von bedeutender Grösse ist, muss bei dieser Preiskonkurrenz ausstellen, da die anderen Berliner Ausstellungen entweder

„keine Medaillen“

geben, oder nur eine geringe Anzahl, bei den tausenden von Ausstellern kaum erreichbar und nicht offiziell.

Weinhändler und Likörfabrikanten hätten nur zwei Flaschen von jeder Sorte, die prämiiert werden soll, einzusenden. Von anderen Nahrungsmitteln brauchen auch nur wenige Proben gesandt zu werden, so dass der Rücktransport erspart wird.

Für patentierte Sachen genügen Zeichnungen der Modelle nebst Beschreibung. — Die Platzmiete beträgt für 1 □-Meter incl. dekoriertem Tisch 35 Mk. und für die Mitglieder des Zentral-Verbandes nur 15 Mk. für Platzmiete und 10 Mk. Mitgliedsbeitrag pro 1896, welche Beiträge an das Bankhaus A. F. Rodewaldt, Berlin C., Niederwallstr. 14, zu senden sind. —

Das Bestreben des Zentral-Verbandes gipfelt hauptsächlich auch darin, das Entrieren von Ausstellungen immer mehr allein in die Hand zu bekommen, um die vielen Ausstellungen zu verringern und um Schwindelausstellungen nicht aufkommen zu lassen. —**)
Für dieses Jahr ist noch eine grössere Ausstellung geplant und bitten wir Städte vorzuschlagen.

Mit der vorzüglichsten Hochachtung
der geschäftsführende Ausschuss
des Zentral-Verbandes internationaler Aussteller.
I. A.: Merges, Direktor.

**) Ist das nicht köstlich?

Anzeigen.

Jahrgang 1896. Nr. 21. Hamburg, 1. März 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania.
Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Die einstimmig angenommenen Bestimmungen des Verbandes.

Das viele Drängeln im Gordian hat im Schosse des Verbandes Geburtswehen erzeugt: am 3. Januar d. J. hat ein Rundschreiben das Licht der Welt erblickt, das die Mehrzahl deutscher Chocoladefabrikanten darüber aufklären will, was der Vorstand des Verbandes drei Jahre vorher sich ausgedacht und festgesetzt hat in bezug auf die Auslegung des Nahrungsmittelgesetzes.

Es giebt ein Seitenstück zu dieser Art einer Verbandsführung wohl weder in Deutschland noch in anderen Ländern. Selbst auf die nicht zu vermeidende Gefahr hin, dass wir heute schockmal gesagtes wiederholen müssen, haben wir die Pflicht, weit auszuholen, um darzuthun, wie ungeschickt hierbei von der Verbandsführung verfahren worden ist, wie unrecht es von ihr war, Prozesse wegen Verfälschung von Kouvertüren z. B. anzustrengen, ohne voraufgegangene Verwarnung oder Belehrung oder offizielles Ersuchen sich mit seinen Ansichten zu befreunden. Und — last, not least — wie unlogisch selbst diese letzten, immer und immer wieder ergänzten und revidierten Bestimmungen noch heute sind.

Wir holen also weit, sehr weit aus und zwar absichtsvoll. Wir werden, wenn's nicht anders geht, die Feststellungsklage gegen den Verbandsvorstand einleiten, damit wir einmal unser Material zur Verwendung bringen, das einen reinen Tisch für das was früher, aber auch nach Erlass des Nahrungsmittelgesetzes nicht als Verfälschung galt, und für das was nach unserer Auffassung auch heute noch nicht dafür gelten darf, wenn nicht die Majorität der deutschen Fabrikanten für eine Aenderung älterer Verkehrsordnungen eintritt. Und um für eine solche Klage das Fundament für richterliche Orientierung hiermit zu geben, deshalb holen wir weit aus.

In dem Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 kümmert uns der zehnte Paragraph, in dem es heisst, dass derjenige, der **zum Zwecke der Täuschung** im Handel und Verkehr Nahrungsmittel oder Genussmittel nachmacht oder verfälscht, oder derjenige, der wissentlich Nahrungs- oder Genussmittel, die verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter **Verschweigung dieses Umstandes** verkauft oder unter einer **zur Täuschung geeigneten Bezeichnung** feilhält,

mit Gefängnis bis zu sechs Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1500 Mk. oder mit einer dieser beiden Strafen belegt werden soll. —

Eine strafbare Verfälschung ist also in demselben Augenblicke gegeben, in dem **zum Zwecke der Täuschung** ein Nahrungsmittel nachgemacht oder verfälscht wird; eine strafbare Verfälschung ist **nicht** gegeben, wenn ein Nahrungsmittel **nicht** zum Zwecke der Täuschung nachgemacht worden und verkauft ist. —

Dies ist das Fundament aller Erörterungen über das »ob« oder »ob nicht«! Es muss eine betrügerische Absicht vorliegen, wenn nach dem Nahrungsmittelgesetz eine Bestrafung erfolgen soll.

Zum Beispiel: 100 Pfd. Cacaopulver, Cacaomasse, Chocolade werden mit zehn Pfund Kastanienmehl oder Cacaoschalen oder Getreidemehl vermischt, und diese Mischung wird als Chocolade oder als Cacao ohne weitere Deklaration verkauft, so hat der Verkäufer zweifellos zum Zwecke der Täuschung eine strafbare That begangen, denn er hat ein ganz bestimmtes Nahrungsmittel durch billigere Stoffe vermehrt, und er hat diese Vermehrung, weil sie eine Verfälschung ist, verschwiegen.

Dieser Fall ist klar, und wir brauchen uns weder bei ihm noch bei ähnlichen länger aufzuhalten.

Wir haben auch schon siebzehn mal hier gesagt, dass in unserer Industrie überhaupt noch so gut wie keine Verfälschungen da vorgekommen seien, wo es sich um klar festgelegte Bestimmungen oder um deren Verletzung gehandelt hat.

So sind in den am 15. Januar 1893 vom Verbande aufgestellten Bestimmungen als ganz selbstverständlich von jedem zu unterschreiben, dass Cacaomasse nur aus gemahlenen Cacaokernen bestehen darf; dass Cacaobutter nichts weiter enthalten darf, als das von den Cacaokernen stammende Oel; dass Cacaopulver ebenfalls nur ein reines Produkt der Cacaokerne sein darf, befreit von einem Teil ihres Oeles. Aber anders verhält es sich mit den Bestimmungen a und e des § 1. —

Hier treten wir dem Verbande entgegen, wenn sein Vorstand, wie er beweist, doktrinär vorgehen will oder in Irrtümern befangen ist.

Er sagt, unter dem Namen Chocolade darf nur feilgehalten werden eine Mischung von geröstetem und enthülstem Cacao und Rohrzucker (Rübenzucker) auch mit einem Zusatze von Cacaobutter und Gewürzen.

(Die Doktrin, d. h. unpraktische Gelehrsamkeit, spricht fast aus jedem Satze dieser Bekanntmachung. Das Wort Rohrzucker wird als Hauptsache, Rübenzucker als Nebensache in Klammern hingestellt. Wer kennt denn in Deutschland bei der Chocoladefabrikation noch Rohrzucker?)

In dieser Behauptung (Absatz a, § 1) liegt einfach ein grober Irrtum. Seit Jahrzehnten hat man das Recht, auch solche Fabrikate, die ausser Cacao, Zucker, Gewürz und Cacaobutter auch noch Mehl enthalten, mit dem Namen »Chocolade« zu belegen. Hier in Hamburg so gut als in Dresden oder im Lockwitzgrund, oder in Köln, oder in Magdeburg fabriziert man z. B.

Puder-»Chocoladen«

aus Cacao, Zucker, Mehl, Gewürzen, auch

Raspel-»Chocoladen«

aus Cacao, Zucker, Mehl, Gewürzen, und man ist kein Nahrungsmittelfälscher. Man teilt auf dem Etikette dem Konsumenten mit, dass diese Chocolade nicht blos aus Cacao und Zucker bestände.

Aber man hat weiter lange, lange nach dem Inkrafttreten des Nahrungsmittelgesetzes auch »Chocoladen mit Zusatz« unbeanstandet, frei und öffentlich hergestellt aus den Bestandteilen der Chocolade, nämlich aus

Cacao und Zucker,

und dem Zusatze

Mehl und Sesamöl.

Man hat diese ordinären Fabrikate zu billigen Preisen verkauft, unter der Bezeichnung »Chocolade mit Zusatz«, und man hat dies sowohl innerhalb wie ausserhalb des Verbandes für korrekt gehalten.

(Hat man das nicht? Dann bitten wir um Belehrung, wir werden dann weiter uns unterhalten. Im Jahre 1887 hatten wir Gelegenheit, einen Blick in das Notizbuch eines in Dresden-Neustadt wohnenden Oelagenten zu thun, der einen recht hübschen Absatz in Sesamöl hatte. Doch, wir wollen nicht kleinlich werden!)

Will man das nun heute umstossen; will man das aus irgend welchen Gründen verbieten, gut, wir sind damit einverstanden, wenn die Mehrzahl der deutschen Fabrikanten dem zustimmt.

Je klarer die Bestimmungen eines Gesetzes sind, desto leichter sind sie zu befolgen, und desto leichter sind Vergehen dagegen zu bestrafen. Aber was wir nicht wollen und was wir nicht gutheissen können, ist das, dass der Verbandsvorstand eins, zwei, drei die Feder in die Hand nimmt, alte, als korrekt geltende Gewohnheiten oder Verkehrsauffassungen über den Haufen wirft, und nun jeden, der sich seiner allerneuesten Ansicht nicht fügt, für »unsolide« hält. Das ist eine Anmassung, die nicht scharf genug beantwortet werden kann! Und wenn er es noch für nötig gehalten hätte, diese, seine neuesten Bestimmungen, von denen er wusste und wissen musste, dass sie **alte** Gewohnheiten, **alte** Verkehrsordnungen über den Haufen würfen, den anderen deutschen Fabriken **prompt** bekannt zu geben, so könnte man über die Anmassung ruhiger urteilen! Aber das hielt er nicht für nötig! Er beschliesst im kleinen Kreise zu Leipzig, am 15. Januar **1893** — am XVII. Verbandstage —, dass hinfort das gelten soll, was er drei Jahre später auch den anderen deutschen Fabrikanten, deren Zahl anderthalb mal grösser ist, mitzuteilen für nötig hält. Aber noch weiter: Er nimmt in **diese** Bestimmungen, die er ausgiebt, als wären sie am 15. Januar 1893 einstimmig vom XVII. Verbandstage angenommen, Zusätze auf, über die er sich erst zwei Jahre später, nämlich auf dem XIX. Verbandstage in Thale, geeinigt hat. Das ist der Zusatz im § 3, Abs. 1, dass auch die Vermengung der Ueberzugsmasse (Kouvertüre) mit fremden Fetten als Verfälschung im Sinne des Gesetzes gelten solle. —

Den Mut zu diesem Zusatze aus dem Jahre 1895 hat sich der Verband aus dem Resultate eines Breslauer Prozesses geholt, wo es ihm, da Rüger und Püschel, die Sachverständigen, zu Ungunsten des Angeklagten waren, gelungen ist, einen Urteilsspruch im Sinne des obigen Zusatzes zu erzielen.

Denkt man recht vorurteilslos, so objektiv als möglich über diese Art der Verbandsführung, über diese Art, die Interessen der deutschen Chocolade-Industrie zu vertreten, nach, dann wird man ganz irre an den Widersprüchen, die hier zwischen dem Wollen (Statuten) und Vollbringen liegen.

Da also die am 15. Januar 1893 in Leipzig zum XVII. Verbandstage versammelten Herren nicht die Bestimmungen so festgesetzt haben, wie der Geschäftsführer sie als solche am 3. Januar 1896 verbreitet hat, so liegt auch darin eine Inkorrektheit. Denn es sind darin Zusätze aufgenommen, die erst zwei Jahre später das Licht der Welt erblickt haben! Dies ist aber verschwiegen! Es wird so dargestellt, als gälten diese Bestimmungen wörtlich so, wie sie in Leipzig schon 1893 festgestellt worden wären.

Dann steht in den Bestimmungen »einstimmig angenommen vom XVII. Verbandstage«.

Was heisst das? Was soll das heissen? Ein »Verbandstag« kann überhaupt nichts annehmen, wenn er's könnte, muss es einstimmig sein, weil Ein Ding nur Eine Stimme hat. Aber das soll wohl heissen: An dem XVII. Verbandstage wurde von der Versammlung des Verbandes deutscher Chocolade-Fabrikanten einstimmig angenommen u. s. w. — Also man hat es hier mit einem Sprachschnitzer zu thun, wie er einem wohl in der Hitze des Wortstreites unterlaufen kann; bei Abfassung von Dokumenten könnten sie natürlich vermieden werden, wenn man sich mehr Mühe gäbe, klar und sinngemäss zu schreiben. Wir hätten nun gar zu gern gewusst, wie gross denn die Versammlung am 15. Januar 1893 in Leipzig gewesen ist, die so »einstimmige« Beschlüsse gefasst hat, und da wir alle Hinterthüren vermeiden wollten, fragten wir am 16. Januar 1896 direkt beim Verbande in Dresden an. Wir schrieben ihm, dass nach unserer Kenntnis und nach Aeusserungen, die uns aus dem Kreise der Verbandsmitglieder zugegangen wären, nicht alle der Ansicht wären, dass Ueberzugsmassen nur aus Cacao, Zucker und Nüssen bestehen dürften, und wir wüssten nicht, wie wir dies mit seiner Angabe, dass die von ihm versandten Bestimmungen »einstimmig« angenommen wären, in Einklang zu bringen hätten. Er möchte uns doch einmal darüber schreiben. Wir könnten nicht glauben, dass alle Verbands-

mitglieder schon immer ihre Ostereier, Zigarren, Konfekte, ordinären Plätzchen nur aus reinen Kouvertüren oder aus solchen Chocolademassen herstellten, die nur aus Cacao, Zucker und Cacaobutter bestehen.

Auf diese unsere, vollkommen sachgemäss gehaltene Anfrage antwortete der Herr P. Schulze, In der Antwort liegt genau dasselbe Maass von Logik, das auch jene Bestimmungen ziert, auf das wir noch zu sprechen kommen.

Herr P. Schulze schreibt:

»Auf Ihre Anfrage vom 16. d. M. bemerke **ich**, dass, wenn in einem Verbandsdrukcschreiben steht, die betr. Beschlüsse seien einstimmig gefasst, es keiner Zusicherung von **uns** bedarf, dass dies wahr sei, da **wir** wenigstens **nur** behaupten, was sich beweisen lässt. Wenn **Sie** bisher das Opfer von Unwahrheiten auch in dieser Frage geworden sind, so liegt das wohl daran, dass die Ihnen gemachten Angaben nicht genügend auf ihre Zuverlässigkeit geprüft wurden.« (Da hatten wir unsern Wischer!)

»Die »Bestimmungen über den Verkehr mit Cacaowaren« hat der XVII. Verbandstag in Leipzig einstimmig getroffen, und ebenso einstimmig hat der XIX. Verbandstag in Thale beschlossen, in § 3 dieser Bestimmungen, hinter den Worten »als Verfälschung ist besonders anzusehen die Beimischung fremder Fette zu Chocolade«, die Worte einzufügen »Ueberzugsmasse, Kouvertüre und Cacaomasse«. —

Im übrigen gestattet **uns** die Art und Weise, wie Sie **unsere** letzte Berichtigung zurückgewiesen haben, nicht, mit Ihnen uns in längere Erörterungen einzulassen.

Achtungsvoll P Schulze.

(Hier mag in Klammern gleich noch mitgeteilt werden, was es mit dieser Berichtigung auf sich hat. In Nr. 14 sind die Namen der zum und der nicht zum Verbande gehörenden Firmen aufgeführt, zu dem Zwecke, das Reichsamt des Innern und das Handelsministerium darüber aufzuklären, dass der Verband nur die Minderzahl der deutschen Fabriken umschlösse. In der folgenden Nummer liessen wir die Berichtigungen folgen, die uns durch die Liebenswürdigkeit unserer Leser zugegangen waren. Nach Erscheinen dieser Nummer, also post festum, kommt auch noch Herr P. Schulze, und bittet nicht, wie es sich unter höflichen Leuten gehört, sondern ersucht um Aufnahme einer Berichtigung, und erlaubt sich den Satz: »Im übrigen käme es durchaus nicht auf die Zahl der Fabriken an.«

Diesen Satz fanden wir ungehörig. Wir antworteten ihm: »Ob es Ihnen auf die Zahl innerhalb oder ausserhalb des Verbandes garnicht ankommt, das ist ganz nebensächlicher Natur.« —

Also dies ist »die Art und Weise« unserer Zurückweisung! Wir glauben, dass jeder andere deutsche Chocoladefabrikant mit dem Herrn P. Schulze auf solche ungehörige Randbemerkung hin noch ganz anders umgesprungen wäre! —)

Doch kehren wir zu unserem Thema zurück. Herr Schulze muss von seinem hohen Pferde herabsteigen, denn er hat in den versandten Bestimmungen doch etwas behauptet, was er nicht beweisen kann. Denn so, wie sie von ihm, als in Leipzig einstimmig angenommen, verbreitet werden, sind sie eben **nicht** in Leipzig einstimmig angenommen worden! Das, was er verbreitet, ist das Resultat der Verbandsbeschlüsse von Leipzig 1893 **und** Thale 1895.

Diese Aufklärung mag nebensächlicher erscheinen als sie es ist; wer aber den Verlauf des Breslauer Prozesses kennt, und wer weiss, dass dabei selbst ein Mitglied des Verbandes, Herr Borsdorf, den Standpunkt vertreten hat, dass es keine gesetzliche Bestimmungen für die Zusammensetzung von Ueberzugsmassen gäbe, der wird doch ein anderes Bild in sich aufnehmen.

Es steht in den Akten, dass Borsdorf als Mitglied des Verbandes im Jahre 1894 noch nicht der Auffassung des Vorstandes beigetreten war. Und hieran (bei den Breslauer Akten lag ein mit Bleistift geschriebener Zettel, auf dem die Worte standen: »Sie sind ja ein nettes Verbandsmitglied, beinahe hätten Sie uns reingelegt«; wer mag den wohl verfasst und geschrieben haben?) und an andere Aeusserungen hatten wir gedacht. als wir am 16. Januar 1896 beim Verbande angefragt hatten, wie dies zu erklären wäre.

Die Sache erklärt sich so: Wenn da steht einstimmig angenommen vom »Verbandstage«, so heisst das, die gerade dahin gekommenen Herren haben sich einstimmig geäussert. Nicht aber, alle Mitglieder des Verbandes. Den Nichtanwesenden wird der gefasste Beschluss einfach angezeigt. So erklärt es sich, dass eine Anzahl Mitglieder des Verbandes ein anderes Urteil hat — und wohl noch heute hat — als vom Verbande verbreitet wird, unter der Bezeichnung einer einstimmigen Annahme.

Wir haben dem Verbande schon oft vorhalten müssen, dass so, wie er sich das Nahrungsmittelgesetz auslegt, für Angriffe in mancherlei Gestalt Anlass gegeben ist. Daran haben diese neuen Bestimmungen rein nichts geändert; sie sind ja auch schon viel

früher niedergeschrieben. Er hat es aber auch nicht für nötig gehalten, seinen Bestimmungen ein Wort der Begründung mit auf den Weg zu geben. Warum er das nicht gethan hat, hörten wir gern. Er sagt in § 1, Absatz a, den Namen Chocolade darf ein Fabrikat nicht tragen, das irgend etwas anderes als Cacao, Zucker, Cacaobutter und Gewürz enthält, es sei denn (§ 2, Absatz 1), dass das Fabrikat Zusätze hätte, die zu Hygienezwecken bestimmt wären.

Wir sagen, diese Behauptung steht in Widerspruch mit den Materialien, mit denen bei Erlass des Gesetzes seine Notwendigkeit begründet worden ist. Und da wir noch weniger wie Herr Schulze aus Dresden, gewohnt sind, Behauptungen aufzustellen, die wir nicht beweisen können, so mögen die Beweise hierfür folgen.

Die Materialien bei Chocolade lauten:

10. Chocolade.

Die Cacaobohne, die Frucht der Cacaopflanze (Theobroma cacao), aus welcher die Chocolade durch Befreien derselben von ihrer Schale und Zerreiben bei mässiger Wärme, und je nach Bestimmung durch Zusatz von Zucker und Gewürzen bereitet wird, enthält etwa 43 bis 53 Prozent Cacaobutter, 10 bis 18 Prozent Stärke, 13 Prozent eiweissartiger Stoffe und 1,5 Prozent eines stickstoffreichen Alkaloïdes (Theobromin), welches in seiner Wirkung dem Kaffeïn (Theïn), dem in dem Kaffee und Thee enthaltenen Alkaloid, nahesteht. Die Chocolade ist somit ein wichtiges Nahrungsmittel, welchem gleichzeitig auch eine den Organismus wohlthätig erregende Wirkung zukommt.

Die im Handel vorkommende »Chocolade« wird zu ausserordentlich verschiedenen Preisen verkauft. Die teueren Sorten enthalten wohl in der Regel ausschliesslich die obengenannten Materialien; in den billigeren Sorten sind die wertvollen Bestandteile der Cacaobohne durch wohlfeilere Bestandteile substituiert. Die Erkennung solcher Zusätze wird für den Konsumenten erheblich erschwert durch die Gegenwart stark riechender und schmeckender Substanzen, und es sind daher vorzugsweise die stark parfümierten, in dem Handel des öfteren unter dem Namen Vanille- oder Gewürzchocolade vorkommenden Sorten, in welchen sich solche Beimischungen nachweisen lassen.

Was nun die Zusätze selber anlangt, so sind sie wesentlich zweierlei Art. Da es sich stets um eine verminderte Anwendung der kostspieligen Cacaobohne handelt, so dienen ausser den wertloseren Hülsen derselben als Ersatzmittel der Cacaobutter tierische Fette, z. B. Hammel- und Kalbsfett, ferner Pflanzenfette, z. B. Sesamöl, und es muss alsdann der Ausfall der neben der Butter in der Bohne enthaltenen Stärke durch Zusatz von aus anderer Quelle stammender Stärke gedeckt werden. Man hat aber statt der Stärke auch Mehl (namentlich gebranntes), Reis und selbst Dextrin und Gummi in Anwendung gebracht. Auch Bohnenmehl, vielleicht um gleichzeitig die eiweissartigen Bestandteile der Cacaobohne zu ersetzen, wird des öfteren als Zusatz verwandt. Diese Zusätze führen dann auch zur Färbung des Präparates, da dasselbe an und für sich ein dem Käufer nicht zusagendes äusseres Ansehen haben würde. Noch verdient bemerkt zu werden, dass die sogenannte Vanillechocolade sehr oft keine Vanille enthält, da man statt der Vanille oder des mehr und mehr in Gebrauch kommenden Vanillins billigere aromatische Substanzen, Perubalsam, Tolubalsam, Storax und selbst Benzoeharz in Anwendung bringt.

Gegen diese zur Herstellung von billigeren Chocoladensorten gebrauchten Zusätze kann vom hygienischen Standpunkte kein Einwand erhoben werden. Nur sollen die Fabrikanten und Verkäufer von so hergestellten Sorten ihre Fabrikate bezw. Waren durch geeignete Bezeichnungen als verschieden von der aus der reinen Cacaobohne gewonnenen Chocolade in der Art kennzeichnen, dass der Käufer in der Lage ist, die Qualität der Ware zu beurteilen, wobei übrigens davon abzusehen sein möchte, dass der Fabrikant die von ihm als Fabrikgeheimnis bewahrte Zusammensetzung an Gewürzmischungen anzugeben verpflichtet sein müsste.

Leider ist man aber bei der Anwendung von minderwertigen, aber unschädlichen Ersatzmitteln für die Cacaobohne nicht stehen geblieben, sondern man hat der Chocolade, offenbar um ihr Gewicht zu vermehren, Substanzen, die einer ganz anderen Klasse angehören, kohlensauren Kalk, Eisenocker und dergleichen, zugesetzt. Kohlensaurer Kalk und Eisenocker sind zwar auch keine Gifte, allein ihr Zusatz in erheblicher Menge zur Chocolade schmälert den Nahrungswert derselben, während andererseits ihre Verdaulichkeit dadurch sehr wesentlich vermindert wird, so dass der Verkauf **solcher Chocolade** nicht nur eine Vermögensschädigung bedingt, sondern auch zu einer Gesundheitsbeeinträchtigung führen kann.

Die als Ersatzmittel der Cacaobohne angewendeten Substanzen sowohl, als auch die in betrügerischer Absicht, um das Gewicht zu vermehren, zugesetzten, können durch die

mikroskopische Prüfung und chemische Analyse nachgewiesen werden.

Hauptinhalt.

1. Mit dem Namen »Chocolade« ist nur ein Fabrikat zu bezeichnen, welches aus der enthülsten Cacaobohne unter Zusatz von Zucker und verschiedenen Gewürzen bereitet wird.
2. Man pflegt geringere Chocoladesorten zu bereiten, indem man den obengenannten Bestandteilen der guten Chocolade Stärke, Mehl, Hammelfett, Sesamöl, Hülsen von Cacaobohnen und ähnliche Stoffe hinzufügt. Dieses Verfahren kann vom hygienischen Standpunkte aus nicht beanstandet werden. Es sollte jedoch dem Käufer von diesem Zusatz durch eine besondere Bezeichnung Kenntnis gegeben werden.
3. Es wird aber auch Chocolade fabriziert, welche kohlensauren Kalk, Ocker und andere ähnliche unverdauliche, eventuell gesundheitsgefährliche Stoffe enthält. Derartige Zusätze sind als unzulässig zu betrachten.
4. Ein Teil der unter 2 genannten Zusätze ist schwieriger, die unter 3 genannten sind leichter nachzuweisen.

* * *

Was steht in dieser Gesetzesbegründung?

1. »Chocolade« ohne jede weitere Deklaration ist nur ein Fabrikat aus der enthülsten Cacaobohne unter Zusatz von Zucker und verschiedenen Gewürzen.
2. Geringere »Chocoladensorten« werden bereitet, indem man dem Cacao und dem Zucker noch Stärke, Mehl, Hammelfett, Sesamöl, Hülsen von Cacaobohnen und ähnliche Stoffe hinzufügt. Beanstandet kann das nicht werden, aber es muss verlangt werden, dass dem Käufer von diesem Zusatze durch
»eine besondere Bezeichnung«
Kenntnis gegeben werde.

Nr. 1 passt dem Verbande nicht. Er erklärt trotz dieser ganz klaren Bestimmung, dass »Chocolade«, die als reine Chocolade, als Chocolade ohne weitere Deklaration verkauft werden soll, auch noch mit Cacaobutter vermischt werden darf. Und zu welchem Zwecke? Etwa um das Fabrikat zu verbessern? Nein. Um es zu verschlechtern, denn je mehr Fett und je mehr Zucker zu einer Masse genommen wird, desto schlechter und desto billiger wird die Chocolade, wie jedes Kind weiss.

Nun wissen wir aber ganz genau, dass diese Beimischung von Butter ohne Deklaration überall geübt worden ist, hier und da heute noch geübt wird, ohne dass man darin eine Verletzung des Gesetzes erblickt hat. Es hat sich hier eine Verkehrsordnung häuslich eingerichtet, die erst dann wieder zu vertreiben sein wird, wenn die Butter auf 30 Pfg. im Preise gesunken und die Cacaobohnen auf das dreifache von heute gestiegen sein werden. Dann wird man erst zu der Einsicht kommen, eine wie schlimme Korruption des im Gesetze gewollten wir zugelassen haben.

Wer darauf ausgeht, Verletzung der gesetzlichen Bestimmungen ausfindig zu machen, der hat hierbei eine so vorzügliche Handhabe, dass man sich garnicht wundern darf, wenn irgendwo ein Staatsanwalt hiergegen vorgeht. Er hat darauf zu sehen, dass kein Genussmittel zum Zwecke der Täuschung verfälscht wird. Cacaobutter aber ist für den, der Chocolade kauft, ein minderwertiger Zusatz. Weil die Butter auch aus Cacao stammt, ist eine Verminderung der Qualität durch den Zusatz nicht umgangen worden. Logisch gedacht und im Sinne des Gesetzes gesprochen, soll Chocolade nur aus Cacaobohnen und Zucker allein bestehen.

Wenn Herr Rüger oder der Verbandschemiker oder sonst einer behauptet, der Zusatz von Cacaobutter zur Chocolade verändere den Charakter einer reinen Chocolade nicht, so weiss man nicht, was diese Herren unter dem Charakter einer reinen Chocolade verstehen.

40 Pfd. Cacaomasse,
60 » Zucker

geben eine reine Chocolade aus Cacao und Zucker, aber

30 Pfd. Cacaomasse,
6 » Cacaobutter,
64 » Zucker

geben eine mit Cacaobutter vermischte Chocolade. Und der Charakter der letzteren Sorte ist ein ganz anderer, als der Charakter der ersten; das wird den Herren jede Hausfrau sagen können. Wie Himbeerkerne, aus denen man ja auch noch allerlei himbeerartige Fabrikate machen soll, nicht zur Herstellung einer reinen Himbeeressenz, Himbeerlimonade, Himbeersaftes dienen dürfen, so darf Cacaobutter nicht zur Herstellung einer reinen Chocolade genommen werden, wenn ein Gesetz besteht, das vorschreibt, dass Chocolade nur aus Cacao und Zucker bestehen darf.

Aber wie vorhin gesagt, das ist eine rein theoretische Klarstellung, die aber doch das für sich hat, beweisen zu können, dass man es im Verbande nicht mit Puritanern zu thun hat, die absolut das allerbeste durchsetzen wollen. Im Gegenteil. Man giebt Ansichten aus, die, besonders den norddeutschen Fabrikanten, eine Gänsehaut bereiten können.

Die stellt sich ein, wenn man im Absatz e, § 1, liest, dass man bei der Herstellung von Chocolade-Surrogat oder Chocolade-Suppenpulver auf 100 Pfd. Fabrikat **bis zu 1½ Pfund Farbe nehmen darf.**

Ei, ei! Zu welchem Zwecke? Etwa gar zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr? Doch ohne Zweifel! Es soll doch wohl weder grüne, noch gelbe, noch rote, noch violette — sondern es soll **braune** Farbe, das **richtige Chocoladenbraun** genommen werden! Es soll durch die Farbe einem Gemisch von Mehl und Zucker und einer Winzigkeit von reinem Cacao oder auch nur von Cacaoabfällen eine so chocoladebraune Farbe gegeben werden, dass der Bauer »huch uben im Gebärge« denkt, er hätte die beste Chocolade in seinem Teller. Nun, wenn hierbei dem Konsumenten kein X für ein U gemacht werden soll, dann ist er noch in seinem ganzen Leben nicht angeführt worden. Und ein solches Gemisch darf noch den Namen »Chocolade« in Verbindung tragen?

So »bestimmt« der Verband!

Wir kennen aus einer uns vorliegenden Rezeptsammlung, denkwürdiger Abstammung, einige Vorschriften, worunter z. B. die eine für

Chocoladenpulver H
aus 5 Pfd. Cacao,
47 » Farin,
5 » Kartoffelmehl,
7½ » Bolusmehl,
200 Gramm Gewürz

schon immer ein gelindes Schütteln bei uns verursacht hat.

Wenn man aber derartige Vorschriften, dass bis zu 1½ Pfd. Farbe auf 100 Pfund Fabrikat verwendet werden dürfen, zulässt, dann hat man wohl kaum ein Recht, gegen solche Rezepte anzukämpfen, die nicht bloss nach der bestehenden Verkehrsordnung als zulässig angesehen werden müssen, sondern die sogar bei Erlass des Gesetzes ganz ausdrücklich als solche anerkannt worden sind, gegen die **kein** Einwand erhoben werden kann, wenn die Fabrikate durch »geeignete Bezeichnungen« als verschieden von der reinen Chocolade erkannt werden können.

Handeln kann es sich dann nur um die Frage:

Wie muss die hierbei verlangte
geeignete Bezeichnung
aussehen?

Dass man geringere Chocoladensorten herstellen und verkaufen darf, die z. B.

aus 25 Pfd. Cacaomasse,
60 Pfd. Zucker
5 Pfd. Cacaoöl,
5 Pfd. Sesamöl,
10 Pfd. Weizenmehl,

bestehen, ist nach den Materialien zur Begründung des Gesetzes ganz zweifellos festgestellt, und hiergegen kann der Verband rein garnichts ändern. Es kann sich also nur darum handeln, wie die

geeignete Bezeichnung

beschaffen sein muss, die dem Käufer anzeigen soll, dass er keine reine Chocolade empfängt. Aber hier hat auch allein die durch viele Jahre gelaufene Verkehrsordnung zu reden, nicht aber gilt ein von zehn oder zwölf Herren gefasster Beschluss als wertvoller. Nach der Verkehrsordnung verfuhr man vollständig korrekt, wenn man eine Chocolade wie oben spezifiziert, mit der Bezeichnung

Chocolade mit Zusatz

versah. Man sagte, und der Käufer wusste, dass er kein reines Cacaofabrikat bekam. Der billige Preis schon, und diese klare Bezeichnung verhinderten jede Täuschungsmöglichkeit. Woraus dieser Zusatz besteht, ist gleichgültig, so lange keine gesundheitsschädlichen Stoffe verwendet werden. Keinem Kaffeeröster, keinem Krämer wird man eine Verletzung der Gesetze vorwerfen können, wenn er Kaffee und gebrannten Roggen oder Kaffee und Cichorien, Kaffee und Gerste als

Kaffee mit Zusatz

verkauft. Eben so wenig, wenn er Kaffee mit dreierlei verschiedenen Zusätzen verkauft unter dem Namen

Kaffee mit Zusatz.

Warum nun will man in der Chocoladefabrikation bei gleichem Verfahren daraus eine Verfälschung konstruieren?

Es liesse sich aber immerhin über solche Streitfragen sprechen, und es wäre auch ohne Zweifel eine Einigung möglich. Keinesfalls aber darf sich der Verband anmassen, alle Gesetzeskunde allein mit Beschlag belegt zu haben, und die gesetzlichen Vorschriften drehen und wenden zu können, wie es gerade den wenigen Herren passt, die seine Geschäfte führen.

Mit der Veröffentlichung dieser am 3. Januar 1896 versandten Bestimmungen hat sich der Verband sowohl der Form wie dem Sinne nach nicht als befähigt erwiesen, die Interessen der ganzen deutschen Chocoladen-Industrie vertreten zu können, und mehr noch als früher wird man innerhalb wie ausserhalb des Verbandes auf der Hut sein müssen, wenn es sich um Aenderungen der allgemeinen Verkehrsordnungen oder um neue Vorschläge handelt.

Wir haben auf Seite 344 gesagt, dass in diesen vom Verbande aufgestellten Bestimmungen auch das Maass von Logik vermisst

werde, das unbedingt bei derartigen Ausarbeitungen verlangt werden muss. Ganz abgesehen von dem durchaus bureaukratischen Satzgefüge, das dazu zwingt, viele Sätze ein halbes dutzend mal zu lesen, ehe man ihren einfachen Sinn herausgeschält hat, bieten die Bestimmungen zu neuen Korruptionen die besten Gelegenheiten. Man beachte, dass nach § 2, Absatz 2c keine Verfälschung oder Nachahmung vorliegen soll, wenn der Speise-Chocolade geröstete Mandeln oder Haselnüsse beigegeben werden.

Auch hier wissen wir ganz genau, dass man seither Chocolademassen mit gerösteten Nüssen versetzt und daraus Täfelchen u. s. w. geformt hat, die als reine Speise-Chocolade verkauft worden sind. Wir haben dagegen garnichts einzuwenden, aber das Gesetz erlaubt das nicht, wenn auch der Verband das zehnmal als seine Bestimmung verkündet. Jede Chocolade wird gespeist! Das Wort Speise-Chocolade ist keine »geeignete Bezeichnung« im Sinne des Gesetzes, um dem Käufer anzuzeigen, dass er keine reine Chocolade empfange. Mit demselben Recht könnte man das Wort »Trink-Chocolade« aufbringen, und dieser gemahlene Kastanien oder gemahlene Eicheln oder gemahlene Feigen oder gemahlenes Johannisbrot beigeben, und einfach sagen, die »Trink-Chocolade« wäre nach seiner subjektiven Auffassung dadurch verbessert. Ist oder soll bei »Speise-Chocolade« immerfort ein Zusatz von Nüssen oder Mandeln undeklariert, und darum handelt es sich, gestattet sein, dann werden die Fabrikanten, bei den billigsten Sorten Konsum-Chocoladen ganz einfach die Fabrikation von

garantiert reinen Konsum-Chocoladen

einstellen und dafür in Zukunft

garantiert reine Speise-Chocoladen

liefern, die so aussehen:

»Feinste garantiert reine Speise-Chocolade« nach den Bestimmungen des Verbandes vom 15. Januar 1893 besteht aus

30 Pfd. Cacaomasse à 90 ₰	ℳ	27.—
15 Pfd. Haselnusskernen geröstet à 40 ₰	»	6.—
55 Pfd. Zucker à 24 ₰	»	13.20
macht	ℳ	46.20

entgegen früherer Auffassung über den Begriff reiner Chocolade, die zusammengesetzt werden musste aus mindestens

40 Pfd. Cacaomasse à 90 ₰	ℳ	36.—
60 Pfd. Zucker à 24 ₰	»	14.40
macht	ℳ	50.40

oder auch mit Cacaobutter

32 Pfd. Cacaomasse à 90 ₰	ℳ	28.80
8 Pfd. Cacaobutter à 130 ₰	»	10.40
60 Pfd. Zucker à 24 ₰	»	14.40
	ℳ	53.60

Dann sind die Herren, die aus der vom Verbande unfreiwillig aufs neue geschaffenen Korruption, Nutzen ziehen wollen, im Preise allen voraus! Die andern, die unter dem Begriff einer reinen Chocolade immer weiter nur eine Mischung von Cacao und Zucker verstehen, werden ihre Kunden los, weil sie zu gleichen Preisen ihre reine Chocolade nicht herstellen können, wie jene ihre reine Speise-Chocolade nach Verbandsbestimmungen. Haselnüsse sind sehr reich an Oel, und ohne es in der Praxis versucht zu haben, glauben wir, dass aus 30 Pfd. Cacaomasse, 15 Pfd. trocken gerösteten Nüssen und 55 Pfd. Zucker eine formfähige Masse sich machen lässt.

Aus diesem einen Beispiel wird der Verband ersehen müssen, wie ungeheuer vorsichtig der sein muss, der daran geht, Bestimmungen auszuarbeiten oder Gesetze zu deuten, die ungedeutet bis auf einige kleine Vergehen bald 20 Jahre lang beobachtet worden sind. Und er wird in Zukunft den Versuch machen müssen, sich mit der Dame Logik besser zu stellen.

Die Vermengung der Ueberzugsmasse mit fremden Fetten ist nach § 3, Absatz 1, der Bestimmungen eine Verfälschung, so sagt der Verband. Wir sagen nein, das ist nicht wahr! Das Gesetz hat am 14. Mai 1879 noch gar nichts von Ueberzugsmassen gesagt. Ueberzugsmasse ist ein rein technischer Begriff; ich kann sie machen wie ich will, und wie sie mir für den jeweiligen Zweck passend erscheint. Ueberzugsmassen werden aus reinem Zucker hergestellt, also aus Fondant zum Ueberziehen von allerlei Konfekteinlagen; Ueberzugsmasse wird auch aus gerösteten Nüssen mit kleinem Zusatze von Cacao hergestellt. Ueberzugsmassen und die damit hergestellten Fabrikate tragen meist nicht den Namen »Chocolade«, entsprechen also der in § 2, Absatz 1 der Bestimmungen aufgestellten Bedingung, dass sie unter einer »anderweiten Bezeichnung« feilgehalten werden. Aber der Verband stützt sich auf das Breslauer Urteil, und das Breslauer Urteil stützt sich auf die Verbandsvorstandsmitglieder Rüger und Püschel, denen sich noch der Verbandschemiker Filsinger und als zweiter ein Breslauer Chemiker angeschlossen hatte, über dessen klassische Gutachten wir schon einigemal glossiert haben. Bei einer solchen Besetzung der Sachverständigenbank konnte das Gericht kaum ein anderes

Urteil fällen. Und doch hatte es in der Vorinstanz ein freisprechendes Urteil gefällt. Dem später abgeänderten, zu Ungunsten des Angeklagten ausgefallenen Urteile, liegt aber, wie wir gleich beweisen werden, eine ganz irrtümliche Auffassung über die Herstellungsart von Kouvertüren zu Grunde: Das Reichsgericht spricht in einem fort von Kouvertüre, die aus verfälschter Chocolade hergestellt worden wäre. Diese Darstellung ist aber unrichtig! Die Chocolade war keinesfalls verfälscht, denn sie bestand aus Cacao und Zucker; beim Umwandeln dieser reinen Chocolade in die fliessende Form, die die Kouvertüre haben muss, ist erst der Zusatz von vegetabilischem Fette gemacht worden. Wäre das Gericht auf diesen Unterschied, auf dieses Missverständnis aufmerksam gemacht worden, wer weiss, wie dann das Urteil ausgefallen wäre.

Wir haben weder den Beruf noch die Neigung, Verfälschungsgelüste zu unterstützen, aber wir haben die Pflicht übernommen, den autokratischen Gelüsten einzelner entgegenzutreten, die eben nichts weiter sind, als was 150 andere auch sind, und denen jedes Recht fehlt, festzusetzen, was von einem bestimmten Tage an »als Verkehrsordnung« gelten soll. Verkehrsordnungen werden nicht **gemacht,** die bilden sich von selber, und wenn sie jahrelang von allen anerkannt worden sind, dann haben sie die Kraft einer gesetzlichen Bestimmung erhalten! Sie können dann weder von einem Individuum noch von einem kleinen Kreise, als Bruchteil eines viel grösseren, abgethan werden!

Dass die am 3. Januar 1896 vom Verbande hinausgeschickten »Bestimmungen« sich unterscheiden von der früheren Verkehrsanschauung, gesteht er ja gewissermaassen selbst ein, denn er begleitet sie mit den Worten, sie enthielten nur das, was der allgemeinen **jetzigen** soliden Verkehrsanschauung entspräche.

Da ist die Frage aber doch wohl erlaubt: Woher haben die beschliessenden Herren ihre Kenntnisse genommen, darüber, was bei den 150 deutschen Fabriken als »**jetzige** solide Verkehrsanschauung« gilt? Haben sie etwa rund gefragt? Haben sie überhaupt bei den Verbandsmitgliedern vorher rund gefragt? Doch gewiss nicht! Wenn, dann sind den beschliessenden Herren doch auch Einwendungen zugegangen! Bei Fabriken ausserhalb des Verbandes ist nicht nachgefragt worden! Also nochmals die Frage, woher haben die beschliessenden Herren ihre Kenntnisse genommen? —

Um für heute zum Schlusse zu kommen:

Wir bestreiten den Verbandsführern das Recht, neue Bestimmungen zu erlassen, die, wie sie wissen, anders lauten, als frühere, und von der Mehrzahl der deutschen Chocoladefabrikanten zu verlangen, dass sie sich stillschweigend den Ansichten einer Minderzahl fügen.

Wir bewilligen den Verbandsführern aber ohne weiteres das Recht, Vorschläge zu machen, die nach ihrer Ansicht Klarheit über unklare gesetzliche Bestimmungen verbreiten können, und wir werden ihnen für jeden Anlauf dankbar sein. Aber wir verlangen, dass sie mit den Zahlen der ausserhalb des Verbandes stehenden Firmen rechnen, und sich auf einen anderen Standpunkt stellen, als es ihr Geschäftsführer thut mit den Worten: »Auf die **Zahl** kommt es uns nicht an«. **Gerade** auf die Zahl kommt es an! Auch die kleinste und die jüngste Fabrik will befragt werden, wenn Aenderungen im Verkehr vorgenommen werden, und sie hat ein Recht zu dieser Forderung. Wir leben doch nicht in Russland, wo der Wille **eines** Menschen Gesetze schafft! —

Wer Chocolade-Suppenpulver oder Chocolade-Surrogat nach den Verbands-Bestimmungen mit 1½ Pfd. Farbe (Pfui Teufel!) bei 100 Pfd. Mehl, Zucker und Cacaoabfällen, herstellt, den wollen wir jeden Tag vor den Staatsanwalt bringen, und wir wollen mit wenigen Worten beweisen, dass diese 1½ Pfd. Farbe zu dem Zwecke hineingearbeitet sind, um dem Käufer weiss zu machen, die braune Farbe stamme vom Cacao. Würde den Detaillisten und würde den Konsumenten durch die vom Gesetze vorgeschriebene

»geeignete Bezeichnung«

mitgeteilt, dass anderthalb Pfund Farbe in je 100 Pfd. »Chocoladen«-Suppenpulver sich befänden, so würden beide sich von einem solchen Produkte abwenden und zum Verbrauche eines soliden Fabrikates übergehen! Die 1½ Pfd. braune Farbe auf hundert Pfund Fabrikat werden zum Zweck der Täuschung verarbeitet, wir sehen darin eine gröbliche Verletzung des Nahrungsmittelgesetzes und wir warnen **aus guten Gründen** davor, den Absatz e des § 1 der veröffentlichten Bestimmungen als unverfänglich anzusehen! Wird hier in Hamburg ein solches »Chocolade-Surrogat« angetroffen, das 1½ % braune Farbe bei sich hat, statt der gehörigen Menge Cacao, dann kann **keine** Verbandsbestimmung

den Verkäufer vor der Bestrafung retten.

Wir werden in der Lage sein, das nächste Mal hierüber richterliche Gutachten bekannt zu geben.

Wer Speise-Chocolade aus Cacao und Zucker macht, und Nüsse oder Mandeln in beliebiger Menge mit dieser Masse vermischt, die Mischung aber als

Speise-Chocolade

ohne weitere Deklaration verkauft, oder sie wohl gar als

garantiert reine Speise-Chocolade

ausbietet, der verstösst ganz zweifellos gegen den Sinn und den Wortlaut des Gesetzes! Und wenn die Verbandsführer hundertmal erklären, wie in Absatz 2, § 2, dass das keine Verfälschung wäre, so müssen wir dabei bleiben, dass die Herren sich eben irren! Trifft die Staatsanwaltschaft ein solches Produkt an, das als »Speise-Chocolade« verkauft worden ist, ohne nähere Deklaration, so ist es ihre Pflicht, Anklage zu erheben — und sie wird das thun! Zu bedauern ist diese Bestimmung deshalb besonders, weil sie die sowieso vorhandene Korruption noch wieder vergrössert hat, wie wir das oben gezeigt haben.

Wer billige Chocoladen aus den Stoffen herstellt, die bei Erlass des Gesetzes als vollkommen unbedenklich in die Materialien des Gesetzes aufgenommen worden sind, und die durch solche billigeren Stoffe billiger gemachte Chocolade zu billigen Preisen verkauft, sie mit der vom Gesetze verlangten »geeigneten Bezeichnung« versieht, der verstösst weder gegen die Bestimmungen des Gesetzes noch gegen die Begriffe der Moral. Also Chocolademassen, die ungefähr so zusammengestellt sind:

20 Pfd. Cacaomasse,
70 Pfd. Zucker,
5 Pfd. Cacaoabfälle,
5 Pfd. Weizenmehl,
5 Pfund Sesamöl

können als

»Chocolade mit Zusatz«

ruhig in ganz Deutschland hergestellt und verkauft werden. Dieses Fabrikat ist reell und wertvoller, als das vom Verbande zugelassene »Chocoladen«-Suppenpulver, das anderthalb Pfund braune Farbe (Pfui Teufel!) hat. Sieht der Verbandsführende hierin eine Verfälschung, so mag er uns das mitteilen. Wir sind bereit, eigens eine solche Chocolade anfertigen zu lassen und in den Verkehr zu bringen, um von ihm wegen Nahrungsmittelverfälschung angeklagt zu werden! Es soll aber bei diesen Chocoladen die Bezeichnung »mit Zusatz« nicht bloss bei Anwendung eines Vergrösserungsglases gelesen werden können, sondern ehrlich und gerade soll bezweckt werden, dem Käufer anzuzeigen, Du hast hier Chocolade mit Zusatz, also keine reine Chocolade! Du willst ja den Preis, den reine Chocolade hat, nicht zahlen!

Konditorwaren wie Pralinés, Crêmeartikel, Oster-Eier, Figuren u. s. w. können hergestellt werden, überzogen werden aus oder mit Massen in jeglicher Zusammenstellung. Man kann geröstete Kastanien zu Pulver vermahlen, sie durch Cacaobutter oder ein anderes leicht erstarrendes, gut schmeckendes Fett in eine Ueberzugsmasse verwandeln und dann damit überziehen, was man will. Man würde dieses Konfekt heissen können: Maronen-Pralinés, Maronen-Crêmestangen oder wie man sonst Lust hat. Kein Mensch hat das Recht, dagegen Einspruch zu erheben; kein Staatsanwalt wird sich finden lassen, der darin etwas strafbares sehen könnte. Man kann auch aus Cacao, Zucker, Cacaobutter, Oel eine Ueberzugsmasse machen und damit Konfekte in jeglicher Gestalt herstellen; aber man darf diese Konfekte nicht Chocolade-Konfekte nennen, weil sie nicht aus reiner Chocolade, sondern aus einer Chocolade mit Zusatz hergestellt sind. Es giebt bei der Fabrikation von »Konfekten«, von »Konditorwaren« nur die **eine** Vorschrift: Vermeide alles was gesundheitsschädlich ist; nimm keine giftigen Farben; mische nicht Schwerspat oder Gips zwischen das Mehl! (Apropos! Wie steht es denn überhaupt in der Konfektfabrikation? Zum Beispiel in der Drageefabrikation? Ist da im deutschen Reiche und im »Verbande« alles Gold was glänzt?)

Siehe Absatz 2, Konditorwaren, Seite 71 bis 76 des Reichsgesetzbuches »Zinn-Haas«. — Wir bestreiten hiernach den Verbandsführern das Recht, einfach die neue Bestimmung aus den Aermeln zu schütteln, Abs. 1, § 3: jede Ueberzugsmasse müsse oder dürfe nur aus Cacao, Zucker und Cacaobutter bestehen.

Warum wir das bestreiten und warum wir auch sonst nicht willens sind, uns im Interesse einer gar langen Reihe Protestler, den

versandten Verbandsbestimmungen zu unterwerfen, glauben wir nun begründet zu haben. Jedenfalls haben wir uns bemüht, den Verbandsführern zu zeigen, dass eines Mannes Rede keine Rede ist, dass man sie hören muss alle beede. —

Unsere schöne tiefschwarze Alizarintinte hätte aber im Tintenfass bleiben können, wenn die Herren vom Verbande, ehe sie einstimmig über neue Bestimmungen Beschluss fassen, daran gedacht hätten, dass nicht alle Chocolade in Deutschland aus Verbandsfabriken kommt.

Hier möchte doch gleich daran erinnert werden, dass die **alten** Rezepte für Chocoladen-Suppenpulver aus den siebziger und früheren Jahren keine Berechtigung mehr zum Leben haben. Die hätten längst in den brennenden Ofen wandern sollen; man hätte, wo das Cacaopulver so im Preise gefallen ist, längst Chocolade-Suppenpulver ausschliesslich aus Cacao**pulver**, Zucker und Mehl herstellen sollen, in solcher Zusammenstellung, dass den Konsumenten die Zunge und die Lippen braun vom Cacao, nicht aber von anderthalb Pfund brauner Farbe werden. Je besser die Suppe schmeckt, desto mehr wird verbraucht, desto grösser wird die Nachfrage. —

An jene früheren Rezepte für Chocoladen-Suppenpulver, die zusammengestellt worden sein sollen (siehe Seite 52 der Prozessbroschüre von Adolf Gordian) aus:

5 Pfd. Cacao,
47 » Farin,
5 » Kartoffelmehl,
7½ » Bolusmehl,
200 Gramm Gewürz,

soll nur nebenbei noch einmal flüchtig erinnert werden. Dann aber wollen wir zeigen, wie preiswert heute »Chocoladen-Suppenpulver« hergestellt werden können, die den Namen verdienen, und die den Hersteller und den Verkäufer nicht der Gefahr aussetzen, vor den Staatsanwalt zitiert zu werden. Denn, da mag sich der Verbandsführer drehen und winden und auf seine und auf noch ein Dutzend andere Auffassungen über den Sinn des Nahrungsmittelgesetzes berufen, so viel er Lust hat: Wer auf hundert Pfund Mehl, Zucker und »einer kleineren Menge Cacao und Cacao-Abfällen« anderthalb Pfund braune Farbe verwendet, der thut dies, um »ein Nahrungsmittel mit dem Schein einer besseren Beschaffenheit zu versehen« — und dieses Delikt wird jedem Richter den Weg zeigen, den er zu gehen hat. Man sieht aber gerade hieraus (nämlich aus dem Absatz e, § 1) recht klar, wie diese Bestimmungen einer bestimmten kleinen Gruppe deutscher Fabrikanten auf den Leib zugepasst sind. —

Man kann, wie wir oben schon angedeutet haben, bei den heutigen Preisen des Zuckers, des Mehles, des Cacaopulvers recht gut die Farbenschmiererei über den Zaun werfen, und zu den Preisen reelle Chocoladen-Suppenpulver liefern, die heute für die gefärbten, wertlosen, unreellen Gemische gefordert werden.

Zuerst kommen die sog. »reinen«, d. h. solche, die keinen Mehlzusatz haben. Diese sind aber nicht die besten für den Zweck, daraus eine Suppe zu bereiten. Suppen sollen »gebunden« sein, sie müssen also einen Zusatz von Stärke bekommen, entweder schon bei der Herstellung oder nachher in der Küche bei der Zubereitung. Ohne Stärke wird aus dem besten, »reinen« Chocoladenpulver eine dünnflüssige, plärrige Suppe.

A. Reine Chocoladenpulver.

Werden im heissen Melangeur gemischt.

Nr. 1. 2 Pfd. Cacaomasse I } Ariba ⅔ u.
28 » Cacaopulver I } Trinidad ⅓
70 » gem. Raffinade,
für 5 Mk. Vanillin.

Nr. II. 2 Pfd. Cacaomasse II } Guayaquil II
28 » Cacaopulver II } u. Thomé I
70 » gem. Raffinade oder Melis,
für 3 Mk. Vanillin.

Nr. III. 2 Pfd. Cacaomasse III } nur
23 » Cacaopulver III } Thomé
75 » gem. Melis,
für 3 Mk. Vanillin,
etwas Gewürz.

B. Chocoladen-Suppenpulver mit Mehl.

Nr. IV.

2 Pfd.	Cacaomasse I	à 1.30	Mk.	2.60
26 »	Cacaopulver I	à 1.30	»	33.80
8 »	Kartoffelmehl	à 8 Pfg.	»	—.64
64 »	gem. Melis	à 24 »	»	15.36
für 5 Mk.	Vanillin			5.—
		also die 100 Pfd.	Mk.	57.40

Nr. V.

2 Pfd.	Cacaomasse II	à 1.10	Mk.	2.20
22 »	Cacaopulver II	à 1.—	»	22.—
12 »	Kartoffelmehl	à 8 Pfg.	»	—.96
64 »	gem. Melis	à 24 »	»	15.36
für 4 Mk.	Vanillin			4.—
		also die 100 Pfd.	Mk.	44.52

Nr. VI.

2 Pfd.	Cacaomasse III	à 1. –	Mk. 2.—
16 »	Cacaopulver	à —.90	» 14.40
14 »	Kartoffelmehl	à 8 Pfg.	» 1.12
30 »	Farin	à 18 »	» 5.40
18 »	Melis	à 24 »	» 9.12
für 2 Mk.	Vanillin		2.—
für 50 Pfg.	Gewürz		—.50
	also die 100 Pfd.		Mk. 34.54

Nr. VII.

2 Pfd.	Cacaomasse III	à 90 Pfg.	Mk. 1.80
12 »	Cacaopulver IV	à 85 »	» 10.20
16 »	Kartoffelmehl	à 8 »	» 1.28
70 »	Farin	à 18 »	» 12.60
für 1 Mk.	Gewürz		» 1.—
	also die 100 Pfd.		Mk. 26.88

Diese Berechnungen sind ohne Arbeitslohn fürs Mischen aufgestellt.

Wir wissen wohl, dass man an vielen Stellen alle oder doch die meisten Suppenpulver mit Cacao**masse** ansetzt. Das ist aber unpraktisch, und da besonders in Cacao**pulver** die Ueberproduktion so sehr gross ist, so sollte man schon deshalb alle nur irgend möglichen Fabrikate statt mit Cacao**masse**, mit Cacao**pulver** herstellen. Die Konsumenten werden das dankbar annehmen; je weniger Fett in dem zu verwendenden Cacao enthalten ist, desto kräftiger schmeckt das Pulver nach Chocolade. Denn ein Pulver aus **30** Pfd. Cacao**pulver** und 70 Pfd. Zucker und Mehl schmeckt genau so kräftig nach Cacao als ein Pulver, das aus **45** Pfd. Cacao**masse** und 70 Pfd. Zucker und Mehl hergestellt worden wäre. Das erstere aber kostet nur 46.80 Mk. per Zentner, das zweite aber 54 Mk., wenn wir als Grundpreis für Cacaopulver und Masse beispielsweise 1 Mk. fürs Pfund annehmen.

Wir haben nur hiermit beweisen wollen, dass man, ohne die Käufer zu täuschen, ohne ihnen Farbe statt Cacao in den Teller und in den Magen zu schmuggeln, heute wohl im stande ist, für mässige Preise reelle Fabrikate auch in der Kategorie der Suppenpulver-Fabrikation liefern kann. Und deshalb ist es sehr zu bedauern, dass der Verband auf der einen Seite seinen soliden Standpunkt nicht genug zu rühmen weiss, auf der anderen eine Auffassung verbreitet, **die im reellen Verkehr nicht zulässig ist.**

Ein klareres und besseres Chocoladengesetz wäre nach unserem Geschmacke das folgende:

1. **Cacaomasse** darf nur das enthalten, was die von Schalen befreiten Kerne beim Mahlen ergeben. Jede Mitverwendung von Staub und Schalen, jeder Zusatz von Cacaobutter, Oel, Mehl ist als Verfälschung anzusehen.
2. **Cacaopulver** darf nur das enthalten, was nach Abpressen eines Teiles des Fettes aus der reinen Cacaomasse übrig bleibt. Ein Zusatz von Alkalien bis zur Höchstgrenze von fünf Prozent soll gestattet sein, ebenso der Zusatz von Gewürzen bis zu ein Prozent. Jeder Zusatz von Farbe, Mehl oder anderen Stoffen ist als Verfälschung anzusehen.
3. **Cacaobutter** darf nur das Fett genannt werden, was aus der Cacaomasse gewonnen wird. Jeder Zusatz ist als Verfälschung anzusehen.
4. **Chocolade** darf nur aus Cacaomasse und Zucker, und Gewürzen bis zu ein Prozent bestehen. Jeder andere Zusatz muss deklariert werden; wenn nicht, gilt die Chocolade als verfälscht.
5. **Chocolade mit Zusatz** darf jedes Fabrikat genannt werden, das in seiner Zusammenstellung als Grundstoffe Cacao und Zucker erkennen lässt. Das heisst: von Cacaomasse, Zucker und Cacaobutter müssen mindestens 75 Prozent in der Masse angetroffen werden. Die übrigen 25 Prozent müssen und dürfen nahrhafte, unschädliche, wenn auch billige Substanzen sein.
6. **Chocoladepulver, Puder-Chocolade, Chocolade-Suppenpulver,** wie jedes den Namen »Chocolade« in Verbindung tragende Fabrikat muss mindestens 10 Prozent **fettfreien** Cacao enthalten, wobei es den Fabrikanten überlassen bleiben kann, zu der geringsten Sorte 15 Pfd., bis auf 30 Prozent entöltes Cacaopulver, oder 20 Pfd. Cacaomasse in 100 Pfd. fertiges Chocoladenfabrikat zu nehmen. Gewürze sind bis zu ein Prozent gestattet; das Färben mit braunen Farben ist als Täuschung der Käufer, daher als Verfälschung im Sinne des Gesetzes anzusehen.
7. **Konfekte,** wie Pralinés, Crême-Chocoladen dürfen den Namen »Chocolade« in Verbindung nur dann tragen, wenn die zu ihrer Herstellung oder zum Ueberziehen verwendete »Chocolade« eben »Chocolade« ist, d. h. nichts weiter als Cacao und Zucker enthält. In diesem Falle ist ein Zusatz von Cacaobutter zur Chocolade bis zu 20 Prozent auf reine »Chocolade« notwendig und deshalb gestattet.
8. **Konfekte,** wie in 7, dürfen den Namen »Chocolade« auch dann noch tragen, wenn die hierfür verwendete »Chocolade«



oder »Chocolade-Ueberzugsmasse« einen Zusatz von gerösteten Haselnüssen oder Mandeln hat; dieser Zusatz darf aber zehn Prozent nicht übersteigen.

9. **Konfekte,** wie in 7, dürfen den Namen »Chocolade« auch nicht in Verbindung tragen, wenn zu ihrer Herstellung keine reine »Chocolade« oder keine »Chocolade-Ueberzugsmasse« verwendet worden ist, die nichts weiter als Cacao, Zucker und Cacaobutter enthält. Derartige Konfekte müssen solche Namen oder Bezeichnungen tragen, die nicht auf »Chocolade« hinweisen.

10. Bei sogenannten hygienischen Präparaten, z. B. bei Eichel-Cacao, Hafer-Cacao, Malz-Cacao, Eisen-Cacao, Malz-Chocolade, dürfen die Namen Cacao oder Chocolade in Verbindung, ohne weitere Deklaration, nur geführt werden, wenn in den betr. Fabrikaten mindestens 50 Prozent reiner Cacao oder reine Chocolade enthalten sind. Bei geringerem Gehalte von Cacao oder Chocolade ist dieser in Prozenten dem Käufer zu melden.

Mit diesem Entwurf beschliessen wir für heute unsere Kritik der »neuen«, und doch schon drei Jahre alten, Verbandsbestimmungen. Zu Berichtigungen, wenn wir uns in irgend welchen nebensächlichen Dingen geirrt haben sollten, steht hier weisser Raum jedem zu Diensten. Ebenso werden uns von jeder Seite Aeusserungen noch immer weiter willkommen sein. Zur Klarheit müssen wir nun endlich kommen; jeder hat das Recht, ja sogar die Pflicht, mitzureden und mitzuhelfen!

Redaktion des „Gordian".

Dr. Zipperer und die gesetzlichen Bestimmungen.

Wir werden noch auf die Auffassung der gesetzlichen Bestimmungen über die Fabrikation von Chocoladen und Cacaos aufmerksam gemacht, die Herr Dr. Zipperer in seinem Buche auf den Seiten 168 und 169 niedergeschrieben hat. Wir lassen sie hier folgen:

Gesetzliche Bestimmungen die Cacaopräparate betreffend;
erlaubte und unerlaubte Beimengungen.

Nach dem Gesetze vom 14. Mai 1879 ist mit dem Namen Chocolade nur ein Fabrikat zu bezeichnen, welches aus enthülsten Cacaobohnen unter Zusatz von Zucker und Gewürzen (ein Prozent) bereitet ist.

Cacaomasse ist ein gemahlenes und in Formen gebrachtes Produkt der gerösteten enthülsten Cacaobohne.

Cacaopulver soll aus der Cacaomasse gewonnen werden, durch teilweises Abpressen der in der letzteren durchschnittlich mit 50 Prozent enthaltenen Cacaobutter, oft auch unter einem Zusatz von Alkalien. Letztere werden bis zu drei Prozent verwendet behufs Zerteilung der Faserstoffe im Cacaopulver und um dasselbe löslich zu machen. Die Cacaobutter wird nicht vollständig aus der Cacaomasse entfernt, es bleiben vielmehr durchschnittlich 30 Prozent in derselben zurück, da die Cacaobutter zumeist Träger des Aromas ist.

Das Gesetz sagt ferner Seite 149:

»Man pflegt geringwertige Chocoladesorten zu bereiten, indem man den obengenannten Bestandteilen der guten Chocolade »Stärkemehl, Hammelfett, Sesamöl, Hülsen von Cacaobohnen« und ähnliche Stoffe hinzufügt. Dieses Verfahren kann vom hygienischen Standpunkte aus nicht beanstandet werden. Es sollte jedoch dem Käufer von diesem Zusatze durch eine besondere Bezeichnung Kenntnis gegeben werden.«

»Es wird aber auch Chocolade fabriziert, welche kohlensauren Kalk, Oker und andere ähnliche unverdauliche, eventuell gesundheitsgefährliche Stoffe enthält. Derartige Zusätze sind als unzulässig zu bezeichnen.«

Mit diesen gesetzlichen Bestimmungen sind bereits diejenigen Stoffe genau angegeben, welche entweder als integrierende Bestandteile der Chocoladen zu betrachten sind, oder bedingungsweise denselben beigefügt werden dürfen, wenn der Käufer über deren Zusatz nicht im Unklaren gehalten wird.

Stellen wir hier die Beimengungsstoffe, welche vor dem Gesetze als unbedingt erlaubt, angewendet werden können, zusammen, so sind dies:

«Zucker, Vanillin und Gewürze bis zu ein Prozent.

Bedingt erlaubt sind: Geringere Zusätze der Hülsen der Cacaobohnen, Beimengungen von tierischen Fetten, wie Kalb- und Hammelfett, von vegetabilischen Fetten, wie Cocosbutter und Sesamöl, um die teuere Cacaobutter zu ersetzen, ferner Stärkemehl, Reis, Dextrin, Gummi, Bohnenmehl; um das Aroma des Vanillin zu ersetzen; Perubalsam, Tolubalsam, Storax, Benzoëharz, bei ganz billigen Präparaten; Bolus aber nur als Färbemittel angewandt.

Gänzlich unerlaubt und strafbar sind: Beimengungen von kohlensaurem Kalk und um eine Vermehrung der Gewichtsmenge zu erzielen: Eisenocker.«

Bei garantiert reinen Chocoladen sind aber auch Beimengungen der bedingt erlaubten Stoffe, im Falle sie in diesen Chocoladen angetroffen werden, strafbar.

* * *

Was steht hier drin?

Bei »Chocolade« ist Zucker, und Gewürz bis zu ein Prozent, unbedingt erlaubt; bei geringen Chocoladen sind auch noch viele andere Zusätze bedingt erlaubt, d. h. wenn die Bedingung erfüllt wird, die das Gesetz verlangt, dass eine solche geringe Chocolade eine »geeignete Bezeichnung« trägt.



Farbe statt Cacao?

Diejenigen Chocoladefabrikanten, die bis heute noch kein »Chocolade-Suppenpulver« mit anderthalbPf und brauner Farbe gekannt haben, werden es verstehen können, dass man ein wenig neugierig sein kann, wie ein solches Fabrikat denn wohl aussieht, wie es riecht, wie es schmeckt, wie es sich in der Suppenschüssel macht, und was daraus wird, wenn man ihm mit den Künsten des Laboratoriums zu Leibe geht. Wir haben denn unsere Neugierde zu stillen gesucht! In dem Schaufenster einer **recht grossen** zum Verbande gehörigen Chocoladefabrik stand am 26. Februar 1896 eine grosse Schale mit einem hübschen braunen Pulver gefüllt. Darauf lag ein grosser weisser Zettel auf dem in Rundschrift geschrieben stand:

Chocoladen-
Pulver
mit Gewürz
per Pfd. 40 Pfg.

Wir fanden den Preis nicht gerade hoch, und da wir Appetit auf eine Tasse »Chocolade mit Gewürz« hatten, kauften wir uns ein halbes Pfund für 20 Pfg. Die recht nette Verkäuferin schaufelte das »Chocoladen-Pulver« in die nette Düte, sagte aber kein Wort, dass das — was daran nach Chocolade aussah, **keine** Chocolade, sondern braune Farbe sei. Wir nahmen das »Chocolade-Pulver« mit nach Hause, wir kochten es auf: Zimmt und Nelken stiegen auf, von »Chocolade«, von »Cacao« — keine Spur! Also mit dem Chocoladengenuss war es nichts!

Wir waren also getäuscht worden, es war uns ein **verfälschtes Nahrungsmittel,** oder wenn, wie es fast den Anschein hat, überhaupt kein Cacao darin ist, **ein nachgemachtes Nahrungsmittel unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft worden, es war unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung frei ausgestellt und verkauft worden.**

Da dieses Produkt nicht zu geniessen war von einem Menschen, der sich so auf eine Tasse »Chocolade mit Gewürz« gefreut hatte, so sollte es nun wenigstens dazu dienen, es weiter von aussen kennen zu lernen. Wir wuschen das Pulver aus; wir jagten zunächst die Nelken und den Zimmt und dann den Farinzucker hinaus. Die schöne braune Farbe ging damit natürlich auch zum Teil flöten. Aber was blieb zurück? —

Ein noch immer braun gefärbter Mehlkleister und ranziges Oel! —

Weiteres über diese interessante Wahrnehmung, interessant aus verschiedenen Gründen, wollen wir für heute hier nicht anzeigen.

Wir schicken am 10. März eine Probe dieser, uns als »Chocoladen-Pulver mit Gewürz« verkauften braunen »Mehlzuckerschmiere« an den Vorsitzenden des Verbandes mit entsprechenden Erläuterungen. Inzwischen haben wir in verschiedenen Städten Proben aufkaufen lassen, die wir uns darauf ansehen werden, ob sie den Namen »Chocolade« in Verbindung tragen dürfen.

Dringend bitten wir alle deutschen Fabrikanten, die vom Verbande veröffentlichte Bestimmung e des **§ 1** doch anders aufzufassen, als es z. B. der Fabrikant gethan hat, der uns das halbe Pfund »Chocoladen-Pulver« verkauft hat.

Dringend bitten wir die Lieferung von solchen Chocoladen-Mehlen, Chocoladen-Suppenpulvern einzustellen, abzulehnen, die

mit brauner Farbe statt mit Cacao braun gefärbt werden.

Dringend bitten wir zu bedenken, in welche strafbare Gelegenheiten sowohl die Verkäufer in den eigenen Läden, als alle Detaillisten gebracht werden, weil sie es meist unterlasssen, dem Käufer anzuzeigen, dass sie ein mit Farbe gefärbtes Produkt bekommen! (Man denke an die vielen Verurteilungen wegen Verkauf gefärbter Wurst, gefärbten Himbeersaftes u. s. w.)

Dringend bitten wir kein billigeres und schlechteres Chocoladen-Pulver anzufertigen, als wir es z. B. in dem Rezept Nr. 7 auf Seite 352 vorschlagen .Solche Produkte, die noch weniger Cacaogehalt haben, verdienen nicht den Namen Chocolade, nicht einmal in Verbindung.

Das uns vorliegende, als »Chocolade-Pulver« feilgehaltene Produkt steht mit der Chocoladefabrikation in einem so losen Zusammenhange, dass es nicht verdient, den Weg über eine »Chocoladenfabrik« zu machen. Denn Farinzucker, Mehl, Farbe, Gewürz bis zu mindestens 95 Prozent, und im günstigsten Falle fünf Prozent Cacaoteile (Fett und fettfreie Cacaobestandteile), das ist kein Chocoladenfabrikat, sondern — sonst was, wie Herr von Diest-Daber gesagt haben soll.

Und nun noch eins.

Was soll Oel, was soll überhaupt Fett, wohl gar ein fremdes Fett in einem pulverförmigen Fabrikat?

Wir bitten uns zu belehren! Dass man Sesamöl zu ordinären Tafelmassen, oder zu ordinären Ueberzugsmassen verwendet, wird durch das Gesetz der Technik erklärt: hierbei soll das Fett eine an sich trockene Masse zu einem Teig oder zu einer fliessenden Masse machen. Aber, was soll es in einem pulverförmigen Fabrikat? Ist es dahinein gekommen, aus Gedankenlosigkeit des Rezeptentwerfers? Das muss angenommen werden; aber es ist geradezu unglaublich, wie wenig in unserer Industrie die Bedingungen geprüft werden, die erfüllt werden müssen, und wie wenig man sich um die Wege kümmert, die zu dem richtigen Ziele führen.

Wer Staub aus der Cacaobrechmaschine und zu Staub gemahlene Cacaoschalen mit Mehl und Zucker vermischen will, der braucht doch aus den Schalen nicht erst durch Oelverbindung eine formfähige Masse zu machen! Jedes Fett bei Chocoladenpulver ist entbehrlich; darum haben wir wohlüberlegt auf Seite 351 für die Anfertigung »reeller Chocoladenpulver« immer 98 Prozent pulverförmige Substanzen vorgeschrieben.

Was würde (mit dieser einen Frage wollen wir heute die an sich höchst unerquickliche Polemik schliessen), aus dem Ansehen des Verbandes, wenn die Mehrzahl der nicht zum Verbande gehörigen Firmen einen öffentlichen Protest erliessen, in dem Sinne: »Die unterzeichneten 90 deutschen Chocoladefabriken erklären hierdurch, dass sie bei der Fabrikation von Chocoladen, Chocoladen-Surrogaten, Chocoladen-Suppenpulvern, Chocoladenmehlen keinerlei Farbe verwenden; dass sie vielmehr in der Verwendung von 1½ Pfd. Farbe auf 100 Pfd. Chocolade-Surrogat oder Chocolade-Suppenpulver, wie es der Verband für erlaubt hält, ein Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz sehen? U. s. w.



ALLERLEI.

— DIESE Nummer 21 erscheint erst am 4. März, damit wir über die am 3. März in Amsterdam stattfindende

Auktion über 70,000 Kilo

Van Houten's Cacaobutter A berichten können.

Die Auktion am 3. März 1896 verlief wie folgt:

Als höchster Preis wurde	**69,25**	**cents,**
» niedrigster » »	**68,—**	„
» Durchschnittspreis »	**68,20**	„

bezahlt.

Die März-Preise der letzten fünf Jahre waren

1895:	68	cents,
1894:	74½	»
1893:	71½	»
1892:	63½	»
1891:	66	»

— AM 11. März werden in öffentlicher Auktion in Amsterdam verkauft:

2276	Sack	Java-	Cacao,
291	»	Guayaquil-	»
145	»	Caracas-	»
34	»	Surinam-	»
84	»	Bahia-	»

— Wir machen darauf aufmerksam, dass die in Nr. 19 angezeigten vier Schriften, enthaltend

Neue Vorschriften für die Cacaofabrikation

in duplo umsonst nachgefordert werden können von denjenigen Firmen, die sie bereits bezogen haben. Dadurch kommen die Empfänger in den Stand, je eine Schrift unter Verschluss und je eine Schrift bei der Fabrikation benutzen zu können.

— DIE vom Verbande am 3. Januar 1896 versandten gedruckten Bestimmungen sind uns ausser von bekannten Firmen auch noch sechsmal anonym zugesandt worden. Es ist weder aufs Kouvert noch auf den Poststempel gesehen worden, so dass wir die Absender nicht kennen, die Rundschreiben also auch nicht wieder zurückschicken können. Wenn sie bis zum 15. März nicht abgefordert werden, vernichten wir sie.

⁂ DIE Firma B. Cahan, Warschau, bittet um Nennung von Blechfabriken, die billige Blech-Massenartikel, besonders die sogenannten Japanesenflöten, liefern. Wir bitten, der russischen Fabrik oder uns das zu sagen.

§§ In einer früheren Nummer hatten wir mitgeteilt, dass das Berliner Polizei-Präsidium das Glasieren des Kaffees beim Rösten durch einen Zuckerzusatz für einen Verstoss gegen das Nahrungsmittelgesetz angesehen hat und in Berlin öffentlich vor dem Ankauf dieses Kaffees gewarnt hatte. Die Inhaber waren wegen Nahrungsmittelverfälschung angeklagt worden; über den Verlauf der Verhandlung lesen wir in Berliner Zeitungen das folgende:

Das Polizeipräsidium hatte am 15. Oktober eine Bekanntmachung über Missstände bei dem Verkehr mit Kaffee und Kaffeesurrogaten erlassen und die Fabrikate der Firma Zuntz sel. Ww. einer abfälligen Kritik unterzogen. Nicht genug damit: von Polizeiwegen wurden auch an die Firma gedruckte Zettel verschickt, in welchen sie darauf hingewiesen wurde, dass sie sich bei fernerem Verkauf der Fabrikate eines Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz schuldig machen würde. Dass diese polizeiliche Maassregelung unberechtigt war, erwies am Dienstag die Verhandlung vor dem Schöffengericht gegen den Kaufmann Carl Adolph Schmidt und den Teilhaber der Firma A. Zuntz sel. Ww., Ludwig Bing. Beide waren der Nahrungsmittel-Verfälschung beschuldigt, weil bei dem ersten Angeklagten am 7. November ein Packet Zuntz'schen Kaffees polizeilich entnommen war, welches nach dem Gutachten des polizeilichen Chemikers, Dr. C. Bischoff, »einen mit ungefähr drei Prozent Karamel beschwerten, unvollkommen gebrannten, relativ stark wasserhaltigen Kaffee von unentwickeltem Aroma« darstellen sollte. — Die Angeklagten hatten gegenüber dem Gutachten Dr. Bischoff's eine Reihe gegenteiliger Gutachten schriftlich eingereicht, ausserdem waren zu ihren Gunsten Prof. Dr. Wilhelm Fresenius aus Wiesbaden und Dr. Mayrhofer, Vorsteher des chemischen Untersuchungsamtes für die Rheinprovinz in Mainz, zur Stelle. Der Angeklagte Bing bestritt entschieden jede Berechtigung eines polizeilichen Vorgehens gegen seine Fabrikate. Auf jedem Packet stehe deutlich gedruckt, dass der nach einem von Justus von Liebig empfohlenen Verfahren hergestellte Zuntz'sche Kaffee mit Karamel überzogen sei, um dadurch einen Schutz gegen zu schnelle Verflüchtigung der ätherischen Oele zu gewähren. Das sei keine Verschlechterung, sondern eine wesentliche Verbesserung. Die Verhandlung selbst hatte einen eigenartigen Verlauf. Dr. Bischoff, auf dessen Gutachten hin die polizeiliche Bekanntmachung erfolgte, erklärte vor Gericht, dass das Glasieren (mit Karamel) an sich nicht eine Verfälschung darstelle, dass dazu vielmehr noch bestimmte Täuschungsmomente hinzutreten müssten. Nach seiner Meinung kann auch eine Verbesserung der Nahrungsmittel eine Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes darstellen; jedenfalls müsse dem Publikum bekannt gegeben werden, dass es sich um glasierten Kaffee handle. Dies sei ja im vorliegenden Falle geschehen. Auch der höhere Feuchtigkeitsgehalt spreche noch nicht für eine Fälschung; dieser könne vielmehr eine Folge der längeren Lagerung an feuchter Stelle sein, jedenfalls sei von einer absichtlichen Beschwerung mit Feuchtigkeit nichts erwiesen. Der Staatsanwalt beantragte selbst die Freisprechung. — Beide Verteidiger erklärten es geradezu für unbegreiflich, wie eine solche Anklage erhoben werden konnte. Weder objektiv noch subjektiv könne von einer Nahrungsmittelverfälschung die Rede sein und deshalb empfehle sich, auch die Kosten der Verteidigung der Staatskasse zur Last zu legen und anzuordnen, dass nach § 16 des Nahrungsmittelgesetzes das freisprechende Urteil auf Kosten des Staates veröffentlicht werde. Der Gerichtshof entsprach diesem Antrage. Er sprach beide Angeklagte frei, da eine Irrtumserregung keineswegs vorliege. Die Kosten des Verfahrens und der Verteidigung wurden der Staatskasse zur Last gelegt, da beide Angeklagte kein Verschulden treffe, sie vielmehr nur ein Verfahren fortgesetzt haben, welches gerichtsnotorisch seit vielen Jahren unangefochten in Anwendung ist. Auf Grund des § 16 wurde gleichzeitig die Bekanntmachung des freisprechenden Erkenntnisses angeordnet. — Die Vertreter zahlreicher Kaffeefirmen — selbst aus Hamburg — waren zum Termin erschienen. Die Firma Zuntz sel. Ww. berechnet den ihr zugefügten direkten und indirekten Schaden auf etwa 20,000 Mk., sie will versuchen, den Polizeipräsidenten regresspflichtig zu machen.

Eingesandt!

»Wir kommen heute nochmals auf Ihren Artikel in Nr. 20 des »Gordian«, bezüglich der Preisdrückereien zurück und möchten Sie freundlichst bitten, noch folgenden wenigen Zeilen Raum in Ihrem geschätzten Blatte zu gönnen unter »Eingesandt«.

»Weiteres über Preisdrückerei.

Nachdem durch die hohen Preise für Cacaobutter leider viele Fabriken die Methode eingeführt haben, mehr Wert auf die Gewinnung von Cacaobutter als auf die von Cacaopulver zu legen, wird der letztere Artikel durch die hervorgerufene Ueberproduktion immer mehr und mehr

im Preise gedrückt, so dass man wirklich nicht weiss, wohin dies eigentlich noch führen soll.

Wir halten von einer Vereinigung der Fabrikanten nicht viel. Es werden da viele schöne Worte gesprochen; feste Versicherungen werden gegeben, und alles mögliche gethan, um die Preise einzuhalten; es ist aber hier wie mit allen anderen solchen Vereinigungen, auch da werden sich viele finden, welche das besprochene schöne und einige Zusammengehen hinterrücks über den Haufen werfen.

Wir halten es für die Hauptsache, wenn sich jeder Fabrikant selbst ein Ziel setzt und sich sagt: »unter dem Preise wird nicht verkauft!« Ist sein Fabrikat gut, so kann er dies auch. Wenn das Publikum einmal an eine Qualität gewöhnt ist, so verlangt es auch diese wieder und kann sie auch dann bezahlen.

Die Detaillisten selbst aber tragen ebenfalls einen grossen Teil der Schuld an den heutigen Preisen; jeder sucht nur zu limitieren und zu drücken und häufig werden Preise angegeben, welche vorliegen sollen, die von der Wahrheit weit entfernt sind; denn Wahrheitsliebe wird leider im Handel ein immer unbekannteres Ding.

Möge jeder diese wenigen Worte in Erwägung ziehen; es lässt sich dann sicher hoffen, dass bessere Erfolge herauskommen. Jeder wird sich dann mit seinem Fabrikat Mühe geben, und wird etwas Preiswürdiges in den Handel bringen können, was den heutigen Anforderungen genügt. Man wird dann nicht mehr genötigt sein, nach den geringsten nnd billigsten Roh-Cacaosorten zu greifen, um nur einigermaassen seine Rechnung dabei zu finden!

Für Ihre Freundlichkeit danken wir Ihnen im Voraus verbindlichst.«

Zu diesem Eingesandt möchten wir ein paar Worte sagen:

Der Herr Einsender hält nicht viel von einer Vereinigung der deutschen Cacaofabrikanten zu dem Zwecke, einen guten deutschen Normal-Cacao zu gerechtem Preise im Markte zu halten, und das Produzieren von allen möglichen Cacaoqualitäten, selbst aus den allerbilligsten Sorten Cacaobohnen, einzustellen. Er glaubt, dass durch unehrliche Handlungsweise eine solche Vereinigung über den Haufen geworfen werden würde.

Nun, wir sagen, das kommt ganz darauf an, wie das Fundament für eine solche Vereinigung heisst; wie die Bedingungen heissen, die sie möglich machen. Nehmen wir den einen Fall, dass sich vielleicht die Hälfte der deutschen Cacaofabrikanten zunächst zusammenschlösse und einen oder zwei Sorten

Deutschen Verbands-Cacao

zu den Verkaufspreisen von 2.40 und 2 Mk. aufsetzte und diese beiden Qualitäten durch solide, aber geschickte Bekanntmachungen einzubürgern sich bestreben, so wird mit vereinten Kräften zunächst einmal ein Damm errichtet, gegen die von Jahr zu Jahr steigenden Einfuhren aus Holland, und es wird den deutschen Konsumenten eine Qualitätssicherheit geboten, von mindestens gleichem Werte, wie sie in den schon jetzt bestehenden Verbandsmarken bei Chocolade liegt. Wir sehen in einer Vereinigung ein besseres Mittel, als in der Wiederholung von Apellen an die einzelnen, weil mancher einzelne Fabrikant durch den hohen Butterpreis in eine Zwangslage versetzt worden ist, also garnicht frei handeln kann, so wie er es wohl möchte.

Wohin wir durch das gegenseitige Unterbieten kommen, zeigen ja die Einfuhrzahlen. Würden die eingeführten

673,100 Kilo Cacao

im Werte von über zwei Millionen Mark im Lande hergestellt, würde die Schärfe des Konkurrenzkampfes erheblich abgestumpft. So lange nicht eingesehen wird, dass man beim Cacao nur durch gute Qualität das Ausland verdrängen kann, ist keine Besserung zu erwarten.



Jahrgang 1896. Nr. 22. Hamburg, 15. März 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania.
Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Dringlich! Eilt!

Selbst auf die Gefahr hin, dass diese Nummer 22 um einen Tag verspätet hinausgeht, halten wir es für unsere Pflicht, ein Rundschreiben anzuführen und darüber unsere Meinung abzugeben, das soeben, am 15. März, erst in unsere Hände kommt und, dem Poststempel nach zu urteilen, auch erst am 14/3. zum Versand gebracht worden ist.

Die Mehrzahl unserer Leser werden davon gehört haben, dass sich in Berlin ein »Bund der Industriellen« gebildet hat, der, »um Weihnachten 1895«, mit einem »Aufruf an die deutsche Industrie!« sein Dasein verkündete.

Dieser Aufruf erschien in einer Berliner Zeitung: »Die Deutsche Warte«.

Damit diejenigen Leser, denen der Wortlaut des Aufrufes vielleicht entschwunden ist, sich noch einmal mit uns rückerinnern, was dieser neue Bund will, nehmen wir die Nummer 353 A der »Deutschen Warte« vom 25. Dezember 1895 noch einmal zur Hand. Darin steht dann:

Aufruf an die deutsche Industrie!

Berlin, Weihnachten 1895.

Immer mehr gewinnt die Ueberzeugung Raum, dass der grosse Gedanke eines Zusammenschlusses der gemeinsamen Interessen

aller Industrien, dass das Einigungswerk, welches der vaterländischen Produktion die ihr gebührende Macht im Staate verschaffen soll, verwirklicht werden muss. Die Zahl derer, welche sich als Mitglieder zum »Bunde der Industriellen« angemeldet haben, beträgt bereits jetzt 600 und wächst mit jedem Tage. Ein hohes Ziel ist damit erreicht, ein hoffnungsreicher Ausblick auf eine allgemein herbeigesehnte Gesamtvertretung der deutschen Industrie eröffnet.

Der »Bund der Industriellen« ist eine wirtschaftliche Vereinigung, welche den Interessen der Mitglieder unabhängig von irgend einer politischen Partei von Fall zu Fall dienen will.

Die Ziele des Bundes

sind folgende:

1. Einwirkung auf die Gesetzgebung hinsichtlich der Steuer- und Zollpolitik, der Handelsverträge, der Tarifpolitik, der Arbeiterversicherung und des gewerblichen Rechtsschutzes (Gebrauchsmuster- und Patentschutz).
2. Einsetzung von industriellen Schiedsgerichten, deren Aufgabe sein soll, den gerade in der Industrie vielbeklagten Missständen auf dem Gebiete der Rechtspflege zu begegnen. Dieselben werden zur Vermeidung langwieriger und kostspieliger Prozesse aus Vertretern der hervorragendsten Betriebsarten zusammengesetzt werden. Denselben können die Mitglieder des »Bundes« ihre Rechtsstreitigkeiten unterbreiten, worauf in möglichst kurzer Frist eine Entscheidung mit rechtsverbindlicher Wirkung erfolgt. Zum Zweck der Rat-Erteilung in juristischen und Verwaltungsfragen, wie auch in Patentangelegenheiten, will der »Bund« ein eigenes Syndikat einrichten, dessen Inanspruchnahme den Mitgliedern freistehen soll.
3. Beseitigung der Missstände im Konzessionswesen und Verdingungswesen.
4. Anbahnung von Maassnahmen gegen Schädigung der Industrie durch Arbeiter-Ausstände und Boykott-Erklärungen.
5. Beseitigung der durch übermässige Kreditgewährung herbeigeführten Uebelstände.
6. Schutz des redlichen Geschäftsverkehrs durch Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs. Der Bund wird es sich insbesondere auch angelegen sein lassen, dass unreelle Geschäftsmanöver, die zur Kenntnis des »Bundes« gelangen, veröffentlicht werden.

* * *

Unter den hier angedeuteten ständigen Aufgaben des »Bundes der Industriellen« haben insbesondere die folgenden drei ein aktuelles Interesse:

a) Die Reform der Handelskammern. Es gilt, die Regierungen zu einer sachgemässen Berücksichtigung der Industrie zu veranlassen, damit die letztere bei der augenblicklich überwiegenden Fürsorge für die Landwirtschaft (Landwirtschaftskammern) und für das Handwerk (Handwerkskammern) nicht übergangen werde. Es wird eine möglichst einheitliche Einrichtung der Handelskammern und ihres Wahlverfahrens im ganzen Reiche angestrebt, bezw. die Errichtung von besonderen Industriekammern ins Auge gefasst.

b) Die Tarifpolitik. Es gilt insbesondere auf die Einheitlichkeit und Verbilligung der Frachtsätze hinzuwirken, die Klagen über Wagenmangel für alle Zweige der Industrie zu beseitigen und eine nachdrückliche gemeinsame Vertretung der nicht genügend zur Geltung kommenden Wünsche der Bezirks-Eisenbahn-Räte zu schaffen.

c) Die sozial-politische Gesetzgebung. Es gilt, auf die Vereinfachung der Arbeiterversicherungen bei der Regierung und der Volksvertretung hinzuwirken.

Zum Zwecke der Durchführung der Ziele des »Bundes« sind nachstehende Einrichtungen in Aussicht genommen:

1. Errichtung eines industriellen Zentral-Bureaus und einer Auskunftsstelle für industrielle Angelegenheiten, womit ein eigenes statistisches Amt und eine Industrie-Bibliothek zu verbinden sein würde.
2) Einsetzung ständiger Kommissionen zur Beratung und Unterstützung der Regierung bei allen Gesetzesvorlagen, welche die Industrie berühren, ferner zur Erforschung und Erschliessung neuer Absatzgebiete im In- und Auslande mit Hilfe von Agenten und Korrespondenten, zur Begutachtung in allen Fragen des Konzessionswesens und zur Förderung von Fortbildungs- und Fachschulen.

* * *

Die Lage, in welche die Industrie durch den Zusammenschluss sowohl der Landwirte als der Handwerker gebracht worden ist, macht eine allgemeine Verbindung der Industriellen Deutschlands unabweisbar, wenn

die Industrie nicht auf viele Jahre hinaus zum grossen Schaden aller Beteiligten Stiefkind des Staates bleiben soll. Aus diesem Grunde ist auch das Bedürfnis für Gründung eines solchen Bundes von allen Industrie-Gruppen rückhaltlos bejaht worden. Um die weit ausschauenden Ziele des »Bundes« zur Durchführung zu bringen, bedarf es allerdings der Mitwirkung jedes einzelnen Industriellen. Der »Bund« richtet sich seiner Natur nach gegen keinen der bestehenden Vereine: er will sie fördern und rechnet auf ihre Unterstützung.

Deutsche Industrie, tretet dem »Bunde der Industriellen« bei!

Die »Industrie« fühlt sich bedroht von dem »Handwerk« und der »Landwirtschaft« — und diese beiden wieder fühlen sich, wie sie es schon seit Jahren auf offenem Markte verkünden, bedroht von der »Industrie«. Ist das nicht für vernünftige Menschen zum Davonlaufen? Oder ist es nicht die reine Schuljungenwirtschaft, bei der man nie herauskriegen kann, wer angefangen hat?

Es ist bei diesem ganzen Streite der erste Fehler da zu suchen, dass man in den letzten Jahren mit den Abstrakta eine Zivilehe eingegangen ist. Man redet nicht mehr davon, dass es dem und dem Schuster, der dem und dem Rittergutsbesitzer, oder dem und dem Bonbonkocher schlecht gehe, weil er so und so wirtschaftet, sondern man macht überall aus den Einzelwirtschaften eine Gesamtwirtschaft, ein Abstraktum, und dann gehts Gebelfere los. So ist's bei den Handwerkern, so ist's bei den Landwirten, so wird's bei den Industriellen kommen und so wird's bei der allerneuesten Vereinigung, bei dem »Bunde des mobilen Kapitals« erst recht sein.

Unsere Industrie hat zu untersuchen, mit wem sie zu halten hat, von wem sie bedroht wird. Sind die Handwerker, die Schuster, die Schneider, die Tischler, die Schlachter, die Bäcker, die Konditoren, die Klempner, die Kupferschmiede, und wie sie alle heissen, sind das Feinde unserer Industrie? Nein, gewiss nicht, sie sind unsere Freunde und unsere Abnehmer, unsere Arbeitgeber. Sind es denn die Landwirte? Bedrohen die uns? Leiden wir unter den Uebergriffen der Landwirtschaft? — Es wäre uns lieb einige Wunden zu sehen, die uns von den Bauern geschlagen worden sind! — Also wozu der Streit, wozu der Kampf, wozu der Bund als Abwehr gegen »Uebergriffe«, die nicht vorhanden sind. Weil sich die Landwirte zusammengethan haben, um ihre Lage den andern Erwerbsständen klar zu legen, sollen bloss deshalb die andern auch zusammengelockt werden? —

Worin bestehen denn die Uebergriffe der Landwirte, der Agrarier?

Wir glauben, dass sehr viele, die den Aufruf des Bundes der Industriellen gegen die Uebergriffe der Agrarier unterzeichnet haben, hierauf eine korrekte Antwort nicht zu geben vermögen. Und das ist leider sehr schlimm. Wir wollen uns bemühen, diese Uebergriffe soweit klar zu legen, als es hier an dieser Stelle möglich ist.

Unter »Uebergriff der Agrarier« oder »Gemeingefährlichkeit« versteht man das Bestreben der Landwirte, einen höheren Lohn für ihre Arbeit, ihr Risiko, ihre Leute zu erzielen, als es ihnen bei der jetzigen »Konjunktur« möglich ist. Sie wollen für ihr Getreide den Preis haben, der dem Durchschnittspreis der letzten 50 Jahr entspricht. Die heutigen Preise, die bestimmt werden durch die Börse, durch den Weltmarktspreis, ersetzen dem Landwirte nicht die Kosten der Herstellung und der Lebenshaltung für sich und die Seinen, und deshalb muss er, weil er von Jahr zu Jahr mit Defizit arbeitet, Konkurs machen. Es ist den deutschen Landwirten, den grossen wie den kleinen, nicht möglich, zu den Preisen Weizen, Roggen, Gerste, Hafer zu bauen, wie es die grossen Farmer in Südamerika, oder die anspruchslosen Bauern in Russland oder die von Reis und getrockneten Fischen lebenden Asiaten zu thun vermögen. Wir Nichtlandwirte, wir Industriellen würden uns schön nach Abnehmern umsehen, wenn unsere deutschen Landwirte, wenn von den 52 Millionen Deutschen die Hälfte auf einmal so anspruchslos leben wollten, wie es in jenen Ländern üblich ist. Wollen wir mit Gewalt die Landwirte dahin bringen, ihre Lebensführung herabzusetzen, ja, wovon wollen wir Städter denn leben? Kommt denn nicht das Einkommen des deutschen Volkes, das deutsche Nationalvermögen zu neun Zehnteln aus der deutschen Erde heraus? Ein knappes Zehntel nur wird dem Volksvermögen aus dem Handel und dem Versand industrieller Produkte ins Ausland zugeführt. Das ist gerade so viel, dass sich jeder Deutsche im Jahre ein Paar warme Stiefel kaufen kann; alles andere aber muss aus dem Boden heraus, was wir im Reiche zum Unterhalte der 52 Millionen Menschen gebrauchen.

Wenn man sich darüber erst einmal recht klar geworden ist, dass die Landwirtschaft allein es ist, von der wir alle im Reiche unterhalten werden müssen, dass die Landwirtschaft die Kapitalistin für jede Unternehmung, für jeden Beruf und für

jeden Beamtenstand, vom Minister abwärts bis zum Bahnschaffner ist, dann würden wir nicht bloss die »Agrarier« nicht als Feinde, sondern als unsere Ernährer ansehen müssen; wir würden sie nicht bloss nicht bekämpfen, wir würden sie verhätscheln müssen.

Ein Bauer hatte vier Söhne. Als sie 20 Jahre alt geworden waren, waren sie dem Vater im Wege, der sein Stück Land gut allein beackern konnte. Er machte mit ihnen einen Vertrag: Ich baue für Euch Brotkorn, ich ziehe Vieh auf, liefere Euch Milch, Butter, Fleisch; ich liefere Flachs nnd Wolle, Holz und Steine — dagegen sollt Ihr es übernehmen, aus dem Korn mir Brot, aus der Wolle und dem Flachs mir Kleidung, aus dem Holz und den Steinen mir Wohnung zu machen. Das thaten sie. Je mehr Urprodukte der Vater Bauer erzeugte, desto schöner konnten sich alle fünf kleiden, desto schöner konnten sie wohnen, desto besser konnten sie sich ernähren. —

Als aber der Vater Bauer krank geworden war, als er weder Korn für Brot, noch Vieh für Milch und Fleisch, noch Holz für neue Wohnungen erzeugen konnte, da waren die vier Söhne in bitterer Not. Der »Industrielle«, der für die Ernährung zu sorgen hatte, konnte das nicht, ihm fehlte nicht bloss die eigene Nahrung, ihm fehlten auch die Urstoffe für die Fabrikation; denn keine Industrie kann Werte **erzeugen,** sie kann nur vorhandene **umwandeln.** Der andere Industrielle, der für die Bekleidung zu sorgen hatte (also der Konfektionär), ging schon selber in abgerissenen Kleidern; weil er weder Wolle noch Flachs von seinem Vater-Bauern bekam, konnte er nichts »fabrizieren«. Der dritte, der Häuserbauer, hatte weder Holz noch Steine; sein kranker Vater konnte ihm keine liefern, folglich konnte er auch nicht bauen. Der vierte, der Kaufmann, der den Austausch der von dem einen für den anderen erzeugten Güter zu besorgen hatte, musste natürlich mithungern, denn wenn keine Güter erzeugt werden können, können auch keine ausgetauscht werden.

Das ist eine primitive Skizze. Aber genau so spielt sich heute in Deutschland und in allen Ländern der Erde das wirtschaftliche Leben ab, mit Ausnahme von England. England lebt von der Ausbeutung anderer Länder und seiner Kolonien. Ein rechter deutscher Mann aber will von dem Ertrage seiner Arbeit leben.

Uns sind die Agrarier ganz gewiss so gleichgiltig, wie jedem anderen Städter, aber, wenn es sich darum handelt, das Heer der Phrasen auf wirtschaftlichem Gebiete zu verringern, dann werden wir nicht zurückweichen. Nicht bloss die deutsche Wissenschaft, sondern jeder deutsche Mann hat die Pflicht, die Wahrheit zu suchen, und wenn er glaubt, sie gefunden zu haben, sie zu verkünden. Wir haben es hier immer so gehalten und wir wollen es auch so lassen.

Der Bund der Industriellen fordert die in unserer Industrie stehenden Firmen auf, Stellung zu nehmen gegen die neue Zuckersteuervorlage und giebt an, dass aus unseren Kreisen an ihn der dringende Wunsch gerichtet worden sei, die Annahme dieser Vorlage zu verhindern. Er stellt die folgenden Fragen:

Dringlich! Eilt!

Fragebogen.

1) Halten Sie durch die neue Zuckersteuervorlage Ihren Betrieb benachteiligt?

---

2) Welchen Teil des Gesetzentwurfs (Prämiensystem? Kontingentierung? Verbrauchsabgabe?) halten Sie als für Ihren Betrieb besonders nachteilig?

---

3) Aus welchen Gründen?

---

4) Sind Sie bereit,

a) an einer durch den »Bund der Industriellen« einzuberufenden Protestversammlung der durch die Vorlage besonders gefährdeten Industriezweige teilzunehmen?

b) sich eventuell auch an weiteren, durch diese Versammlung zu beschliessenden Maassnahmen zu beteiligen?

Name: ....

Wohnort: ....

Betriebsart: ....

Sind Sie Mitglied des »Bundes der Industriellen«?

(Falls sie dem Bunde beizutreten wünschen, wollen Sie sich gütigst der beiliegenden **Beitrittskarte** bedienen.)

* * *

Wenn dem Bunde der Industriellen aus dem Kreise unserer Branche Wünsche zugegangen sind, dann hörten wir gern, wie diese Wünsche, oder wie die Versuche, die Zuckervorlage zu stürzen, lauten. Wir stellen uns auf den Boden der Thatsachen und fragen ganz einfach:

Hat unsere Industrie von den ausserordentlich billigen Zuckerpreisen der letzten Jahre einen Nutzen gehabt?

D. h., sind durch die billigen Zuckerpreise die Fabrikationsgewinne grösser geworden? Haben die Bilanzen in den billigen Zuckerjahren fettere Zahlen aufzuweisen als früher, wo der Zucker so im Preise stand, dass dem Rübenbauer und dem Zuckerfabrikanten seine Arbeit gelohnt werden konnte? Sind die Umsätze der Fabriken durch den niedrigeren Zuckerpreis gestiegen?

Darüber muss sich unsere Industrie zunächst Rechenschaft ablegen und schlüssig werden, ehe sie den Fragebogen unterschreibt. Es ist gar leicht, sich gegen eine absichtlich herbeigeführte Verteuerung eines Rohprodukts auszusprechen, aber es ist nicht so leicht, die Gründe für die Ablehnung richtig anzugeben, und es ist nicht so leicht, die Wirkung einer solchen Ablehnung voraus zu erkennen. Es gehört dazu eine genaue Kenntnis unserer heutigen wirtschaftlichen Ordnung; wer mit dem Getriebe nicht Bescheid weiss, kann schon das ganze Uhrwerk mit einem Sandkorn zum Stehen bringen.

Die Erfahrung, die aus dem Auf- und Absteigen in unserer Industrie zu holen ist, kann nicht dazu raten, gegen das Zuckersteuergesetz Stellung zu nehmen. Wenn wir wissen, dass wir 26 Millionen Deutsche in der Industrie, im Handel, im Handwerk, in der Kunst und Wissenschaft, im Geheimrats- und im Ministerstuhl unterhalten werden müssen von dem, was aus der deutschen Erde hervorgebracht wird, dann sollen wir den anderen 26 Millionen, die die Arbeit des Hervorbringens aus der deutschen Erde verrichten müssen, doch wohl vor allen Dingen ihre Arbeit so lohnen, wie es sich für Kulturmenschen gehört. Haben diese ersten 26 Millionen nichts, haben wir, die zweiten 26 Millionen erst recht nichts. Wer das nicht einsieht, dem ist nicht zu helfen.

Wenn ein ganzes grosses Volk gut leben will, muss es ein Vermögen, oder eine sichere Einkommensquelle haben. Die kann aber weder die Industrie, noch das Handwerk, noch der Handel, — erst recht nicht das Jobbertum an der Börse schaffen.

Die Industrie wandelt vorhandene Stoffe in neue um und muss dafür von anderen Menschen entlohnt werden; das Handwerk thut dasselbe und wird ebenfalls von anderen Menschen entlohnt; der Handel verteilt die vorhandenen Waren unter die Menschen, nimmt durch den Handelsprofit seinen Lohn ebenfalls von anderen Menschen — und die Börsenjobber leben vom Spiel. Der einzige Beruf, der seinen Unterhalt nicht aus den Menschen, sondern aus dem Erdboden zieht, ist die Landwirtschaft. Die vielfältige Vermehrung, die zwischen der Saat und der Ernte liegt in der Erzeugung aller Urprodukte, giebt nicht bloss den Landwirten, sondern auch allen Städtern den Unterhalt. —

Das muss bedacht werden, bevor wir Stellung gegen die Leute nehmen, die den Erdboden, nicht aber die Nebenmenschen ausbeuten!

Unserer Industrie kann es nur gut gehen, wenn die deutschen Konsumenten recht oft einen Groschen über haben für Dinge, die nicht absolut zum Leben nötig sind.

Strümpfe, Schuhe, Hosen, Röcke, Hüte, Brot, Milch, Fett, Fleisch, Haus, Tisch, Bett sind notwendiger zum Leben als Chocolade und Bonbons. Der Bedarf in unseren Fabrikaten kann im Lande erst dann sich steigern, wenn für das Notwendigste gesorgt ist. Das dürfen wir nie vergessen: Wir leben von dem Ueberfluss anderer! Und wir leben dann am besten, wenn wir dafür eintreten, dass unsere Arbeitgeber, unsere Abnehmer so gestellt werden, dass sie für Luxusausgaben etwas über haben.

Wir können daher nach unserem besten Wissen nicht dafür eintreten, dass unsere Industrie sich **gegen** die Zuckersteuervorlage erklärt; thäten wir es, würden wir uns den Vorwurf der Kurzsichtigkeit zu allererst machen. Aber wir wollen niemand beeinflussen. Ist man woanders anderer Meinung, glaubt man, dass die in den letzten beiden Jahren giltigen billigeren Zuckerpreise für unsere Industrie ein Glück gewesen sind, und glaubt man, dass etwas höhere Preise Schaden bringen müssen, dann beantworte man ruhig in dem Sinne den Fragebogen. Aber man begründe dann auch diese Ansicht. Allgemein gehaltene Schlagwörter bringen bloss Verwirrung in den Kampf.



Missbrauch bei Cacao-Standdosen.

Als vor ungefähr 15 Jahren die Mode aufkam, dass Cacao-Fabrikanten ihren Abnehmern ein Standgefäss mitlieferten, aus dem die Detaillisten zu verkaufen hatten, da liessen viele Fabriken sich einen Revers unterschreiben des Inhalts, dass in diesem Gefäss immer nur das Fabrikat des Darleihers sich befinden dürfe. Es war das ein

vollkommen berechtigtes Verlangen. Heute verzichtet man in vielen Fällen auf diese Art der Versicherungen. Die Detaillisten lassen sich auf die Ausfertigung solcher Pflichtscheine gar nicht ein, werden grob, wenn ihnen das zugemutet wird, fühlen sich beleidigt und in ihrer Würde als Herrn im Markte gekränkt, und so kommt es denn, dass überall im deutschen Lande ein böser Missbrauch mit den sog. Cacaostandgefässen getrieben wird.

In den Provinzstädten und in den Grossstädten der deutschen Länder findet man bei Käsehökern, Bäckern, Gemüsehändlern, also vielfach bei Leuten, die im ganzen Jahre keine 10 Pfd. Cacaopulver absetzen, oft ein halbes Dutzend Cacao-Standdosen stehen. Wenn man hineinsieht, findet man darin alles mögliche, nur keinen Cacao, und ist einmal Cacao drin, so kann man sicher darauf rechnen, dass er aus einer anderen Fabrik stammt, als das Schild der Dose ankündigt. Man weiss das in den Kreisen der Cacaofabrikanten, aber man geht, aus Furcht, sich einen Kunden zu erzürnen, nicht gegen diesen Missbrauch vor. In vielen Fabriken wird wohl kaum genau Buch geführt über die Empfänger und Besitzer der Standdosen. Der Reisende, der draussen die »Geschäfte« hereinholen muss, verspricht, wenn er 25 oder 50 Pfd. Cacao verkaufen will, eine hübsche neue Standdose, und da der Krämer gerade noch eine für gebrannten Kaffee oder für Schnupftabak brauchen kann, bestellt er und empfängt er zu den vorhandenen noch eine neue. Oder er schwindelt dem Reisenden vor, er hätte die ihm schon immer versprochene Standdose wieder nicht bekommen, wenn er sie nun nicht bekäme, dann bestelle er wo anders; oder er heuchelt ein reges Interesse für d i e s e n Cacao, er möchte gerne immer zwei Standdosen im Fenster stehen haben, und so recht für d i e s e Marke wirken, er bäte also um zwei Standdosen bei 25 Pfd. Cacao u. s. w.

Wir können nichts weiter thun, als ersuchen, über die Abgabe der Standdosen eine genaue Kontrolle zu führen und sie von da zurückzufordern, wo innerhalb einer gegebenen Zeit keine Bestellungen in Cacaopulver gemacht worden sind. —

Es giebt aber auch Krämer, die da glauben, die Standdose wäre ihr Eigentum und sie könnten damit machen was sie wollten; sie könnten, wenn die Dose z. B. aus einer Dresdener Fabrik stammt und den Namen der Dresdener Fabrik trägt, auch ruhig daraus Leipziger Cacao verkaufen; sie könnten mit ihrem Eigentum machen, was sie wollten, wenn sie sich nicht verpflichtet hätten, daraus nur den Cacao zu verkaufen, der aus der Fabrik des Darleihers oder des Lieferanten stamme. Das ist aber eine irrtümliche Annahme, wie eine kürzlich stattgefundene, vom Reichsgericht bestätigte Verurteilung lehrt. Wir finden darüber in der Zeitschrift »Die Reklame« das Folgende:

Wer zur Bezeichnung der Waren, welche er in den Verkehr bringt, bezw. zur Unterscheidung derselben von Fabrikaten anderer Herkunft ein Merkmal anbringen will, dessen ausschliessliche Benutzung ihm zusteht, kann dazu entweder seinen Namen oder seine Firma oder ein Warenzeichen verwenden, das er zur Erlangung des gesetzlichen Schutzes zur Eintragung angemeldet hat. Der widerrechtliche Gebrauch eines fremden Namens, einer fremden Firma oder eines fremden Warenzeichens zur Bezeichnung von Waren ist strafbar und begründet Entschädigungsansprüche.

Soweit es sich um die Benutzung der Firma handelt, lautet der allgemeine Grundsatz dahin: dass jeder Gewerbetreibende oder Produzent seine eigene Firma, und dass niemand eine fremde Firma zur Warenbezeichnung verwenden darf. Die Anwendung dieses Grundsatzes in der Praxis soll an einigen vom Reichsgericht entschiedenen Rechtsfällen erläutert werden.

Ein Kaufmann bezog von dem Fabrikanten X. Cacaopulver. Er erhielt mit demselben eine grosse metallene Standbüchse mit der Aufschrift: »Eigentum der Firma X.« und »Rein lösliches Cacaopulver von X.« In dieser Büchse, die in dem Verkaufsladen auf dem Ladentische stand, wurde das Cacaopulver aufbewahrt und aus derselben an das Publikum verkauft. Der Kaufmann verkaufte darauf sein Geschäft mit allen Vorräten, Inventar und Utensilien an einen anderen. Der Nachfolger bezog sein Cacaopulver von einem anderen Fabrikanten, fuhr aber fort, dasselbe in der nämlichen Büchse aufzubewahren und aus derselben zu verkaufen. Dieserhalb wurde gegen ihn ein Strafverfahren wegen Uebertretung des § 14 des Markenschutzgesetzes vom 30. November 1874 eingeleitet, welches zu seiner vom Reichsgericht bestätigten Verurteilung führte.

Der Angeklagte wendete zunächst ein, er habe geglaubt, dadurch, dass er das Geschäft mit Inventar und Vorräten übernahm, auch Eigentümer der fraglichen Dose, und damit zur weiteren Benutzung derselben berechtigt geworden zu sein. Dagegen behauptet der Fabrikant X., dass er diese Standbüchsen an seine Kunden immer nur leihweise auf so lange, als sie von ihm das Cacaopulver bezögen, abgebe. Das Gericht nahm zwar zu

gunsten des Angeklagten an, dass derselbe sich mindestens in dem guten Glauben befunden habe, Eigentümer der Büchse zu sein, erachtete dies aber für unerheblich, da er auch auf einem ihm gehörigen Warenbehältnis die Bezeichnung einer fremden Firma nicht habe anbringen dürfen. Die Hauptfrage aber war, ob das, was der Angeklagte gethan hatte, überhaupt das Gesetz verletze, ob er eine fremde Firma zur Bezeichnung der Ware auf derselben oder auf deren Verpackung angebracht habe. Dass es eine Bezeichnung der Ware mit der Firma ist, wenn jemand Cacaopulver aus einer Büchse verkauft. auf welcher, dem Publikum sichtbar, die Firma einer Cacaofabrik verzeichnet ist, konnte freilich nicht wohl zweifelhaft sein. Aber war die Firma auf der Ware oder auf deren Verpackung angebracht? Der Angeklagte bestritt beides. Er meinte, auf der Ware selbst lasse sich ihrer Beschaffenheit nach ein Warenzeichen überhaupt nicht anbringen. Als »Verpackung« aber könne nur die Umhüllung angesehen werden, die der Produzent selbst der Ware gegeben hat, mit der sie in den Handel kommt und an den Käufer abgegeben wird.

Das Reichsgericht ist dieser Meinung nicht beigetreten. Es erachtet es schon für zweifelhaft, ob es eine richtige Auslegung des Gesetzes sei, wenn als eine Bezeichnung auf der Ware selbst nur eine solche anerkannt werde, die unmittelbar auf dem Stoff der Ware angebracht sei. Denn ebenso wie Cacaopulver werde eine grosse Anzahl anderer Waren schon durch ihre Beschaffenheit diese Form der Anbringung ausschliessen, und es sei kaum anzunehmen, dass der Gesetzgeber alle diese Waren von dem Schutze des Gesetzes habe ausschliessen wollen. Vielmehr liege die Annahme nahe, dass als »auf der Ware« angebracht auch solche Zeichen zu gelten haben, die zwar nicht auf dem Körper der Ware selbst, wohl aber auf einem mit dieser in unmittelbare Verbindung gebrachten und darum als ein blosses Anhängsel derselben sich darstellenden Gegenstand angebracht sind. Das Reichsgericht lässt jedoch diese Frage auf sich beruhen, weil es der Ansicht ist, dass die Büchse unbedenklich als eine Verpackung der Waare anzusehen sei. Es verwirft die Auslegung des Angeklagten, dass Verpackung im Sinne des Gesetzes nur das sei, was die Ware im Handelsverkehr begleite und mit ihr in die Hände des Käufers übergeht, weil damit diese Bestimmung für den Detailverkauf nahezu wertlos werden würde. Verpackung ist vielmehr nach dem Reichsgericht jede Hülle, die eine einzelne Sache oder eine Sachenmenge umgiebt, dieselbe gegen äussere Einwirkungen mehr oder weniger sichert und sie, soweit erforderlich, zu einer selbständigen, leichter im Verkehr verwertbaren Sache zusammenfasst. Nun deduziert das Reichsgericht: die Standbüchse ist eine Verpackung des in dieselbe hineingeschütteten Cacaopulvers. Die Standbüchse war mit einer Aufschrift versehen, welche das Cacaopulver als aus der Fabrik von X. stammend bezeichnet. Diese Bezeichnung war, seitdem in der Büchse Cacaopulver aus einer anderen Fabrik aufbewahrt wurde, falsch, und sie war, da der Angeklagte ein Recht zum Gebrauch der Firma nicht besass, auch rechtswidrig. Folglich verstiess sie gegen § 14 des Markenschutzgesetzes, und zwar gleichviel, ob das Eigentum der Büchse dem Angeklagten wirklich oder vermeintlich zustand.



Von der wirtschaftlichen Selbsthilfe.

Darüber, dass das Berliner Polizei-Präsidium vor einiger Zeit sich als Hüter des Nahrungsmittelgesetzes aufgeworfen hat, und vor dem Ankauf des Kathreiner'schen Malzkaffees und des karamellierten Zuntz'schen Kaffees gewarnt hat, ist in den politischen Zeitungen ein langes und ein breites geschrieben worden. Und besonders die Zeitungen, die ihren Unterhalt aus den Anzeigen ziehen, deren Weizen dann am besten blüht, wenn immer mehr wertloses Zeug mit Hilfe der Zeitungsannoncen dem Konsumenten aufgedrängt werden, die jubeln am lautesten, dass das Polizei-Präsidium nach ihrer Ansicht hineingefallen ist. Man kann über diesen Fall denken wie man will, einen moralischen Erfolg hat das Polizei-Präsidium ohne Zweifel zunächst zu verzeichnen; ob es richtig war, den karamellierten Kaffee von Zuntz als verfälscht zu brandmarken, darüber wird man anderer Meinung sein, wie die Polizei. Man kann nicht gut annehmen, dass der Zuckerzusatz »zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr« gemacht worden ist. Aber ob die Polizei nicht berechtigt war, vor dem mit Aufwenduug kolossaler Reklamespesen »eingeführten« Kneipp'schen Kaffee zu warnen, weil er unverhältnismässig teuer ist, und weil ihm Vorzüge zugeschrieben werden, die er doch wohl vermissen lässt, das möchten wir doch nicht bezweifeln.

Beste volle Gerste kostet ungefähr 150 bis 160 Mark pro Tonne, das sind rund acht Mark pro Zentner. Diese allerbeste Gerste gemälzt, kostet ungefähr 260 bis 280 Mark pro Tonne, das sind rund 13 bis 14 Mark pro Zentner. Diese gemälzte Gerste, also richtiges Gerstenmalz allerbester Qualität, ist bei dem Preise fast trocken, d. h. es hat höchstens fünf Prozent Feuchtigkeit noch bei sich. Röstet man diese Malzkörner braun oder schwarz, so treten dazu höchstens ein bis zwei Mark Kosten. Im reellen Verkehr müsste also eine braun geröstete Gerste aus gemälzter Gerste für 25 Pfg. im Kleinhandel gehalten werden. Für das Prälatenkorn aber wird 45 Pfg. verlangt. Das ist eine Ausbeutung der Konsumenten! Und das hat die Polizei gefunden und deshalb hat sie vor dem Ankauf gewarnt.

In der »Deutschen Chemiker-Zeitung« beurteilt man das Vorgehen von dem Standpunkte, dass es sich jeder selber zuzuschreiben habe, wenn er sich vom anderen übers Ohr hauen liesse. Wir finden darüber die folgenden Auslassungen in Nr. 10 vom 3. März:

»Wie jedes Ding seine zwei Seiten hat, so hat auch das Nahrungsmittelgesetz seinen Januskopf. Durch dasselbe soll der unlautere Wettbewerb im Nahrungsmittelverkehr getroffen werden, er wird aber manchmal geradezu gefördert. Fabrikanten, denen eine Konkurrenz unbequem wird, treten denunziatorisch auf, die Behörden glauben am besten den Bestimmungen des Gesetzes zu dienen, wenn sie neue Präparate misstrauisch ansehen und unter die Lupe des Gerichtschemikers bringen. Der Gerichtschemiker wiederum ist auch nur ein Mensch, und als solcher Irrtümern unterworfen. Polizeiverordnungen werden erlassen; vor Ankauf der Präparate und vor Verbreitung von deren Ankündigungen durch die Zeitungen wird gewarnt, dem Fabrikanten wird ein unkontrolierbarer Schaden zugefügt, der Konkurrent lacht sich inzwischen ins Fäustchen, die Gerichte finden Beschäftigung, die Polizeiverordnung muss widerrufen werden, die Rechtsanerkennung der Polizeiverordnungen wird nicht gefördert, der Staatskasse werden die Kosten auferlegt, die dem Steuerzahler schliesslich doch ebenso zur Last fallen, wie die Gehälter und Bureauspesen der so beschäftigten Beamten. Keinem erwächst ein Vorteil, weder dem Staate, noch dem Handel, noch dem Publikum. Im Gegenteil, der Staat hat den Nachteil der unfruchtbaren Arbeit, der Handel den Nachteil der Verschiebung in dem Absatz seiner Erzeugnisse, das Publikum den Nachteil der Verwirrung in der Beurteilung der Waren selbst — aber sein Recht wird ihm trotzdem, es will überall geschützt werden (nämlich der Teil von ihm der nie alle wird), ergo wird es geschützt; es schreit überall nach der Polizei, ergo muss diese eingreifen. Das »Hilf dir selbst« kommt immer mehr und mehr aus der Mode, überall das Rufen nach Staatsschutz, und doch könnte sich jeder meist selbst helfen, wenn er seinen Verstand anstrengen würde, zu lernen, die Spreu von dem Weizen zu sondern, das gute vom schlechten, das wahre vom falschen zu unterscheiden. Es gehört nicht viel dazu, nur die Selbsterziehung zum »Erst prüfen, dann handeln«. Es ist gar leicht, marktschreierische Reklame von reeller Anpreisung zu unterscheiden — und schliesslich ist der Staat doch nicht eine Versorgungsanstalt für die, die nicht lernen und denken wollen, d. h. — die, die nicht alle werden.«

* * *

Wir denken anders über die Aufgaben des Staates, wie die »Deutsche Chemiker-Zeitung«, obgleich uns nichts widerwärtiger ist, als das Gefühl ewiger Polizeibevormundung.

Der Ruf nach Selbsterziehung und das Verlangen »erst prüfen, dann handeln«, hat unsere ganze Sympathie, aber da wir wissen, dass dieser Ruf so lange ungehört verhallen muss, als auf der anderen Seite die Ausbeutungsgelüste steigen, so lange stimmen wir derartigen polizeilichen Maassnahmen im Interesse der Konsumenten und auch im Interesse der reellen Produktion zu.

Ist es denn thatsächlich nicht ein Skandal, dass dem Bauern, der die Gerste säen muss, der den Acker düngen, pflügen und reinigen muss, der die Halme schneiden, die Aehren dreschen muss, dass diesem deutschen, hartarbeitenden Manne für die hundert Pfund neu hervorgebrachter Gerste im besten Falle sieben bis acht Mark gezahlt werden, während dem Kaufmanne oder dem Zwischenproduzenten, der diese hundert Pfund Gerste nur weiter bearbeitet, das vier- bis fünffache für diese Arbeit gezahlt werden muss? Das sind doch ungesunde Zustände, die zu keinem guten Ende führen können, wenn wir so weiter wirtschaften.

Und wie kann sich der kleine Mann, auf den es hierbei und in so vielen Dingen doch abgesehen ist, selbst helfen und selbst erziehen, wenn ihm mit dem schweren Geschütz der Wissenschaft, wenn ihm die Namen erster Autoritäten aus der Chemie und aus der Physiologie entgegengehalten werden? Muss er nicht, so lange er noch einen Funken Glauben an die Ehrlichkeit der Menschen in sich hat, alle seine Zweifel einsacken und

blindlings vertrauen und glauben, und kaufen und zahlen?

Viele hundert Produkte laufen auf dem deutschen Markte um, die nicht die Hälfte, nicht den vierten, nicht den zehnten Teil dessen wert sind, was über sie verbreitet wird und was für sie an Geldeswert gefordert wird. Es wäre wahrhaftig nicht zu verwerfen, wenn wir in Deutschland eine Akademie für Nahrungs- und Genussmittel hätten, die alle im Markte befindlichen und neu aufkommenden Produkte und Fabrikate zu prüfen und ihren Wert festzusetzen hätte.

Wir denken an Fabrikate, wie Quäker-Oats, Kathreiner's Malzkaffee, Hoff'sche Malz-Chocolade, Nutrol von Klewe & Co., Mellin's Nahrung und an viele andere!

Alle diese Fabrikate würden für die Hälfte oder für ein Viertel des heutigen Preises verkauft werden können, wenn man überhaupt der Ansicht ist, dass sie eine Existenzberechtigung haben. Wir bezweifeln das bei gar vielen.

Und wenn wir schon öfter hier gesagt haben, dass bei sehr vielen Fabrikaten es darauf abgesehen ist, die unteren Volksklassen mit derartigen viel zu teuren Stoffen zu besteuern, so finden wir für diese Ansicht in jeder Woche einigemale in den Zeitungen die Beweise.

Wir bitten zu lesen:

Das Kapital des Arbeiters

ist seine Gesundheit. Gegen diese sündigt man aber sehr oft durch den Gebrauch zweifelhafter Nahrungs- und Genussmittel. An Stelle des Kaffees zum Beispiel, oder als Zusatz zu demselben werden häufig minderwertige Surrogate gebraucht, obwohl ein gesundes und billiges Ersatzmittel für Bohnenkaffee seit einigen Jahren gefunden ist. Es ist dies Kathreiners Malzkaffee, der aus sorgfältig bereitetem, fein geröstetem Malze hergestellt wird. Dieses wird nach patentiertem Verfahren mit Stoffen aus dem Fleische der Kaffeefrucht getränkt und erhält dadurch Geschmack und Aroma des Bohnenkaffees. Verwendet man diesen Malzkaffee als Zusatz zum Bohnenkaffee, so wird derselbe wohlschmeckender und zu einem gesünderen Getränk. Da Kathreiners Malzkaffee vier- bis fünfmal billiger ist wie Bohnenkaffee und ausserdem auch unvermischt für sich getrunken werden kann, spart man durch seine Verwendung wesentlich.

Kathreiners Malzkaffee kommt niemals lose in den Handel, sondern nur in plombierten Packeten mit dem Namen der Firma:

Kathreiner.

Das ist eine von den Kathreiner'schen Annonzen, die uns Recht giebt.

Was soll dagegen und gegen die hundert verschiedenen Arten der Einwirkungen zu gleichem Zweck die Selbsthülfe nützen bei Individuen, die keine Zeit haben, sich durch eigenes Wissen ein eigenes Urteil zu bilden?



ALLERLEI.

§ DIEJENIGEN Firmen, die von uns die vier neuen Vorschriften »zu treuen Händen« bekommen haben, werden gebeten, darauf zu reagieren, soweit es noch nicht geschehen ist.

202. OB wir Schreibmaschinen in ihrer Leistungsfähigkeit zu beurteilen vermögen?« — Nein, das können wir nicht, weil wir mit Dinte und Feder schreiben nach alter Art. Aber viele unserer Leser benutzen bereits Schreibmaschinen. Vielleicht teilt uns einer oder der andere seine Erfahrungen mit, dann wollen wir Ihnen das nächste mal berichten, welche Sorte am besten gefällt. Wir halten diese Maschinenschreiberei für eine Modesache; persönlich will uns die Mode nicht einmal hübsch erscheinen. Wir mögen es lieber, wenn man uns Gelegenheit giebt, aus den Schriftzügen zu gleicher Zeit ein bischen den Charakter des Schreibers studieren zu können. Das ist bei der Maschinenschreiberei nicht möglich. Da schreibt die Grete wie der Hans und der Hans wie die Grete!

⁂ Mit Nr. 24 — dies ist Nr. 22 — endet der erste Jahrgang des »Gordian«. Wie es den Anschein hat, wollen die meisten Abonnenten sich die Jahrgänge einbinden lassen; es gehen uns wenigstens fast täglich in letzter Zeit Briefe zu, wie dieser: »Bitte senden Sie uns doch das Heft 7 noch einmal, es ist uns schmutzig geworden und wir wollten den ganzen Jahrgang binden lassen.« (Wittekop-Braunschweig, Cloetta-Kopenhagen und viele andere.) Um die so entstehende Gordian-Bibliothek einheitlich zu machen und um beim Einbinden hohe Kosten zu verhüten, haben wir uns mit einigen ersten Buchbindern in Verbindung gesetzt. Wir werden also am Jahrgangsschluss eine Einbanddecke zu

billigem Preise anbieten können; es ist daher zu empfehlen, mit dem Einbinden so lange zu warten.

† ALLE Briefe, die wir weiter befördern sollen, müssen das für die Weiterbeförderung aufzuwendende Porto mitbringen!

— NACHBESTELLTE Nummern des »Gordian« kosten für unsere Abonnenten 30 Pfg. einschl. Porto im Inlande und 40 Pfg. einschl. Porto fürs Ausland.

London. T. B. Ueber unsere Sendungen liegt ein Unstern. Von Ihren Cacaoproben ist bis jetzt nur das avisierte Muster B angekommen. Von A haben wir nichts gesehen. Dagegen ist bei Ihnen die Probeflasche Aroma nicht angekommen, trotzdem diese als Packet — nicht als Muster ohne Wert — mit 1.50 Mark Portokosten belastet, abgeschickt ist. — Was ist dabei zu thun? —

Brassò. Inzwischen wird Ihnen Nr. 19 gewiss zugegangen sein und Sie werden aus den hineingelegten Umschlägen ersehen haben, welche Irrfahrten zweimal die Nummer gemacht hat. Sie sind daran nicht ohne Schuld! Sie firmieren Kronstadt ohne jede nähere Bezeichnung; es wäre gut, wenn Sie dazu setzten »in Ungarn« oder »in Siebenbürgen«, denn es giebt noch ein Kronstadt bei St. Petersburg und noch eins im Oranje-Freistaat.

H. 7/3. Sie wollen sich einen »jungen Chemiker engagieren? Nur zu! Aber stellen Sie Ihre Erwartungen nicht zu hoch! Glauben Sie nicht, dass ein so junges Herrchen Ihnen gleich vieles nützen kann. Ja, Sie können lange suchen, ehe Sie einen finden, der vom Cacao überhaupt schon eine Ahnung hat. Es geht in der Chemie wie in der Medizin und wie in allen Wissenschaften. Die drei Jahre Universität genügen gerade, um die Grundbegriffe der Wissenschaft kennen zu lernen; das Verstehenlernen wird oft durch Auswendiglernen öden Formelkrams gehindert. Wirkliche Kenntnisse müssen nachher aus der Schule des Lebens gewonnen werden; je grösser dann der Selbsttrieb ist, desto reicher wird der Mann an Wissen. Auf dem Gebiete der Cacaofabrikation sind nur einige wenige in Deutschland zu finden, die man als Autorität vielleicht ansehen könnte. Aber davon wiederum haben sich einige das Vertrauen nicht erhalten, was sie anfangs zu gewinnen trachteten.

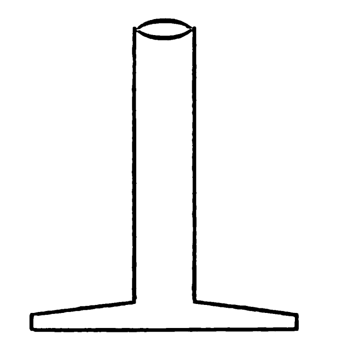
Sie werden sich besinnen, dass irgendwo im »Gordian« schon das Bedauern ausgesprochen ist, dass wir in Deutschland nicht eine Stelle haben, wo die Industrie ohne Ansehen der Person, ohne Ansehen der blinkenden Zwanzigmarkstücke jederzeit ein objektives Urteil und jederzeit einen unbeeinflussten Rat erhalten könnte.

Um zuverlässige Untersuchungen von Cacao und Chocolade machen zu können, muss der Chemiker sich eine lange Zeit mit Cacao und Chocolade beschäftigt haben. Sonst kommen wunderliche Resultate zur Welt.

Finden Sie aber eine tüchtige Kraft — Sie müssen einmal in Chemiker-Zeitungen inserieren —, die gleichzeitig die Stelle eines besseren Werkführers, eines Betriebsleiters ausfüllt, dann kann Ihnen nur dazu geraten werden. Junge, unverheiratete Chemiker können Sie für 250 bis 300 Mark monatliches Gehalt bekommen; so ein Herr Doktor macht einen guten Eindruck, und für manche Erscheinungen in der Bonbonküche, in der Chocoladefabrikation, beim Kühlen u. s. w. weiss er aus seinem theoretischen Wissen in der Praxis die Erklärung abzugeben. Also versuchen Sie es nur ruhig! Viel Glück!

Th. Der letzte Cacao, signiert XXX, ist der beste! Mit der einen Sorte, signiert O wollten Sie uns wohl foppen? Wie? Das war ja ein Pulver von Van Houten! Darüber berichten wir also aus guten Gründen nicht. Was hat das für einen Zweck? Den kennen wir zu genau, als dass wir uns foppen lassen könnten.

H. 12. Wenn Sie als Fabrikant den Cacao auf seine Löslichkeit im Wasser prüfen wollen, dann dürfen Sie ihn nicht in einer undurchsichtigen Porzellan-Tasse aufbrühen, sondern in einem zylinderförmigen Glase. Am besten sind die bekannten langen Zylindergläser in dieser Form:



Sie können, wenn Sie sich sechs solche Gläser anschaffen und darin sechs verschiedene Sorten Cacaopulver auflösen, von Stunde zu Stunde beobachten und verfolgen, welche

Sorten am besten und welche am schwersten löslich sind. Und Sie werden, wenn Sie den Geschmacks- und den Geruchssinn dabei anstrengen, sehr bald herausfinden, was an einzelnen Sorten zu verbessern wäre. Ohne alle weiteren Hilfsmittel sehen Sie nach dem Erkalten an der obersten Schicht, der Fettschicht, ob der Cacao gut oder mangelhaft entölt worden ist; an der Färbung des Wassers sehen Sie, wieviel von den im Cacao überhaupt löslichen Stoffen im Wasser suspendiert bleiben. Je heller das Wasser nach der Ablagerung der schwer löslichen Stoffe, nach Bildung des Bodensatzes wird, desto weniger hat sich vom Cacao gelöst, je dunkler und trüber und dickflüssiger das Wasser bleibt, desto mehr hat sich gelöst. Auf genaue Feststellung der Löslichkeit in Prozenten müssen Sie verzichten; dafür sind Apparate nötig, die ziemlich kostspielig sind. Aber darauf können Sie auch verzichten, denn jeder einzelne Brand und jede einzelne Sorte Cacao weist andere Zahlen auf. Darum ist im »Gordian« schon des öfteren darauf hingewiesen, dass das Einholen von Analysen und Gutachten wohl viel Geld kostet, aber nur einen kleinen praktischen Wert für die Beurteilung eines Cacaopräparats hat.

Wie es den Anschein hat, ist der Analysen-Bacillus in den letzten Jahren auch schon unschädlich geworden. Die Herren Chemiker werden dafür dem »Gordian« nicht dankbar sein — aber um deren Dank wird ja hier auch nicht geworben.

Ist es „Betrug“ oder „unlauterer Wettbewerb“ oder „Usance“? In einem Kreise von Landwirten, welche den Plan erwogen, eine Zichorienfabrik zu errichten, hielt der Vertreter einer Maschinenfabrik, welcher sich um die Lieferung der Einrichtung bewarb, einen längeren Vortrag über die Art der Fabrikation. Hierbei führte der Herr aus, dass der durch das Rösten der getrockneten Zichorien entstandene Gewichtsverlust von ca. 25 Prozent hernach durch Einwirkung von Dampf dem fertigen Produkt wieder als Wasser zugesetzt würde! — Der Konsument welcher ein Pfund Zichorien kauft, erhält also in Wirklichkeit nur $^3/_4$ Pfund. — Im Handel mag das »Usance« heissen, der Richter würde es wohl anders bezeichnen.«

Diese Notiz finden wir in einigen Zeitungen. Liegt die Sache so, dass geröstetes, trockenes Zichorienmehl nur zu dem Zwecke durch Wasserdampf angefeuchtet wird, um das Gewicht zu vermehren, so liegt nach gesetzlicher Auffassung ein Gebrauch vor, der unzulässig ist. Gebietet aber die Natur des Fabrikates diese Anfeuchtung — was wir bezweifeln —, dann ist sie zulässig. Eine Belehrung wäre uns erwünscht.

A. 40. In Christiania wird uns die Firma Lauritz Hansen als junges aufstrebendes Geschäft für Vertretungen von Spezialitäten empfohlen. Fast alle dänischen und norwegischen Firmen korrespondieren deutsch.

— ZU den in Nr. 21 stehenden Ausführungen zu den vom Verbande versandten »Bestimmungen« sind uns von vielen Seiten zustimmende Mitteilungen zugegangen. Wir kommen heute nicht noch einmal darauf zurück, vielleicht ein anderes mal!

T. 96. Darüber wird Ihnen der Mühlenbaumeister M. Martin in Bitterfeld gewiss gerne Auskunft geben. Martin baut seit dreissig Jahren Mühlen, ist Spezialist für Schälerei und Rösterei, hat über 200 grosse Mühlen eingerichtet — ist also für die Ausführung Ihres Auftrages der rechte Mann.

D. 66. In Amerika besteht unter dem Namen

National Confectioners' Association
of the United States

ein Verband amerikanischer Chocoladen- und Zuckerwarenfabrikanten. (Also wie in Oesterreich beide Branchen vereinigt und nicht wie in Deutschland.) Wir können Ihnen mitteilen, dass wir mit dem Präsidenten des Verbandes, dem Mr. A. F. Hayward (Mitinhaber der Firma Fobes Hayward & Co.) in Verbindung getreten sind, um die Lage der amerikanischen Industrie, Kenntnisse über die amerikanische Fabrikation, Art der dort hauptsächlich produzierten »Candies« u. s. w. kennen zu lernen, und Verbesserungen von hüben mit solchen von drüben auszutauschen. Uns interessierte zunächst ganz besonders ein Artikel, der in Amerika »Marshmallows« genannt wird und der, da die Fabrikation dieses Artikels von einigen seit Jahren als Spezialität betrieben wird, sehr beliebt sein muss.

Wir gedenken in den grössten Städten, besonders in Newyork, Chicago, St. Louis und Philadelphia Agenturen einzurichten, die uns mit amerikanischen neuen Zuckerwaren zu versehen haben und die uns auch die Rezepte zu ihrer Herstellung verschaffen müssen. In welcher Form wir diese dann weitergeben, muss überlegt werden; wir werden in ca. vier Wochen darauf zurückkommen können.

Der amerikanische Verein obigen Namens zählt die grössten amerikanischen Firmen zu seinen Mitgliedern und umfasst ungefähr heute

230 Firmen. Aus einer Rede, die Mr. Pierce (von der Firma Walter Baker & Co.) auf dem letzten Verbandstage in Boston gehalten hat, entnehmen wir über die Entwickelung der amerikanischen Chocoladen- und Zuckerwarenindustrie die folgenden interessanten Zahlen:

»Im Jahre **1860** gab es in Amerika 540 Fabriken mit einem Kapital von 1,568,478 Dollars, die 2344 Arbeiter beschäftigten und für 5,361,100 Dollars Waren herstellten.

Im Jahre **1890** gab es 2921 Fabriken mit einem Kapital von 23,326,799 Dollars, die 27,211 Arbeiter beschäftigten und für 55,997,101 Dollars Waren herstellten.«

In diesen 30 Jahren ist also die Zahl der Fabriken von 540 auf 2921 gestiegen und wo im Jahre 1860 nur 2344 Arbeiter beschäftigt worden sind, da fanden im Jahre 1890 zehnmal so viel, nämlich 27,211 Arbeiter ihr Brot. Dem entsprechend ist auch der Wert der angefertigten Produkte um das zehnfache gestiegen.

Ihren Sohn auf ein oder zwei Jahre hinüber zu schicken, können wir nur raten, aber Sie müssten ihm erst eine Stelle verschaffen! Wir nennen Ihnen einige grössere amerikanische Firmen:

Philadelphia:	Croft & Allen Co., Geo Miller & Son, S. F. Whitmann & Son.
Newyork:	James J. Matchett & Co., Wallace & Comp., E. Greenfield's Son & Co.
Chicago:	The Martin Dawson Co., Hayward-Windsor Co.
Milwaukee:	Ambrosia-Chocolate Co., American Candy Co.

Vanillebericht von Gebrüder Sander Nachfolger. Seit unserem jüngsten Bericht vom November 1895 haben sich die Preise für Vanille stabilisiert. Der Konsum musste mit den vorliegenden Thatsachen rechnen und die Preise, welche die Importeure haben müssen, bewilligen.

Voraussichtlich müssen die Notierungen weiter in die Höhe gesetzt werden, denn in den letzten Monaten wurden auf Bourbon die kleinen Restbestände immer teurer bezahlt, so dass momentan hier noch immer billiger verkauft wird, als die neu ankommenden Partien einstehen werden.

Ende dieses, spätestens nächsten Monats werden sämtliche Restbestände der 95er Ernte von Bourbon nach Europa abgeladen sein.

Mauritius, Seychellen und Madagaskar haben längst ihre kleinen Erträgnisse letzter Ernte expediert.

Die Vorräte in Europa sind ganz erheblich niedriger als zu gleicher Zeit in früheren Jahren.

Erfahrungsgemäss bringen die Produzenten in den letzten Jahren ihre Vanille so spät als möglich an den Markt, um

1) eine besser präparierte, haltbarere Ware liefern,
2) hauptsächlich jedoch, um durch das verzögerte Angebot bessere Preise erzielen zu können.

Wir müssen also mit den bescheidenen Quantitäten, welche jetzt noch in ganz Europa lagern, bis Oktober/November ausreichen, und werden in die neue Kampagne jedenfalls mit verschwindend kleinem Quantum eintreten.

Ueber die 96er Ernte auf Bourbon, Mauritus und Madagaskar lässt sich heute noch nichts sagen, dagegen brachte die letzte Post von den Seychellen (die Ernte beginnt daselbst früher als auf erstgenannten Inseln) die sehr beachtenswerte Nachricht, dass für 1896 kaum auf circa 15—20000 Kilo gerechnet werden könne, während man seither das diesjährige Erträgnis auf circa 40000 Kilo und darüber geschätzt hatte.

Kurze Längen sollen in der bevorstehenden Kampagne daselbst gänzlich fehlen.

Diese letzte Post von den Seychellen wird voraussichtlich dazu beitragen, die Stimmung im allgemeinen noch mehr zu befestigen.

Tahiti-Vanille behauptet durch ihren billigen Preis ihren Platz und scheint sich immer mehr einzuführen. Die Präparateure haben sich in jüngster Kampagne besonders Mühe gegeben, denn die Qualität ist durchschnittlich schöner, als in früheren Jahren. Der grösste Teil der auf Tahiti wachsenden Vanille wird jetzt schon über Hamburg importiert.

R u. M. F. Sie sind der vierte, der sich über die L.'er Firma beschwert und erklärt, nichts mehr mit ihr thun haben zu wollen. Es wäre uns lieb, Näheres zu hören, damit wir eventuell hier warnen können.

1213. Es freut uns, dass Sie so zufrieden sind; es soll uns recht sein, wenn Sie in jedem Monat eine Probe Ihres Cacao einschicken; wir werden ihn jedesmal prüfen und Ihnen anzeigen, wann wir Fehler vorfinden. Dass Sie früher Monate haben vergehen lassen, ohne ihren eigenen Cacao getrunken zu haben, ist, gelinde gesagt, fahrlässig, es sei denn, Sie hätten eine so zuverlässige Vertretung, die das für Sie besorgt

hätte. Die Cacaofabrikation erfordert eine viel grössere Sorgfalt, als die Fabrikation von Chocoladen und Zuckerwaren. Diese wird aber recht oft nicht in vergrössertem Maassstabe aufgewendet. Uns haben in den letzten Monaten so viele Cacaos aus allen Ländern vorgelegen, dass wir Ursache genug haben, zu grösserer Sorgfalt bei der Herstellung zu raten. Oft waren Cacaos sehr gut zubereitet, es waren aber schlechte Alkalien verwendet, die alles zerstört hatten: Farbe, Geschmack und Aroma, was am Cacao nicht bloss entwickelt, sondern trotz des Präparierens auch erhalten werden muss. Beim Einkauf von Pottasche oder Natron mache man immer erst in einem Glase heissen Wassers eine Lösung, rieche und schmecke; denn genau so, wie es im heissen Wasser schmeckt, schmeckt es auch nachher in der Cacaotasse. (Sie finden ja aber darüber auch alles Nähere in der Schrift II.)

B. 10. Ihre Entdeckung, dass jede einzelne deutsche Zuckerwarenfabrik im Jahre einige hundert Mark sich erhalten könnte, wenn sie ihre Zuckerfarben und Zuckeraromas an einer Stelle kaufte und wenn sie es verstände, die vielen verschiedenen Arten von sogen. Fruchtgeisten, Fruchtessenzen und Fruchtäthern sich selber zusammenzustellen, ist schon im Gordian (erstes Werk Heft IV) ganz ausführlich besprochen worden. Wir werden uns in der nächsten Zeit dafür mehr interessieren. Ihre Zahlen — früher haben Sie im Jahre 1600 Mk. für Farben, Aether und Essenzen ausgegeben, jetzt, wo sie »das Fach studiert haben«, nur 700 Mk., reizen uns sehr dazu. Wir schreiben Ihnen noch direkt. —

Maximalarbeitstag in den Bäckereien. Der »Reichsanzeiger« bringt eine vom Stellvertreter des Reichskanzlers gezeichnete Verordnung, der wir folgendes entnehmen:

Auf Grund des § 120 e der Gewerbeordnung hat der Bundesrat nachstehende Vorschriften über den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien erlassen: I. Der Betrieb von Bäckereien und Konditoreien unterliegt, sofern zur Nachtzeit zwischen achteinhalb Uhr abends und fünfeinhalb Uhr morgens Gehilfen oder Lehrlinge beschäftigt werden, folgenden Beschränkungen: 1. Die Arbeitsschicht jedes Gehilfen darf die Dauer von zwölf Stunden nicht überschreiten. Die Zahl der Arbeitsschichten darf für jeden Gehilfen wöchentlich nicht mehr als sieben betragen. Ausserhalb der zulässigen Arbeitsschichten dürfen die Gehilfen nur zu gelegentlichen Dienstleistungen und höchstens eine halbe Stunde lang bei der Herstellung des Vorteigs (Hefestücks, Sauerteigs), im übrigen aber nicht bei der Herstellung von Waren verwendet werden. Zwischen je zwei Arbeitsschichten muss den Gehilfen eine ununterbrochene Ruhe von mindestens acht Stunden gewährt werden. 2. Auf die Beschäftigung von Lehrlingen finden die vorstehenden Bestimmungen mit der Maassgabe Anwendung, dass die zulässige Dauer der Arbeitsschicht im ersten Lehrjahre zwei Stunden, im zweiten Lehrjahre eine Stunde weniger beträgt und dass die zu gewährende ununterbrochene Ruhezeit sich um eben diese Zeiträume verlängert. 3. Ueber die festgesetzte Dauer dürfen Gehilfen und Lehrlinge beschäftigt werden: a) an denjenigen Tagen, an welchen zur Befriedigung eines hervortretenden Bedürfnisses die untere Verwaltungsbehörde Ueberarbeit für zulässig erklärt hat; b) ausserdem an jährlich zwanzig der Bestimmung des Arbeitgebers überlassenen Tagen. Auch an solchen Tagen, mit Ausnahme des Tages vor dem Weihnachts-, Oster- und Pfingstfest, muss zwischen den Arbeitsschichten den Gehilfen eine ununterbrochene Ruhe von mindestens acht Stunden, den Lehrlingen eine solche von mindestens zehn Stunden im ersten Lehrjahre, mindestens neun Stunden im zweiten Lehrjahre gewährt werden. — Die untere Verwaltungsbehörde darf die Ueberarbeit für höchstens zwanzig Tage im Jahre gestatten.

4. Der Arbeitgeber hat dafür zu sorgen, dass an einer in die Augen fallenden Stelle der Betriebsstätte ausgehängt ist: a) eine mit dem polizeilichen Stempel versehene Kalendertafel, auf der jeder Tag, an dem die Ueberarbeit stattgefunden hat, kenntlich zu machen ist; b) eine Tafel, welche in deutlicher Schrift den Wortlaut dieser Bestimmungen wiedergiebt.

5. An Sonn- und Festtagen darf die Beschäftigung von Gehilfen und Lehrlingen nur insoweit erfolgen, als dies mit den Bestimmungen unter den Ziffern 1 bis 3 vereinbar ist. In Betrieben, in denen den Gehilfen und Lehrlingen für den Sonntag eine mindestens vierundzwanzigstündige, spätestens am Sonnabend Abend um zehn Uhr beginnende Ruhezeit gewährt wird, dürfen die an den zwei vorhergehenden Werktagen endigenden Schichten um je zwei Stunden über die bestimmte Dauer hinaus verlängert werden. Jedoch muss auch dann zwischen je zwei Arbeitsschichten den Gehilfen eine ununterbrochene Ruhezeit von mindestens acht Stunden gelassen werden.

II. Als Gehilfen und Lehrlinge im Sinne der Bestimmungen unter I gelten solche Personen, welche unmittelbar bei der Herstellung von Waren beschäftigt werden. Die Bestimmungen über die Beschäftigung von Gehilfen finden auch auf gewerbliche Arbeiter Anwendung, welche in Bäckereien und Konditoreien lediglich mit der Bedienung von Hilfsvorrichtungen (Kraftmaschinen, Beleuchtungsanlagen und dergleichen) beschäftigt werden.

III. Die Bestimmungen unter I finden keine Anwendung auf Gehilfen und Lehrlinge, die zur Nachtzeit überhaupt nicht oder doch nur mit der Herstellung oder Herrichtung leicht verderblicher Waren, die unmittelbar vor dem Genuss hergestellt oder hergerichtet werden müssen (Eis, Crêmes und dergleichen), beschäftigt werden.

IV. Die Bestimmungen unter I finden ferner keine Anwendung: 1. auf Betriebe, in denen regelmässig nicht mehr als dreimal wöchentlich gebacken wird; 2) auf Betriebe, in denen eine Beschäftigung von Gehilfen oder Lehrlingen zur Nachtzeit lediglich in einzelnen Fällen stattfindet.

V. Die vorstehenden Bestimmungen treten am 1. Juli 1896 in Kraft.





Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk. 1.50
2 Felder kosten	„ 2.50
3 „ „	„ 3.60
4 „ „	„ 4.40
5 „ „	„ 5.—
10 „ „	„ 9.—

pro Ausgabe.

GORDIAN

HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
26.—	60.—	86.40	96.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Entluftungs-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Gustav Jantzen,** Magdeburg.	
Klapper-Tische zum Eintafeln	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. S. Petzholdt,** Döhlen b. Dresden.	
Kühl-Anlagen für Formkeller	**Halle'sche Maschinenbau-Anstalt, vormals Vaas & Littmann,** Halle a. S.	**C. G. Haubold,** Chemnitz i. S.	**Wegelin & Hübner,** Halle a. S.	**Berlin. Maschinenbau-Aktiengesellschaft, vorm. L. Schwartzkopff,** Berlin N. 4.
Formen aller Art für Chocolade	**Anton Reiche,** Dresden, Plauen.	**H. Walter,** Berlin N., Belforterstr. 13.	**Carl Wiedemann & Co.,** Hamburg, Böckmannstr.	**Eppelsheimer & Co.,** Newyork, 162-66 Bleeker street. Chocolate Moneds.
Zinnfolien für Chocolade (Staniol) weiss u. farbig	**Haendler & Natermann,** Hann. Münden.	**Arthur Wolff,** Breslau, Rothkretscham.		
Etiketten in Steindruck und Buchdruck für Cacao u. Chocolade	**Trommer & Grundmann,** Leipzig.	**Etzold & Kiessling,** Crimmitzschau i. S.	**Gebr. Lüdeking,** Hamburg-Hoheluft, Buch- und Steindruckerei.	
Seidenband, Bastband, Leinenband in allen Arten	**H. J. Hahlo,** Berlin.	**Gebr. Achenbach,** Hamburg, Neuerwall.		
Packpapiere u. Düten	**Sieler & Vogel,** Hamburg.	**H. C. Bestehorn,** Aschersleben.	**Georg Gerson,** Aschersleben.	
Kartonagen, Attrappen, Bonbonnièren	**Zimmermann & Breiter,** Wurzen i. Sa.	**Riand & Mohrstadt,** Lahr i. Bd.	**C. F. Dreyspring,** Lahr i Bd.	
Seidengaze für Sichtmaschinen	**L. B. Roger,** Hamburg, Spaldingstrasse 152. Breslau, Vorderbleiche 7.	**Wilh. Landwehr,** Berlin SO. 33. Echte schweizer Seidengaze.		

Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet . . . . Mk. 1.50 2 Felder kosten . . . . . . „ 2.50 3 „ „ . . . . „ 3.60 4 „ „ . . . . „ 4.40 5 „ „ . . . . „ 5.— 10 „ „ . . . . „ 9.— pro Ausgabe.	**GORDIAN** HAMBURG.	Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für: 1 2 3 4 5 10 Fld. 36.— 60.— 86.40 57.60 120.— 216.— Mk. vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau. Bohnenreinigungs- u. Bohnen-auslesemaschinen.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieur-zylinder zur Selbstanlage.	**Ferd. Kraus,** Neuss a. Rh.
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau. Röster in allen Grössen!	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich a. Rh.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**A. B. Olson,** Kansas-City, 214/220 Missouri-street.
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren.** Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.) Hamburg. ZerkleinernCacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.	**Fried. Krupp Grusonwerk,** Magdeburg. Excelsiormühlen.	**Fr. Schlee,** Ingenieur, Halle a. S. Dismembratoren.
Melangeure, Kollergänge	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Gustav Jantzen,** Magdeburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Fried. Krupp Grusonwerk,** Magdeburg.
Walzwerke mit Granitwalzen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Fried. Krupp Grusonwerk** Magdeburg. Walzwerke mit Hartgusswalzen.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**ErnstFörster & Co.,** Magdeburg-Neustdt.
Hydraulische Pressen für Cacao-Entölung	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.		**Gustav Jantzen,** Magdeburg.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Filter Presses.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbau-Anstalt und Maschinenfabrik, vormals Gebrüder Seck,** Dresden.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt bei Stuttgart.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.	**J. H. Day & Co.,** Cincinnati, Ohio, Day's Dough Mixer are the best.	

Bezugsquellen
für die Cacao-, Chocoladen- u. Zuckerwaren-Iudustrie.

1 Feld kostet . . . . . . Mk. 1.50		
2 Felder kosten . . . . . . „ 2.50		
3 „ „ . . . . . . „ 3.60		
4 „ „ . . . . . . „ 4.40		
5 „ „ . . . . . . „ 5.—		
10 „ „ . . . . . . „ 9.—		
pro Ausgabe.		

GORDIAN

HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	97.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Dampfkessel	**J. E. Naeher,** Chemnitz i. S. Naeher's Sicherheits-röhren-Dampfkessel.	**Jos. Prégardien,** Köln u. Deutz. 2300 Kessel im Betrieb.	**Menck & Hambrock,** Hamburg-Ottensen.	
Dampfmaschinen	**Gebr. Pfeiffer,** Kaiserslautern.	**Ernst Förster & Co.,** Magdeburg-Neustdt.		**Menck & Hambrock,** Hamburg-Ottensen.
Fabrik-Schornsteine	**Klapproth & Adolph.** Dortmund. Spezial-Baugeschäft.	**Munscheid & Jeenicke,** Dortmund.		
Elektrische Kraft- u. Lichtanlagen	**Siemens & Halske,** Berlin-Charlottenbg.	**Gebr. Goller,** Nürnberg. Beste Referenzen.	**Gebr. Ebert,** Dresden-P. Elektromotoren und Dynamos.	**Gebr. Körting,** Körtingsdorf bei Hannover.
Lokomobilen	**R. Wolf,** Magdeburg-Buckau.	**Ernst Förster & Co.,** Magdeburg-Neustdt.	**Menck & Hambrock,** Hamburg-Ottensen.	
Petroleum-Motoren Benzin-Motoren	**J. M. Grob & Co.,** Spezialfabrik von Universal-Petroleum-Motoren.	**Leipziger Dampfmaschinen u. Motorenfabrik, vorm. Ph. Swiderski.**	**Gasmotoren-Fabrik** Köln-Deutz.	**Gebr. Körting,** Körtingsdorf bei Hannover.
Gas-Motoren	**Gasmotoren-Fabrik** Köln-Deutz.			**Gebr. Körting,** Körtingsdorf bei Hannover.
Transmissionen Riemenscheiben u. s. w.	**Maschinenfabrik Gg. Kiefer,** Feuerbach-Stuttgart. Zweiteilig. schmiedeeis. Riemenscheiben.	**G. Hildenbrand Söhne,** Faurndau-Göppingen	**Robert Stevenson,** Hamburg. Hintz' hölzerne geteilt. Riemenscheiben sind die besten.	
Treibriemen	**J. G. Raum,** Nürnberg. Ia. Kernlederriemen und Ledergliedер-Treibriemen.	**Beneke & Co.,** Hamburg. Gew. M.A.J. Riemen. Gesetzl. geschützt u. prämiert.		**Drahtseile** für Transmissionen, Aufzüge etc. liefert **Kabelfabrik Landsberg a. W.**
Verschiedenes	**Nicolairost, R. Nicolai,** Roststabwerk. Berlin SW. Verlg. Sie Prospekt.	**Hermann Hart,** Hamburg. Putzbaumwolle, Werg etc.	**Heinr. König,** Lüneburg. Kieselguhr-Wärmeschutzmasse.	**F. Hasenkamp & Co.,** Neviges, Rheinl. Hartguss-Roststäbe.

Bezugsquellen

für die Karamel-, Marzipan- u. Zuckerwaren-Industrie.

1 Feld kostet	Mk.	1.50
2 Felder kosten	„	2.50
3 „ „	„	3.60
4 „ „	„	4.40
5 „ „	„	5.—
10 „ „	„	9.—

pro Ausgabe.

GORDIAN

HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	97.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Vakua-Apparate und offene kupferne Kochkessel	**Volkm. Hänig & Co.,** Dresden-A. Vakua-Apparate für Dampf u. offenes Feuer.	**Carl Postranecky,** Dresden-Löbtau. Patent-Dampfkochapparate.	**J. S. Petzholdt,** Döhlen b. Dresden. Dampfkochapparate.	
Kühlplatten für Karamels	**J. S. Petzholdt,** Döhlen b. Dresden.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Paul Franke & Co.,** Leipzig-Plagwitz.	
Bonbon-Maschinen, „ Schneider, „ Walzen etc.	**Paul Franke & Co.,** Leipzig-Plagwitz.	**H. Lichtenberg,** Magdeburg-Neustdt.	**F. A. Beyer,** Hamburg.	
Bonbon-Flaschen u. Bonbon-Büchsen	**Beger & Markworth,** Dresden.	**Fabrik Schiller'scher Verschlüsse,** Godesberg a. Rh.	**Thüringer Blechemballagenfabrik** Jena.	
Marzipan-Maschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden.	**A. Savy & Co.,** Paris.		
Fondant-Tablier-maschinen und Hilfs-apparate für Laborator	**J. M. Lehmann,** Dresden.	**Gustav Jantzen,** Magdeburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Formen u. Bedarfs-artikel für Dekor und Marzipan	**Carl Wiedemann,** Hamburg.	**Georg Lieb,** Stuttgart.		
Puder	**C. Goernemann,** Zahna. Maispuder u. Maismehl, Kartoffelstärke u. Kartoffelmehl.	**Wilhelm Jansen,** Duisburg. Weizen-Puder.	**R. Hundhausen,** Hamm i. W. Weizen-Puder.	
Oblaten	**Johann Schmidt,** Nürnberg. Oblaten in jeder Grösse.	**Gebr. Gruber,** Amberg. Oblatenfabrik mit Dampf.		
Musterkoffer	**Moritz Mädler,** Leipzig-Lindenau.	**Alfred Rossberg,** Dresden.	**Paul Krenkel,** Leipzig, Bayrische Strasse.	

Jahrgang 1896. Nr. 23. Hamburg, 1. April 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania.
Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Die Zuckerwaren-Industrie und das neue Zuckersteuergesetz.

Dem ersten Rundschreiben, das der Bund der Industriellen erlassen hat, ist das zweite gefolgt, das von Theodor Hildebrand & Sohn, Gebr. Thiele, Berlin, Werkmeister & Retzdorff, Berlin, Otto Rüger, Dresden und Gustav Weese, Thorn, unterzeichnet ist. Von diesen fünf Herren wissen wir also, dass sie der Ansicht sind, dass eine etwas erhöhte Zuckersteuer unsere Industrie schwer benachteiligen muss. Sie sagen in ihrem Rundschreiben vom 20. März, das wir wörtlich auf Seite 392 abdrucken, dass der Zucker durch das neue Gesetz erheblich verteuert werden würde, und fürchten, dass dadurch eine schwere Bedrückung für diejenigen Betriebe sich einstellte, die in grossen Mengen Zucker verarbeiten. Aber, sagen die fünf Herren weiter, ganz abgesehen davon, ist die Vorlage auch vom allgemein wirtschaftlichen Standpunkte aus zu verwerfen, weil sie zu gunsten einer kleinen Interessentengruppe die grosse Menge mit einer ungerechten Abgabe beschwert. Und deshalb erwüchse also aus doppeltem Grunde für unsere Industrie die ernste Pflicht, alles zu thun, um das Gesetz nicht Gesetz werden zu lassen. U. s. w.

Dass wir hier nicht so ängstlich sind, haben wir schon in Nr. 22 ausgesprochen;

dass durch die Annahme des Gesetzes — die, nebenbei gesagt, so sicher ist, dass es eigentlich schade ist, darüber noch viele Worte zu machen — eine **erhebliche** Verteuerung der Zuckerpreise eintritt, ist übertrieben. In der Kommission ist, soviel wir uns erinnern, die Exportvergütung um 1.75 Mk. per 100 Kilo und die Verbrauchsabgabe um 3.— Mk. per 100 Kilo vorläufig festgesetzt. Das wäre also im ungünstigsten Falle eine Erhöhung von 4.75 Mk. per 100 Kilo raff. Zucker oder 2.37½ Mk. pro Zentner.

Schlagen wir diese 2.37½ Mk. auf die 95er Zuckerpreise, so werden wir einen Preis erhalten, wie er als normal angesehen werden muss. Man soll doch bei uns bedenken, dass wir kein Recht haben, von den Rübenbauern und Zuckerfabrikanten zu verlangen, dass sie zu ihrem Risiko und zu ihrer Arbeit jahraus, jahrein noch Geld verlieren, wie es doch augenblicklich steht. Entsinnt man sich nicht mehr aller der Abrechnungen der vielen deutschen Zuckerfabriken und denkt man nicht mehr daran, wieviel hunderttausende im letzten Jahre, in der Kampagne 1894/95 verloren gegangen sind? Und solche Zustände wollen wir erhalten wissen? Wir wollen uns auf Kosten anderer deutscher Berufsgenossen dagegen sträuben, dass auch diese wieder für ihre Arbeit einen normalen Lohn bekommen? Sind die Zuckerfabrikanten nicht auch Industrielle? Schneidet sich die Vereinigung der Industriellen nicht ins eigene Fleisch? Und ist es wirklich nur eine »kleine Interessentengruppe«, die Nutzen von einer richtigen Preisstellung des Zuckers hat? Kann man tausende landwirtschaftliche Betriebe, die ihre Arbeitskraft und Kapitalanteile in der Zuckerindustrie stecken haben, die hunderttausende landwirtschaftliche Lohnarbeiter beschäftigen, kann man die eine »kleine Interessentengruppe« nennen? Nein, wenn man offen und ehrlich sein will, kann man das nicht.

Und wenn thatsächlich eine Bedrückung unserer Industrie eintreten müsste, wenn der Zucker um 2,37½ Mk. teurer wird, dann konnte man noch wirklich mit scharfen, ehrlichen Waffen dagegen anfechten. Aber das ist doch ganz entschieden zu bestreiten, wenn wir auf die ganze Indusrie sehen.

Es leuchtet wohl jedem ein, dass hier und da ein Fabrikant sich finden lässt, der um so mehr an seinen Fabrikaten verdient, als das Rohmaterial billig ist. Das ist z. B. bei dem Herrn Gustav Weese in Thorn der Fall. Herr Weese ändert seine Preise für die meisten Honigkuchen nicht; seine Thorner Catharinchen kosten um Weihnachten denselben Preis, wenn der Zucker 28 Mark kostet, und werden nicht billiger, wenn der Zucker 24 Mark kostet. »Sehen Sie, das ist ein Geschäft und das bringt auch was ein« — aber damit und so hat nur unsere ganze Industrie nicht zu rechnen.

Alle sogenannten Konsumfabrikate vom Quodlibet und dem Malzzucker an aufwärts in der Zuckerwaren-Industrie, ferner von den berühmten Suppenmehlen an bis zu den billigen Konsum-Chocoladen, ferner beim Marzipan, bei Crêmetafeln u. s. w. folgen in der Preisstellung meist vom Tage an, den Schwankungen der Preise für die Rohprodukte. Hierin kann von einer Bedrückung keine Rede sein; eine »Bedrückung« kann nur da empfunden werden, wo der gesunkene Preis bei der Kalkulation einfach in Wegfall kommt, einfach unberücksichtigt bleibt, und die Differenz als reiner Ueberprofit stillschweigend in die Tasche gesteckt worden ist. Hierbei kommt das Verlangen nach möglichst niedrigen Rohpreisen zum Ausdruck, weil sich die Fabrikatpreise entweder garnicht oder nur schwach ändern. Man kann es verstehen, dass man dem Wunsche Ausdruck giebt, der Profit möchte so gross als möglich sein und bleiben. — aber man kann das nicht gut verstehen, dass man bei solcher Lage den Entrüsteten spielt und davon spricht, dass die grosse Menge — damit sind doch wohl die Konsumenten gemeint? — mit einer ungerechten Abgabe beschwert wird!

Um Weihnachten waren die Zuckerpreise ja recht niedrig und sie sind im ganzen vorigen Jahre niedrig gewesen. Sind auch alle Thorner oder Berliner oder Lockwitzer Honigkuchen deshalb billiger gewesen als im Jahre oder zwei Jahre vorher? Oder haben Gebr. Thiele der grossen Menge ihre Makronen, ihre Albert-Cakes, ihre Patience, billiger verkauft, seit die Zuckerpreise unverhältnismässig niedrig sind?

Wenn es nicht der Fall ist, dann soll man sich nicht hinstellen, als ob man das Wohl der »grossen Menge«, der Konsumenten zu vertreten hätte, und man soll das ewige Hinaufklettern auf den allgemein wirtschaftlichen Standpunkt unterlassen.

Alle Berufszweige werden von vielen Seiten mit kritischen Augen betrachtet. Wollen wir irgend welche Aenderungen, die die Regierung plant, bekämpfen, dann müssen wir auch fest im Sattel sitzen. Mit einigen allgemeinen Einwendungen kommen wir zu nichts.

Man macht in den städtischen Berufskreisen immer den grossen Fehler, dass man die Arbeit der Städter für gleichwertig hält mit der Arbeit der Landwirte. Oder wir wollen sagen, dass man glaubt, die Arbeit

eines Kaufmannes oder eines Industriellen oder eines Handwerkers oder eines Beamten sei für den Wohlstand eines Staates ebenso köstlich als die Arbeit eines Ackerbauers. Aus diesem groben Fehler kommen dann alle Bestrebungen der städtischen Berufe, sich gegen die Verbindungen der Landwirte zu wehren; aus diesem groben Fehler ist der Bund der Industriellen und ist der Bund des mobilen Kapitales, der Bund »gegen agrarische Uebergriffe« entstanden.

Ein ehrlicher Kaufmann hat selbstverständlich ein Recht, sich in seiner Thätigkeit geschützt zu wissen, und dasselbe Recht hat jeder Industrielle und jeder Handwerker. Aber keiner hat ein Recht, einem anderen zu versagen, was nach glaubwürdigen Ermittelungen ihm zusteht.

Die Honigkuchenbäckerei, die Kakesbäckerei, die Bonbonkocherei sind ja alles ganz hübsche Gewerbe, aber möglich sind sie nur, blühen und gedeihen können sie nur, wenn die bei Ausübung dieser Gewerbe zur Ausgabe kommenden Urprodukte, also

Zucker,
Mehl, } als Grundstoffe
Honig,

und Lebensmittel für die in und durch diese Gewerbe lebenden Städter aus der deutschen Erde gewonnen werden. Wenn die deutsche Landwirtschaft nur so viel Getreide, Vieh, Wolle, Flachs erzeugte, als die darin beschäftigten 26 Millionen Individuen selber verzehren, dann wären weder Städte noch Menschen darin möglich. Je grösser aber der Ueberschuss der aus dem Erdboden kommenden Urprodukte und Rohmaterialien ist, desto mehr und desto besser können wir in den städtischen Gewerben leben; je kleiner der Ueberschuss an Ackerfrüchten und anderen landwirtschaftlichen Produkten ist, desto weniger und desto schlechter können die Städter ihrem Gewerbe nachgehen. Es giebt in Deutschland keinen städtischen Erwerbszweig, der nicht auf das engste mit der deutschen Landwirtschaft verbunden wäre, der sein Blühen und Gedeihen nicht von dem Blühen und Gedeihen der deutschen Landwirtschaft abhängig machen könnte.

Wenn die fünf Herren auch wohl gern den Eindruck hervorrufen möchten, als wäre ihnen der »wirtschaftliche Standpunkt« mietweise überlassen, als hätten sie sich so eingehend mit wirtschaftlichen Fragen alle Zeit beschäftigt, dass sie leichten Mutes verkünden dürfen: die Vorlage sei zu verwerfen, so können wir doch nicht anders, als diesem etwas raschen Urteil sowohl ein Misstrauen als auch ein warnendes Wort entgegensetzen. Denke man nur immer daran, dass die deutsche Landwirtschaft nicht existiert, weil wir grosse und kleine Städte haben, sondern dass der umgekehrte Fall richtig ist: Wir Städter leben, weil wir eine noch einigermaassen leistungsfähige Landwirtschaft haben, und wir Städter leben um so besser, unsere Berufe blühen umsomehr, je besser und je leistungsfähiger die Landwirtschaft betrieben wird. Nehmen wir den Bauern, den grossen und den kleinen Produzenten von Getreide, Zuckerrüben, Zucker, Butter, Milch, Eiern, alle Lust dadurch, dass trotz schwerer Arbeit jedes Jahr mit einem noch grösseren Defizit schliesst als das vergangene, dann leiden wir alle ebenso unter der verminderten Ertragsfähigkeit.

Leicht mit dem Worte fertige wirtschaftsverständige Männer sind dann wohl mit der Ausflucht zur Hand: Wird in Deutschland nicht Getreide genug gebaut, dann kaufen wir im Auslande. Ja, aber womit sollen die Käufe bezahlt werden? Nun, mit Industriewerten! Mit Fabrikaten, »made in Germany!« Das ist in der Theorie und am grünen Tische gesprochen ja ganz wohlklingend. Aber, wie sieht's in der Praxis aus? Wenn wir bloss von unserer Industrie sprechen: wieviel Menschen können denn wohl heute davon leben, was bei unserem deutschen Export in Cacao, Chocolade, Zuckerwaren und Gebäcken erübrigt wird, also dem Volksvermögen aus dem Welthandel alle Jahre zuwächst?

Wir wollen es in Zahlen ausdrücken: Im Jahre 1895 wurden für 1,805,000 Mk. deutsche Fabrikate ausgeführt. In diesen 1,805,000 Mk. stecken mindestens 75 Prozent Selbstkosten, Auslagen für die Rohmaterialien, Arbeitslöhne, Transport- und Verpackungsspesen, und im allerbesten Falle werden 25 Prozent als deutscher Reingewinn zu buchen sein. Also hätte das deutsche Volksvermögen aus dem ganzen Export unserer Industrie einen Rohgewinn von 451,250 Mk.; das wäre genug, um ungefähr 1500 Menschen unterhalten zu können.

Bei Beurteilung der Wirkungen, die die Exportindustrie und der Exporthandel auf die Vermehrung des Volksvermögens hat, klammert man sich oft an die Zahlen, die den Wert der Gesamtausfuhr angeben. Man spricht nicht selten davon — ja sogar in Handelskammer-Berichten sind derartige Dummheiten zu finden — dass z. B. bei einer Ausfuhr von 3000 Millionen Mark, das deutsche Volksvermögen um diese Summe gewachsen sei.

Das ist gerade so thöricht, als wenn eine Chocoladenfabrik die Summe des Jahresumsatzes als Reingewinn verbuchen wollte. Wenn wir für 3000 Millionen Mark Industrieprodukte im Jahre ans Ausland verkaufen, so werden im Durchschnitt im besten Falle 20 Prozent davon, also höchstens 600 Millionen Mark als Reingewinn für das deutsche Volksvermögen anzusetzen sein. Und werden diese 600 Millionen Mark auf die 52 Millionen Deutschen verteilt, dann bekommt jeder Deutsche bare elf Mark als Reingewinn aus dem ganzen deutschen Ausfuhrhandel und der Exportindustrie. Und dafür sollen wir Flotten bauen?

Die deutsche Industrie — nicht bloss unsere Chocoladen- und Zuckerwaren-, Kakes- und Honigkuchen-Industrie — ist darauf angewiesen, Absatz für ihre Fabrikate im eigenen Lande, in dem Gebiete des heutigen deutschen Reiches zu finden; das deutsche Volk ist darauf angewiesen, sein Einkommen zu 90 Prozent aus der deutschen Erde zu empfangen, und darum sind die städtischen Berufszweige geradezu verpflichtet, den in der Ackerwirtschaft stehenden Deutschen ein solches Einkommen zu sichern, dass sie im stande sind, die Betriebe zu unterhalten und davon zu leben.

Wird jetzt durch eine Staatsgarantie die Rübenzucker-Gewinnung so bezahlt, dass die dabei thätigen Menschen ihr Auskommen notdürftig finden, so ist damit nichts mehr als ein Gebot der Gerechtigkeit erfüllt, und wir haben kein Recht, davon zu reden, dass nur eine kleine Interessentengruppe bevorzugt werden will.

Kein städtischer Beruf ist im stande, an der Vermehrung des deutschen Volksvermögens in gleichem Maasse sich beteiligen zu können wie die Landwirte. Unsere Industrie kann eine Vermehrung der vorhandenen Werte so wenig bewirken, wie hundert andere Gewerbsthätigkeiten. Wenn wir 100 Pfund Mehl in den Ofen bringen, so werden immer nur 100 Pfund Kakes daraus; und 100 Pfund Zucker geben auch nur 100 Pfund Bonbons! Zwar haben 100 Pfund Kakes einen höheren Preis und auch einen höheren Wert als die darin steckenden Rohmaterialien. Aber zu diesen ist ja auch noch die Ausgabe für Arbeitslöhne, Maschinenkraft, Maschinen-Abnutzung u. s. w. getreten. Was die 100 Pfd. Kakes an Wert zugenommen haben, ist bei der Umwandlungsarbeit verbraucht worden. Und so geht's und steht's überall, nur nicht in der Landwirtschaft.

Die Landwirte erzeugen neue Werte; aus einem Zentner Rüben werden viele, viele Zentner Rüben; aus einem Zentner Kartoffeln werden viele, viele Zentner; aus einem Zentner Weizen werden fünfzehn oder zwanzig! Die Arbeit, die ein Bauer mit einem Zentner Getreide vornimmt, nämlich das Säen und das Ernten, lohnt sich zwanzigfach und noch mehr, denn aus einem Zentner macht er zwanzig.

Der Müller, als Vertreter der Industrie, oder der Bäcker, aber kann aus einem Zentner Getreide niemals zwanzig machen, sondern er liefert genau dasselbe Quantum in Mehl, oder der Bäcker in Brot ab, was er bekommen hat. Ihre Arbeit ist also nicht zwanzigfach belohnt worden, wie es den Landwirten in jeder Ernte wird. Ja, könnten die städtischen Berufsarten, könnte die Industrie oder der Handel neue Werte **erzeugen,** ohne gleich grosse Aufwendungen aus dem Volksvermögen zu machen, dann müssten wir in Deutschland ja längst im Wohlstand erstickt sein. Denn einen solchen Aufschwung wie in Deutschland die Industrie in den letzten 50 Jahren genommen hat, hat wohl noch nie ein Land in gleicher Zeit kennen gelernt. Dass sich aber der deutsche Wohlstand nicht hebt, dass sich auf Grund und Boden von Jahr zu Jahr höhere Schulden häufen, dass unsere Reichsschuld von Jahr zu Jahr anschwillt, das und hundert andere Zeichen beweisen doch klar, dass der industrielle Aufschwung in Deutschland keinen Wohlstand hat erzeugen können.

Und damit ist die hier schon öfter vertretene Theorie als richtig erwiesen, dass das Blühen der deutschen Industrie abhängig ist von dem Blühen der Landwirtschaft; dass die Industrie an der Vermehrung des deutschen Volksvermögens nur einen sehr kleinen Anteil hat; dass das Einkommen des deutschen Volkes zu neun Zehntel aus der Erde kommen muss, und dass wir uns in den Städten und auf dem Lande eine Steigerung der Lebenshaltung nur dann gönnen können, wenn sich die Erträge der Ackerwirtschaft steigern.

In den kleinen Städten, z. B. in solchen, die 2—3000 Einwohner haben oder auf grösseren Dörfern fühlen es die in der Industrie, im Handwerk oder im Handel stehenden Berufsgenossen viel eher, wie sehr die städtischen Berufszweige abhängig sind von der Prosperität der Ackerwirtschaft. Dort sind noch kleinere, gesunde Erwerbs- und Betriebsformen, die klar auf die richtige Ursache und Wirkung reagieren.

In solchen Städten weiss man ganz genau, wer der eigentliche Arbeitgeber ist im städtischen Gewerbe, und aus diesen Verhältnissen stammt das wahre Wort: »Hat der Bauer Geld, hat's die ganze Welt«. Da weiss der

Schuster, der Schneider, der Bäcker, der Konditor, dass die Landwirte nicht leben, weil sie ihr Handwerk betreiben, sondern dass jene ihr Handwerk betreiben können, und dass ihr Handwerk blüht, wenn die Landwirte eine gute Ernte haben, und wenn sie recht viel von ihrer Ernte gegen städtische Produkte austauschen können. Wir aber in den Grossstädten merken garnichts von dem Zusammenhang, von der festen, unumstösslichen Wirtschaftsordnung; wir sehen die Quelle nicht, aus der alle Tage der Ersatz für das verbrauchte neu fliesst, und deshalb kommen wir garnicht zur rechten Besinnung.

Daher kommt es dann, dass Ansichten kund gegeben werden, wie es in diesem Aufruf von den fünf Herren geschehen ist. Da wir sie für falsch halten, mussten wir noch einmal ausführlicher den leitenden Faden von der Spule nehmen, damit nicht aus Unkenntnis über die Grundlagen unserer deutschen Wirtschaftsordnung gegen Regierungsvorlagen gesündigt wird.

Wir glauben, wenn die fünf Herren sich noch einmal die notwendigen Konsequenzen vorhalten, dann werden sie ein anderes Urteil bekommen.



Die Nahrungsmittelchemiker.

Wir haben hier oft von den Chemikern zu reden; wir haben oft davon sprechen müssen, dass man davon ablassen soll, bei jeder ersten besten Gelegenheit zum Herrn Doktor und zum Herrn Professor zu laufen und von ihm gegen Zahlung Aufschluss zu erbitten, ob man als Fabrikant auf der Höhe steht oder nicht. Wir haben unsere guten Gründe zu diesen Warnungen, und weil wir fürchten müssen, dass man wichtige Verbesserungen in der Technik nur zu leicht hintenan stellt, wenn die Chemie bekundet hat, dass das Fabrikat normal oder sogar noch in einer oder der anderen Substanz andern um den Bruchteil eines Prozentes voran wäre, so zeigen wir darin schon einen der Gründe. — Unter »Allerlei« hatten wir neulich eine Anfrage zu erledigen, die von einer grösseren deutschen Fabrik vorlag. Man befragte uns, ob wir es für nützlich halten, wenn ein »junger« Chemiker den Betrieb in der Cacao- und Chocoladenfabrikation überwacht. Wir haben unsere Ansicht geäussert; wir sind nicht dagegen. Wir möchten sogar den Jüngern der Chemie unsere Industrie recht warm ans Herz legen; es giebt darin noch vieles zu thun, und wer mit recht regem Interesse, ausgerüstet mit dem erforderlichen theoretischen Wissen sich der Fabrikation des Cacaos und der Chocoladen, der Verwendung der Keimteile, der Schalen der Cacaobohnen hingiebt, der braucht wahrhaftig nicht eine Stelle anzunehmen, die 1200 Mk. einbringt, wie sie oft in Chemikerzeitungen ausgeboten werden. (Siehe den nachfolgenden Aufsatz aus der Pharmaz. Zeitung und der Deutschen Chemiker-Zeitung.)

Aber was hier Verwendung finden und gut honoriert werden kann, das ist nicht der Titel »Herr Doktor« oder »Herr Nahrungsmittelchemiker«, sondern das ist das Wissen, das hier auf dem Boden der Praxis erworben sein will. Hier werden Individuen verlangt, nicht Gruppen; hier giebt der Titel nicht den Verstand, sondern der Verstand, der Fleiss, das Geschick geben das Amt. Wir sind überzeugt, dass sich viele grössere Fabriken willig dem Eifer jüngerer Chemiker auf einige Wochen öffnen würden, wenn sie daran gehen wollten, das Produkt Cacao zu studieren (erst die Litteratur, dann die Praxis) und wir glauben, dass sowohl die deutsche Industrie als auch die deutsche Wissenschaft hierbei profitieren würde. —

Wie es in der Güterproduktion steht, wie hier Güter und gütererzeugende Kräfte ungenutzt länger liegen, als es in einer geordneten Wirtschaftsführung sein darf, so steht es natürlich auch in dem Stande der Chemiker. Hier kann die erzeugte Ware nur mit Aufwendung hoher Kosten und grosser Anstrengungen ihrer Bestimmung zugeführt werden, und dort ist oft trotz Aufwendung von Kosten und Anstrengungen eine Verwendung der aufgesammelten Kenntnisse in entsprechender Weise nicht möglich. Woher kommen denn alle die Herren Doktorenfirmen, die sich mit der Herstellung von Fabrikaten abgeben, die weitab von dem Gebiete wahrer Wissenschaft liegen? Oder ist die Fabrikation von Selterwasser, von Mostrich, von Wichse, von Toilettemitteln so wichtig, so ernst, so schwer, dass dazu ein langjähriges Studium, dass dazu Titel und Würden vorher erworben werden müssen? Wir glauben das nicht; wir sehen darin nur einen Beweis dafür, dass Nothäfen überall errichtet werden, um das Leben zu fristen. Das ist bittertraurig, und das deutsche Volksvermögen, das die ganze Lehrzeit dieser jungen Leute hat bezahlen müssen, in der Hoffnung, sie würden nach vollendeten Studien nun in

der Lage sein, durch vermehrtes Können und Wissen schneller das zu ersetzen, was für ihre Ausbildung (also für die ganze lange unproduktive Zeit) aufgewendet worden ist, erleidet eine schwere Einbusse. Denn Selterwasser machen, Wichse machen, Mostrich machen, Seife machen kann schliesslich auch der Mann, der von seinem vierzehnten Jahre an hat produktiv thätig sein müssen. —

Wann wird ein weiser Mann die ordnende Hand regen, um alles, was die Verminderung des deutschen Nationalvermögens zur Folge haben muss, zu verhüten? —

»Die Pharmaz. Zeitung (10/96) hat recht, wenn sie schreibt, dass sich schon seit Jahren eine Ueberfüllung des Chemikerfachs bemerkbar macht und dass es schon längst mit Schwierigkeiten verknüpft sei, im Laboratorium mancher Universitäten und technischen Hochschulen einen Arbeitsplatz zu erlangen. Wir geben ihr aber nicht darin Recht, dass die Gründe für den Andrang zum Studium der Chemie sind: »die geringeren Anforderungen an die Schulvorbildung, die Möglichkeit, ohne Maturum akademisches Bürgerrecht und akademische Grade zu erlangen, sowie die Unkenntnis der Verhältnisse des Standes überhaupt«, auch nicht darin, dass der »angehende Chemiker immer nur eine Existenz im Auge hat, die des gutgestellten Fabrik-, insbes. Farbenchemikers«. »Er liest fortwährend von dem gewaltigen Aufschwung der chemischen Industrie, hohen Dividenden etc.«, meint die Pharmaz Ztg., »aber er weiss nichts von Anstellungsklauseln, Karenzzeit, den Gehaltsverhältnissen im allgemeinen und von der Schwierigkeit, überhaupt eine dauernde Stellung zu erlangen, mit einem Wort, er sieht nur die Lichtseiten des erwählten Berufs. Vielfach mag auch die mehr bekannte, durch statistische Angaben belegte Ueberfüllung anderer gelehrter Berufsarten, Warnungen der Behörden etc., sich diesem oder jenem Fache zu widmen, für die Wahl gerade des chemischen Studiums ausschlaggebend sein«. Dem ist zuzustimmen!

Dem Nahrungsmittelchemiker speziell wird als Aequivalent für sein Studium und die bestandenen Prüfungen geboten die vorzugsweise Berücksichtigung

1) bei der Auswahl von Gutachtern für die mit der Handhabung des Nahrungsmittelgesetzes in Verbindung stehenden chemischen Fragen,
2) bei der Auswahl der Arbeitskräfte für die öffentlichen Anstalten zur Untersuchung der Nahrungs- und Genussmittel.

Staatliche Anstalten, an denen Nahrungsmittelchemiker beschäftigt werden könnten, giebt es (abgesehen von den landwirtschaftlichen Versuchsstationen) kaum. Selbst wenn man die wenigen zur Zeit bestehenden städtischen, d. h. von den betreffenden Gemeinwesen völlig erhaltenen Lebensmitteluntersuchungsämter und die Staatslaboratorien von Hamburg*) und Bremen hinzurechnet, so ist die Zahl der benötigten Arbeitskräfte eine mässige zu nennen. Die dirigierenden und ersten Assistentenstellen befinden sich, weil sie Lebensstellungen bieten, in festen Händen, die anderweitigen Assistentenstellen pflegen meist so niedrig dotiert zu sein, dass man sie vielfach nur als Uebergangsposten ansehen kann.

»An Privatlaboratorien, die sich mit Lebensmitteluntersuchungen, zum Teil im Auftrage von Behörden beschäftigen, liegen die Verhältnisse vielfach noch ungünstiger für die »bezahlten Hilfskräfte«. Das Durchschnittsgehalt — das Volontärassistentenunwesen soll ausser acht gelassen werden — bleibt gewöhnlich hinter dem Bezug eines »unexaminierten« Pharmazeuten zurück. Natürlich wird auch hier die Regel durch einige rühmliche Ausnahmen bestätigt. Wenn man die Stellenangebote in den ersten chemischen Fachblättern studiert, kann man mitunter staunenerregende Sachen lesen. Dass der geprüfte Nahrungsmittelchemiker, sofern er eine abhängige Stellung in der Technik oder in einem Untersuchungslaboratorium annimmt, lediglich auf Grund seiner Prüfung grösseres Entgegenkommen finden werde, ist mindestens zweifelhaft. Annoncen, wie folgende, die kürzlich in der »Chemikerzeitung« zu lesen war, lassen wohl diesen Zweifel berechtigt erscheinen. Diese Annonce lautete:

»Zu sofortigem Antritt ein in Leimuntersuchungen und Düngeranalysen erfahrener, akademisch geprüfter Chemiker gesucht mit einem Anfangsgehalt von 1200 Mk. pro anno. Derselbe muss die Prüfung als Nahrungsmittelchemiker bestanden haben.«

Dass es der Nahrungsmittelchemiker als solcher leicht zur Selbstständigkeit bringen kann, leuchtet ein. Die zum Kauf oder zur Gründung eines Laboratoriums nötigen Mittel sind so geringfügig, dass auch ein nicht reich mit irdischen Gütern Gesegneter dieselben zu erschwingen vermag.«

Bei Neugründungen, selbst wenn sie auf reeller Basis ruhen, hat aber der Nahrungsmittelchemiker viel eher auf alle anderen Untersuchungen zu rechnen, als gerade auf

*) Das ausser dem Direktor nur zwei Assistenten zu beschäftigen vermag. — Hierüber lies die Rede des Fürsten Bismarck vom 14. März 1877: »Zur Nahrungsmittelfälschung«. Gordian.

die von Lebensmitteln. Die Behörden pflegen alle Untersuchungen dieser Art bestimmten Chemikern — noch dazu für einen mässigen Durchschnittssatz — zu übertragen und nicht ohne Grund denselben das einmal geschenkte Vertrauen zu entziehen; das Publikum dagegen lässt, soweit es Konsument ist, herzlich wenig untersuchen, weil in der Regel die Untersuchung mehr kosten würde, als der zu untersuchende Gegenstand und es die Laufereien und Unannehmlichkeiten im Strafverfahren vermeiden will. Gefällt ihm die Ware nicht, dann entzieht es dem Lieferanten einfach die Kundschaft.

»Der Produzent dagegen zahlt gern und gut, wenn er eine Analyse seinen bisweilen nicht immer durchsichtigen Zwecken dienstbar machen kann. Er zieht aber dann in der Regel den eingesessenen Stadt-, Polizei- und Gerichtschemiker vor, wenn er nicht etwa schon mit diesem etwas »vorgehabt« hat. So ehrenvoll auch sonst die Thätigkeit in kommunalem Interesse sein mag, so hat sie doch eben auch Schattenseiten, mit denen jeder von den Behörden mit »amtlichen« Lebensmitteluntersuchungen betraute Chemiker rechnen muss. Während niemand einen Staatsanwalt wegen seiner anklägerischen Thätigkeit angreifen wird, richtet sich der Hass der wegen Nahrungsmittelkontravention belangten Personen gegen den durch keinen vollamtlichen Charakter geschützten Chemiker sehr leicht, man betrachtet ihn gewissermaassen als Denunzianten und sucht ihn hinter seinem Rücken nicht nur materiell, sondern auch an der Ehre zu schädigen.«

»Ueber die Unannehmlichkeiten bei Wahrnehmung schöffengerichtlicher Termine ist schon vielfach Klage geführt worden. Für Leute, die sich nicht einer guten Konstitution erfreuen, ist dieses meist mehrstündige, unthätige Warten in den Korridoren, das Einschlucken des fortwährend aufgewirbelten Staubes, dazu die meist nicht freundlichen Blicke der in gleicher Weise geplagten angeklagten Partei geradezu erschöpfend und aufreibend.

Die eigentliche forensisch-chemische Thätigkeit, auf deren Ausübung durch den Nahrungsmittelchemiker Absatz 1 des § 22 der Prüfungsvorschriften hindeutet, gereicht den zur Zeit mit toxikologischen etc. Untersuchungen betrauten Chemikern zur geringsten Freude. Honoris causa werden diese Untersuchungen ausgeführt, d. h. die Ehre und das infolgedessen im Publikum erlangte Ansehen muss dem Gerichtschemiker in den meisten Fällen einen Trost über die mangelhafte Entschädigung für seine so verantwortungsvolle Arbeit bieten. Die Gebühren für gerichtlich-chemische Untersuchungen sind ja oft genug Gegenstand der Diskussion in der Fachpresse gewesen; auch über die Schwierigkeiten der Anerkennung eingereichter Liquidationen, geforderte Nachweisung der gebrauchten Stundenzahl, Festsetzung des ortsüblichen Preises durch Verwaltungsbeamte ist genug geredet worden. Immerhin bleibt aber die gerichtliche Thätigkeit eine Empfehlung des betr. Chemikers in den Augen des Publikums, so dass es andererseits zu bedauern ist, dass die Gerichte neuerdings mit Uebergehung ortsansässiger Chemiker vielfach die Objekte an einige wenige bekanntere Gerichtschemiker zu senden pflegen.

Ein lohnenderes Feld, als die eben genannten bieten die technischen Untersuchungen, auch fallen dabei die Unannehmlichkeiten und Differenzen mit anderen Chemikern, die gerade bei der Nahrungsmittelbeurteilung (Schmalz z. B.) häufiger vorkommen, weg. Allerdings drückt auch hier die Konkurrenz (Speziallaboratorien) die Preise herunter. Den Behörden, Militär-, Eisenbahn- und Bauverwaltungen stehen bereits staatlich erhaltene oder subventionierte Zentralprüfungsanstalten zur Verfügung, deren Tarife meist so niedrig gehalten sind, dass der Privatchemiker dafür nicht mit viel Vorteil arbeiten kann. Infolgedessen gehen häufig die grössten Aufträge nach ausserhalb, was von den Chemikern in industriearmen Gegenden als tiefeinschneidende Thatsache empfunden wird.

Mit den landwirtschaftlichen Untersuchungen ist es ähnlich bestellt. Die landwirtschaftlichen etc. Centralvereine gewähren ihren Mitgliedern für die Untersuchung von Dünge-, Futtermitteln und landwirtschaftlichen Produkten solche Vergünstigungen, dass dieselben thöricht sein müssten, wenn sie die zu untersuchenden Gegenstände nicht an die staatlich unterstützte Versuchsstation schicken würden. Wo bleibt aber der Privatchemiker?

Dass zu alledem die Konkurrenz der Privatlaboratorien unter einander durch Einführung des Nahrungsmittelchemikerexamens sich verschärfen wird, war und ist zu erwarten.

Was nun die gesellschaftliche Stellung des Nahrungsmittelchemikers anbetrifft, so wird wohl bei der Neuheit der Sache der »Gerichtschemiker« und der »Dr.« nach wie vor mehr Ansehen verleihen, als die langatmige Bezeichnung »Nahrungsmittel-Chemiker«. Der Staat hat, jedenfalls damit ihm keine Verpflichtungen für deren materielles Wohl imputiert werden können, darauf verzichtet, den geprüften Nahrungsmittelchemikern irgend einen Titel oder Charakter

zu verleihen, etwa wie »Regierungschemiker«, »Chemierat« u. dergl., Bezeichnungen, welche, in Anlehnung an längst eingeführte analoge, diese Klasse von Chemikern gesellschaftlich wohl zu heben vermöchten.«

In nächster Zukunft wird kein grösseres Bedürfnis nach Nahrungsmittelchemikern erwachsen. Es ist anzunehmen, dass die mit Sicherheit nachweisbaren Verfälschungen und Uebertretungen eine Verminderung erfahren, und dass sich gewisse Untersuchungen erübrigen.

An eine nennenswerte Mehrung oder Neueinrichtung staatlicher oder kommunaler Untersuchungsanstalten ist bei den Finanzverhältnissen des Reichs, der Bundesstaaten und der meisten Kommunen nicht zu denken.

Die Pharmaz. Ztg. schliesst nun mit Recht aus allen diesen Betrachtungen, dass der Apotheker durch den Uebergang zum Nahrungsmittelfach nur in seltenen Fällen eine materielle, bezw. gesellschaftliche Verbesserung erfahren wird und wir schliessen uns ihr neidlos an. Von einer Seite, die immer mit Posaunentönen die soziale Frage der Chemiker einseitig in Generalpacht nimmt und stets das in Anregung bringt oder empfiehlt, was in Regierungs- und sonstigen leitenden Kreisen beabsichtigt wird und ihr in sogen. Waschzetteln zugestellt wird, werden stets neue Einrichtungen erstrebt und befürwortet, die dem Ehrgeiz und der Titelsucht fröhnen! Wir haben niemals die Lärmtrommel für den »Nahrungsmittelchemiker« gerührt, der einer kleinen Minorität Nahrung bringen, der grossen Mehrheit aber die Nahrungsmittel entziehen wird. Nicht die Titel, sondern die Mittel, mit denen gearbeitet wird, machen den Menschen. Uns ist das Ideal für den Chemiker: »Ein Bildungsgang, ein Lebensstand, ein Kollegenband«. Aber um Gotteswillen keine Ideale im Jahrzehnt des Materialismus, keine Gemeininteressen bei heutiger Sonderinteressenwirtschaft! — Man kann ein ganz gutes Nahrungsmittelchemiker-Examen bestehen und doch ein recht schlechter Chemiker sein.

In der Bayerischen Abgeordnetenkammer führte der Abgeordnete Beckh anlässlich der Forderung für Versuchsanstalten für Nahrungs- und Genussmittel aus: »Diese Institute nutzen der ehrlichen einheimischen Produktion sehr und kontrollieren die Einfuhr von Nahrungsmitteln ganz gut; mit unseren Einrichtungen in dieser Beziehung marschieren wir an der Spitze der Zivilisation. Leider aber hat man jetzt eine schlechte preussische Einrichtung nachgemacht: die Prüfung der Chemiker an diesen Anstalten und diese nennen sich »staatlich geprüfte Nahrungsmittelchemiker« und sind darauf bedacht, Privatlaboratorien einzurichten, wodurch sie von den Städten als Leiter der städtischen Untersuchungsanstalten gewonnen werden. Unter allen Umständen sollten die Vorstände dieser Anstalten vollständig unabhängig von den Einnahmen der Anstalt gestellt werden.« (Deutsche Chemiker Zeitung.)



Zum Markenschutzgesetz.

In anerkennenswerter Weise werden vom Patentamte hin und wieder Beispiele veröffentlicht, die erkennen lassen, wie das neue Markenschutzgesetz in der Praxis gehandhabt wird. Im Bl. für P. M. u. Zw., X. 14—15 finden wir die folgenden Mitteilungen, die sehr anschaulich lehren, welche Wortzusammenstellungen abzulehnen und welche zu schützen sind.

Das Wort »Standard« ist in der Bedeutung »normal«, »gesetzlich«, »typisch« in die deutsche Sprache übergegangen, enthält somit als Qualitätsbezeichnung eine Angabe über die Beschaffenheit der Ware und ist daher von der Eintragung als Warenzeichen gemäss § 4 Z. 1 d. Gesetzes ausgeschlossen. (10. Januar 1895.)

Das Wort »Nabelschluss« für Nabelbruchbänder enthält eine Angabe über die Bestimmung der damit bezeichneten Ware und ist, auch wenn der Ausdruck wissenschaftlich nicht zutrifft, vom Eintrag ausgeschlossen. (21. Oktober 1895.)

Das Wort »Vino da pasto« ist als gleichbedeutend mit dem deutschen Ausdruck »Tischwein« nicht eintragsfähig. (24. Oktober 1895.)

Das Wort »Pompös« hat wie der Ausdruck »Prächtig« die Bedeutung einer allgemeinen Eigenschaftsbedeutung gewonnen und ist nicht eintragsfähig. (2. November 1895.)

Die Bezeichnung »Medizinischer Milchkognak« enthält im ersten Wort einen technischen Ausdruck, im zweiten eine Angabe über die Beschaffenheit der Ware und ist nicht eintragsfähig. (2. November 1895.)

Das Wort »Dentalin« ist in seiner ethymologischen Beziehung weiteren Kreisen unbekannt und enthält daher keine Angabe über die Bestimmung der Ware; es ist eintragsfähig. (2. November 1895.)

Das gleiche gilt vom Wort »Aristol«. (6. November 1895.)

Die Worte »Glühstoff« und »Glühstein« drücken die Beschaffenheit und die Bestimmung der Ware aus, und sind daher nicht eintragsfähig. (6. November 1895.)

Die Bezeichnung »Hochheimer Rot«[1]) drückt die Herkunft und die Beschaffenheit der Ware aus.

[1]) Die „Deutsche Wein-Zeitung“ macht in der Nummer vom 27. Dezember 1895 darauf aufmerksam, dass die Bezeichnung „Hochheimer Grün“ zugelassen worden sei. Nun ist ja klar, dass die Farbenangabe sich auf die Kapsel bezieht. Doch hat das Patentamt offenbar die Möglichkeit im Auge gehabt, dass „Rot“ auf den Wein bezogen werden könne.

und ist demnach nicht eintragsfähig. (6. November 1895.)

Das Wort »Kasinosekt« bezeichnet die Bestimmung und Beschaffenheit der Ware und ist daher nicht eintragsfähig. (12. November 1895.)

Das Wort »Armeesekt« ist eintragsfähig, da nicht anzunehmen ist, der betr. Schaumwein sei nur für die Armee bestimmt. (12. November 1895.)

Der Firma »The Low Moor Company Ld.« in Low Moor wurde die Eintragung des Wortes »Low Moor« versagt, weil es heute eine geographische Ortsbezeichnung geworden ist. (24. November 1895).

Der Ausdruck »Marca Italia« enthält eine Herkunftsbezeichnung und ist demnach nicht eintragsfähig. (2. November 1895.)

Das Wort »India« wird als Warenzeichen für chemisch technische Artikel zugelassen, da solche Erzeugnisse weder nach Herkunft noch nach Bestimmung mit einer bestimmten Gegend in Beziehung stehen. (2. November 1895.)

Besteht zwischen der Ware und dem Zeichenbilde eine Beziehung, aus der auf die Beschaffenheit der Ware geschlossen werden könnte, so ist das Zeichen wegen Täuschungsgefahr abzulehnen, wenn diese Beziehung thatsächlich nicht vorliegt. So wurde die Darstellung einer Biene als Zeichen für Ceresine und raffiniertes Carnaubawachs zurückgewiesen, da sie zur fälschlichen Annahme führen könnte, die Ware enthalte Bienenwachs. (9. November 1895.)

Die Wahl einer fremden Sprache auf einem Warenzeichen (trade-mark) kann durch Rücksichten des internationalen Warenverkehrs bestimmt sein, und führt nicht notwendig zu der Annahme, die Ware sei fremden (englischen) Ursprungs. (11. November und 24. November 1895.)

Bei Kollisionsgefahr ist auf die Gepflogenheiten der Abnehmerkreise der Ware Rücksicht zu nehmen, bei denen sich häufig ein feineres Unterscheidungsvermögen für ähnliche Zeichen ausbildet, als es bei dem grösseren Publikum zu finden wäre. 2. November 1895.)

Bei Uebernahme eines Zeichens in eine Kombination ist zu prüfen, wie weit eine Verwechslungsgefahr vorliegt. (4. November 1895.)

Zwischen einem Wortzeichen und einem Bildzeichen kann Verwechselungsgefahr bestehen, wenn die Bedeutung des Wortes Vorstellungen weckt, auf welche das Bildzeichen zutrifft. Eine Firma hatte für Maccaroni das Wortzeichen »Maccaroni Schwalbe« und ferner die Darstellung einer fliegenden Schwalbe mit dem Worte »Schwalbe« eingetragen. Das Patentamt lehnte darauf die Eintragung eines Zeichens, das zwei auf einem Telegraphendraht sitzende einander zugekehrte Schwalben darstellte, für dieselbe Ware ab. (6. November 1895.)

Die Beifügung der Firma oder einer Abbildung der Ware zu einem älteren Bildzeichen hat keine Unterscheidungskraft. (8. November 1895.)

Wenn zwei Zeichen in ihren figürlichen Darstellungen wesentlich von einander abweichen, so begründen gleiche Inschriften keine Verwechselungsgefahr. (9. November 1895.)

Gerichtliche Entscheidungen. Zu § 1 u. 3 des Markenges. von 1874. »Anbringen« des Warenzeichens. Durch das Wort »Anbringen« auf der Verpackung soll nur die Herstellung einer wahrnehmbaren Verbindung zwischen Warenzeichen und Verpackung bezeichnet werden. Auch ein in erhabener Form in eine Flasche gegossenes Zeichen ist zulässig. — R. Ger., 24. Oktober 1895. (J. W.)

Thatsächlicher Irrtum über die Uebereinstimmung zweier Zeichen. Die Ueberzeugung, dass das benutzte Zeichen mit dem geschützten nicht übereinstimmt und nicht verwechselt werden kann — thatsächlicher Irrtum — schliesst die Wissentlichkeit einer Zeichenverletzung im Sinne des § 14 des Gesetzes über Markenschutz vom 30. November 1874 aus. — R. Ger. 10. Oktober 1895.

Wirkung einer im Auslande erfolgten Eintragung. — Das vollendete Vergehen. — Begriff des Inverkehrbringens. Die Eintragung einer Marke im Ausland gewährt kein Recht für die Führung der Marke in Deutschland, so lange das Schutzrecht nicht gemäss § 20 des Gesetzes vom 30. November 1874 auch in Deutschland erworben wurde.

Durch das Bezeichnen von Fässern mit der geschützten Marke wird das Vergehen der Markenverletzung vollendet.

Die Versendung der Ware per Dampfer nach Amerika ist kein Inverkehrbringen, da sie sich innerhalb des Schutzbereichs des deutschen Gesetzes noch in der Gewalt des Versenders befindet. — Ldger. Bremen, 26. Juli 1896.



Ein Blick vorwärts und rückwärts.

Mit Nr. 24 — also mit der nächsten Nummer — schliesst der erste Jahrgang des »Gordian«; mit Nr. 25 beginnt der neue.

Wir bitten, das Abonnement rechtzeitig zu erneuern, damit uns das Ausfertigen der Listen und die rein geschäftlichen Dispositionen nicht auf die letzten Tage zusammengeschoben werden.

Was im neuen Jahre kommen wird, wer will das heute schon voraussagen? Jeder Tag, jede Woche wird neues bringen, und bringen sie nichts, werden wir es zu finden wissen.

Wie der Streit um das Nahrungsmittelgesetz enden wird, ist heute noch nicht zu sagen; aber wenn daraus nichts weiter wird, als dass bei allen Interessenten das Verlangen nach endlicher, über ganz Deutschland giltiger klarer Feststellung grösser und grösser wird, dann wird ein erneuter Antrag aus den Kreisen unserer Industrie zweifellos einen besseren Erfolg haben, als der letzte, der vom Verbande ausgegangen war, ohne Verständigung mit den anderen deutschen Firmen gesucht zu haben.

So wie wir heute stehen, ist ein gedeihliches Weiterwirken nicht möglich. Wenn hier in Hamburg von Verbandsfirmen »Chocoladen-Pulver mit Gewürz«, das Pfund zu 40 Pfennig ohne jede weitere Deklaration feilgehalten und verkauft wird, so lassen sich die Hamburger Konkurrenten das nicht von auswärtigen gefallen; denn es wird ein Gemisch verkauft für den Preis, das den

Namen »Chocolade« nicht führen darf! Doch kommen wir später darauf zurück. —

In unserem Bestreben, bei der Fabrikation des allerwichtigsten Bedarfsartikels, des entölten Cacaopulvers, den Fabrikanten an die Hand zu gehen mit Rat und That, haben wir zu unserer Freude sehr hübsche Erfolge erzielt. An vielen, vielen Stellen sind sowohl arge Verstösse als laue Gewohnheitsfehler, die beide ungünstig auf Geschmack und Aroma und Löslichkeit des Cacaos eingewirkt hatten, wieder gut gemacht worden — und der Erfolg ist und bleibt für alle Zeiten eine wesentliche Verbesserung des Fabrikates.

Die von uns neu herausgegebenen vier Schriften

»Neue Vorschriften für die Cacaofabrikation«

behandeln ganz besonders die Vermeidung und Verminderung derjenigen unangenehmen Zugaben, die durch das Präparieren, durch die Beigabe von Alkalien zum Cacao in den Kauf genommen werden müssen. Also die Fragen:

1. Wie vermindere ich den unangenehmen Laugen**geruch**, der mit den Alkalien auf den Cacao übergeht und das Cacaoaroma beeinträchtigt?
2. Wie vermeide ich den weichlichen Laugen**geschmack**, der aus derselben Ursache entsteht?
3. Wie vermeide ich es, dass die schöne, natürliche Farbe des Cacaopulvers, die ohne Alkalien rötlich, mit Alkalien aschfarben ist, verloren geht?
4. Wie erziele ich immer und sicher einen gleichmässigen Geschmack und ein Aroma, wie es dem Van Houten'schen Cacao eigen ist?

Wir wollen nicht behaupten, dass in diesen vier Schriften die höchste Weisheit in konzentrierter Form niedergelegt wäre, aber das dürfen wir ohne jede Anmaassung behaupten, dass der nach diesen vier neuen Vorschriften hergestellte Cacao vollständig frei ist von Fehlern, die mancher Marke anhaften.

Auch wo man im voraus nicht die Absicht hatte, danach arbeiten zu lassen, also sein seitheriges Verfahren zu ändern, hat man doch nach den Schriften verlangt, um sein Verfahren an diesen vier Vorschriften zu prüfen. Und meist hat man uns nach einiger Zeit geschrieben, dass man doch von dem einen und dem anderen Ratschlage Gebrauch gemacht habe.

Bei dem vielen Vergleichen, Probieren der einzelnen uns eingesandten Cacaoproben haben wir dann die Beobachtung gemacht, dass, trotzdem an einigen Stellen genau gleich gearbeitet worden ist, genau gleichwertige Cacaobohnen verwendet worden waren, doch ein ganz grosser Unterschied im Aussehen, im Geschmack, im Aroma beim fertigen Pulver zu konstatieren war. Mit einem Fabrikanten haben wir besonders über die Farbe in der Tasse über ein Dutzend Briefe gewechselt, ohne die Frage, weshalb sein Cacao in der Tasse nicht so schön braun blieb, wie ein anderswo präparierter, beantworten zu können. Endlich sind wir denn der Qualität der Alkalien auf den Leib gerückt, und da war die Ursache entdeckt: es war eine ganz ordinäre Pottasche verwendet worden, die, ganz abgesehen von dem sehr niedrigen Gehalt an kohlensaurem Kali einen höchst unreinen, widerwärtigen Geruch und Geschmack besass. Wir nahmen hieraus Veranlassung, uns von noch weiteren sechs Stellen die in Verwendung stehende Pottasche bemustern zu lassen; von diesen waren zwei wirklich gut, aber teuer, zwei waren schlecht und teuer und zwei waren vollständig unbrauchbar. Dies wiederum führte zu einer Verbindung mit den für Pottasche in Betracht kommenden Fachleuten und chemischen Fabriken. Das Resultat wird sein, dass wir in der nächsten Nummer hier anzeigen werden, welche Fabrik wir für die Lieferung einer wirklich reinen doppelt gereinigten Pottasche mit dem höchsten Gehalt an kohlensaurem Kali vorzuschlagen haben werden. Soviel steht fest, dass schon diese Aenderung in der Auswahl der Alkalien an vielen Stellen ein besseres Cacaofabrikat entstehen lassen wird. Auch steht das fest, dass jede Fabrik im Jahre, je nach der Grösse des Verbrauchs, das Vielfache des Gordian-Abonnements im Preise ersparen kann, wenn sie die Pottasche direkt aus der Fabrik bezieht. Es wurden uns für die geringe Ware Preise von 25—35 Pfg. pro Pfund genannt; während in der Fabrik für die beste Qualität kaum über 25 Pfg. pro Pfund zu zahlen sein wird. Da wir wegen einer Garantie und wegen des Preises noch unterhandeln, können wir erst das nächstemal bestimmtes mitteilen. —

Die Vorräte in Cacaobutter stauen sich an einigen Stellen sehr an, ebenso ja auch die Vorräte in Cacaopulver. Wir gestehen zu, dass wir nach Erhöhung des Einfuhrzolles eher daran gedacht haben, dass für Cacaobutter in Deutschland ein Preis gezahlt werden müsse, der dem auf den holländischen Auktionen + Zoll nahe käme. Das ist aber nicht geschehen. Es ist in Deutschland

Cacaobutter billiger zu kaufen als in Holland, und das beweist, wie eifrig jetzt Cacao in Deutschland gepresst wird. Bleiben die Cacaopreise so niedrig, wie sie heute sind, so ist eher anzunehmen, dass in gar kurzer Zeit auch die Butterpreise bergab gleiten.

Damit müssen die Cacaopulverpreise steigen, werden es aber kaum thun, und damit muss der Konkurrenzkampf an Schärfe zunehmen.

Wenn nun den deutschen Fabriken auf die Ausfuhr von Cacaobutter der mit 37.30 Mark pro 100 Kilo vorgesehene Rückzoll bald vergütet würde, so wäre diese Gefahr zu vermeiden. Aber darüber ist alles still. Ende Juni hatten es die Herren im Handelsministerium sehr eilig mit der Bearbeitung dieser Frage; darüber sind nun neun Monate vergangen, ohne dass diese Aenderung zu § 1 b der Ausführungsbestimmungen zur offenen Beratung gebracht worden wäre. Diese Angelegenheit würde vielleicht gefördert werden, wenn recht viele deutsche Fabriken sich entweder an ihre Handelskammer oder an das Handelsministerium direkt wenden würden und auf die Dringlichkeit dieser Sache hinwiesen. Wird bei der Ausfuhr den deutschen Cacaofabrikanten auf je 100 Kilo Butter 37.30 Zoll vergütet, dann ist uns die ganze Welt offen für den Absatz der Butter und die Exporteure werden sich um die Vorräte reissen.

Wir bitten, dies im Auge zu behalten (siehe »Gordian«, Nr. 13, Seite 213); wir werden in den nächsten Tagen im Handelsministerium Nachfrage halten, wann diese Vorlage zur Beratung gebracht wird.

Wie an anderer Stelle auch zu lesen ist, suchen wir Verbindung mit den Verbänden unserer Industrie, wo solche bestehen; eine Verbindung mit dem in Deutschland bestehenden Verband deutscher Chocoladefabrikanten brauchen wir nicht zu suchen; da wir in engem Verkehr mit seinen Mitgliedern stehen, brauchen wir offiziell nichts weiter anzustreben. Wir sind in dieser Position freier als es anders möglich wäre; wir vertreten das Interesse der Verbandsmitglieder so gut, wie das Interesse der freien Firmen; für uns giebt es nur eine deutsche Industrie.

Man hat im Laufe des Jahres mehrfach an uns das Ersuchen gerichtet, doch für die Vereinigung der ausserhalb des jetzigen Verbandes stehenden Firmen einzutreten, also mitzuhelfen, dass sich ein zweiter Verband gründe. Das haben wir aber — immer in direktem Briefwechsel — abgelehnt. Wir sind der Ansicht, dass eine gesunde Vereinigung sich am besten aufbaut auf dem Fundamente des bestehenden Verbandes; wir sind dafür, dass in einem solchen Verbande die wirtschaftliche Fehde gemildert wird. Käme zum alten noch ein neuer, dann ginge ja das Kämpfen im grossen von neuem an! Wir glauben viel eher, dass über kurz oder lang ein anderer Kanzler die Geschäfte des bestehenden Verbandes führen wird, und dass dann der Verband der von ihm übernommenen Pflicht etwas mehr nach aussen gerecht werden wird.

Unsere Hilfe und unsere ganze Sympathie wird er haben. Solange aber nach dem alten Rezepte gewirkt wird, werden wir ihm Gegner bleiben, im Interesse der ganzen deutschen Industrie.

Hin und wieder hat man uns befragt, warum wir Herrn Rüger allein für das verantwortlich machen, was vom Vorstand des Verbandes, zu dem ja mehrere Herren gehören, vertreten wird. Darauf haben wir geantwortet, dass wir glauben, dass Herr Rüger und sein Famulus Schulze thatsächlich die Herren sind, die in erster Reihe einer Kritik auszusetzen sind; Herr Schulze aber wäre als Null für die Interessen unserer Industrie abzuziehen, folglich bliebe Herr Rüger über. Wir haben aber nicht bloss einmal, sondern öfter schon gesagt, dass man falscher Ansicht ist, wenn man glaubt, hier wäre vielleicht ein Lager persönlichen Grolles gegen R. Das stimmt nicht! Wohl aber ist mittlerweile ein Lager sachlichen Grolles gegen ihn hier entstanden, weil er dazu recht viele Lieferungen abgelassen hat. Hoffen wir, dass sich das Lager bald räumt.

Durch die angestrebte Verbindung mit den Verbänden anderer Länder haben wir vielfaches im Sinn. Wir glauben, dass das, was uns nützt, auch den anderen nützt und was uns schadet, auch den anderen schadet. Wirtschaftlich sind wir von Oesterreich und England, von Amerika so gut wie getrennt in Fabrikaten, die uns interessieren. Cacaobohnen halten uns mit Amerika in gar engem Verkehr: dort werden sie gebaut in der Voraussetzung, dass wir sie umwandeln und den Konsumenten wertvoll machen, hier werden sie sehnsüchtig verlangt. Hierbei besteht eine gesunde wirtschaftliche Arbeitsteilung: wir können im Vogtlande oder in der Oberlausitz keinen Guayaquil-Cacao bauen und in Amerika macht man keine handgeklöppelte Spitzen oder Gardinen. Also dieser gesunde Austausch muss für ewige Zeiten bestehen bleiben, wenn die Deutschen nicht auf Cacao und die Amerikaner nicht auf Gardinen oder Spitzen verzichten wollen. Aber mit dem gegenseitigen Abkaufen solcher

Dinge, die aus den Rohstoffen so gut hüben wie drüben hergestellt werden können, hat es überall recht bald ein Ende, weil es keinen Sinn hat.

England exportiert heute noch Millionen Kilo »Drops and Balls« nach Afrika und Asien. Aber wie lange noch wird das dauern. Geht ein kapitalkräftiger Dropskocher nach Hongkong, dann ist's schon schwieriger, konkurrieren zu können. Und in Capstadt haben wir schon so hübsche Fabriken, dass wir von mancher lernen könnten. Bei allen Exportgeschäften tritt ja regelmässig das ein: Hat man ein gutes Feld erobert, das grossen Absatz hat, plumps ist ein anderer da, der an Ort und Stelle diesen Bedarf an sich bringt und im Lande fabriziert. Man muss doch bei den Ausfuhrgeschäften immer bedenken, dass es sich meistens um Dinge handelt, zu deren Herstellung es nur Kraftaufwendung und Geschick bedarf. — Rüdesheimer Bergwein kann keiner, auch wenn er beides hat, in Venezuela produzieren; Caracas-Cacao können wir nicht in Merseburg anpflanzen. Aber, wenn wir Zucker haben, können wir so gut am Nordpol und am Südpol Atlasbonbons und Rocks machen wie in Berlin oder Wien.

Das ist zu bedenken, wenn man immer danach strebt, die Ausfuhrgeschäfte obenan zu stellen. Ueber ein kleines gehen sie trotz aller Anstrengungen, trotz aller Kosten, trotz aller Selbstberäucherei zurück. Was aber nie zurückgehen kann, sind die Erträge, die der Grund und Boden eines Landes seinen Bebauern giebt.

Auch wir exportieren heute Fabrikate, aber wie die im »Gordian« veröffentlichten Zahlen immer bewiesen haben, mit nur schwachem Erfolge. Und wenn wir in zehn Jahren alle mit einander noch leben, dann werden wir sehen, dass die Ausfuhr unserer Fabrikate, soweit es sich nicht etwa um Cacaoschalen und Cacaobutter handelt, uns nicht glücklich machen kann.

Darum glauben wir, dass wir uns mehr nützen können, wenn wir in einem Austausch der geistigen Schätze mit anderen Ländern treten, als so. Wir haben daher die Absicht, im neuen Jahrgange dem »Gordian« kolorierte Vorlagen beizugeben, zur Herstellung von Chocoladen-, Marzipan- und Fondantdessert-Bonbons, von Crême-Artikeln aller Art, von Oster- und Weihnachts-Artikeln besserer Ausführung, von Rocks und feinen Karamels. Damit wollen wir zweierlei erreichen: Wir wollen den minder geübten Arbeitern unserer Industrie vollendete Vorlagen auf den Arbeitstisch bringen; wir wollen den Fabrikanten das Suchen nach Abwechselung und Neuheiten abnehmen, dadurch, dass wir gute Artikel in natürlicher Grösse, Form und Farbe abbilden; wir wolleu mit diesen Vorlagen auch ein Musteralbum für die Reisenden und Agenten schaffen, damit die ewige Erneuerung der Muster aufhört.

Natürlich kann ein solches Album mit kolorierten Blättern nicht in einem einzigen Jahre komplet werden; dazu müssen viele Jahre dienen. Aber begonnen kann damit werden. Und wenn wir darin bald deutschen, bald französischen, bald englischen, bald russischen, bald amerikanischen Geschmack müssen vorführen, so hoffen wir dem »Gordian« eine neue, recht wirksame Anziehungskraft zu verschaffen und ihm viele neue Freunde zu erwerben. Hoffentlich unterstützt man uns — nicht mit Geld, sondern durch Mitarbeit! — in dem Bestreben, unsere Industrie auf eine möglichst hohe Stufe zu bringen im Interesse Aller. —



ALLERLEI.

Berlin, den 20. März 1996.

Aufruf!

Wie aus einem von dem »Bund der Industriellen« an die Angehörigen der Chocoladen-, Cacao-, Kakes-, Biskuit-, Zuckerwaren- und Honigkuchen-Industrie versandten Zirkular hervorgeht, gedenkt der Bund gemeinsam mit Vertretern dieser Industriezweige zu der neuen Zuckersteuervorlage Stellung zu nehmen.

Dass die Zuckersteuervorlage die Interessen der bezeichneten Industriezweige schwer benachteiligen muss, ist ausser Zweifel. Von der Regierung und den Freunden des Gesetzes ist selbst zugegeben, dass der Zucker durch das neue Gesetz erheblich verteuert werden würde. Welche Bedrückung muss sich daraus für diejenigen Betriebe ergeben, die in grossen Mengen Zucker für ihre Waren zu verwenden gezwungen sind

Aber auch abgesehen hiervon ist die Vorlage vom allgemein wirtschaftlichen Standpunkte aus zu verwerfen, weil sie zu gunsten einer kleinen Interessentengruppe die grosse Menge mit einer ungerechten Abgabe bebeschwert.

Aus doppeltem Grunde erwächst daher für die obigen Industriegruppen eine ernste Pflicht, alle ihnen nur möglichen Schritte zu thun, um das Zustandekommen des Zuckersteuergesetzentwurfs zu verhindern. Wir begrüssen somit das Vorgehen des Bundes mit Genugthuung und Freude und bitten alle Mitglieder unserer Industrieen, sich diesem Vorgehen nach Kräften anzuschliessen, um unsere Bedenken zur Geltung zu bringen.

Die Geschäftsstelle des Bundes befindet sich Berlin SW., Lindenstrasse 26. Dorthin sind alle Zuschriften und Anmeldeerklärungen zu richten.

Theodor Hildebrand & Sohn, Berlin.
Gebr. Thiele, Berlin.
Kommerzienrat Otto Rüger, Dresden-Lockwitzgrund.
Werckmeister & Retzdorff, Berlin.
Gustav Weese, Thorn.

Cacaobutter. Es liegen uns Angebote in Cacaobutter von deutschen Fabrikanten vor. Käufer werden gut thun, uns Gebote zugehen zu lassen, die wir gerne weitergeben wollen. Eine grössere Partie soll recht bald begeben werden.

§ DA das neue Zuckersteuergesetz in seinen wichtigsten Teilen jedenfalls im Reichstage angenommen wird, ist es zu empfehlen, sich vor dem Inkrafttreten des Gesetzes noch für einige Zeit mit Zucker zu versorgen. Es ist anzunehmen, dass durch die erhöhte Exportprämie und die ebenfalls erhöhte Verbrauchsabgabe eine Preissteigerung von 4.50 bis 4.75 Mk. per 100 Kilo eintritt.

Cacaobutter: Am 7. April findet in Amsterdam Auktion über

70 000 Kilo

Van Houtens A Cacaobutter

statt. Ueber den Verlauf werden wir in No. 24 berichten.

Amerikanische Abonnenten. Wir haben uns mit Mr. A. F. Hayward, Präsidenten der National Confectioners' Association of the United States, in Verbindung gesetzt. Wir sind bereit, dieser amerikanischen Verbindung einen erheblich niedrigeren Bezugspreis für den »Gordian« zu stellen, wenn uns gegenüber eine Firma als Bezugsstelle auftritt und dann in Amerika die Verbreitung an die Mitglieder übernimmt. Wir stellen also anheim, Ihrem Präsidenten mit diesbezüglichen Anträgen zu kommen, damit er sieht, dass Ihr Interesse an den weiteren Bezug des »Gordian« rege ist. Mitarbeiter sind willkommen! —

Oesterreichische Abonnenten. Die uns von einigen Seiten geäusserten Wünsche, den Zentral-Verein der Chocolade- und Zuckerwaren-Fabrikanten in Oesterreich-Ungarn zu veranlassen, irgend welche wichtige Mitteilungen von allgemeinem Interesse im »Gordian« veröffentlichen zu wollen, haben wir weiter gegeben. Sein Präsident, Herr Viktor Schmidt in Wien, hat uns am 24. März seine Bereitwilligkeit zugesagt. Auf der Anfang Mai stattfindenden Generalversammlung wird davon auch wohl die Rede sein. Eventuell können Sie ja dort Ihre Wünsche noch einmal vertreten. —

Das »Allerlei« hat augenblicklich wenig Stoff, weil die meisten Anfragen direkt erledigt werden. Es können also immer mehr Anfragen, kurze Mitteilungen, Wünsche, Vorschläge, Rügen antreten. Mit den 20 Mark Gebühr im Jahr allein ist's nicht gethan; mitarbeiten ist auch zwanzig Mark wert.

Wie war das Ostergeschäft? Wie gross die Freude über das Geschäft im ersten Vierteljahr.

Aus Dresden kommt nicht bloss »Odol«, daher kommt auch »Nutrol«, um im Bunde mit anderen »ols« und »ins« den Leuten das Geld aus der Tasche zu locken, und ihnen dafür Werte zu geben, die so ungefähr den zehnten Teil dessen kosten, was gezahlt werden muss. »Nutrol« wurde besonders in den Städten als eine wunderthätige Speise seit Monaten angeboten; es sollte magere Leute dick und rund, und dicke Leute mager machen und was der Versprechungen mehr waren.

Selbstverständlich haben die Namen von Chemikern und Medizinern wieder herhalten müssen, um das Sand-in-die-Augen-streuen sicherer bewirken zu können: Fresenius, Bischoff, ein **C.** Virchow und einige Dutzend Aerzte werden als Referenz aufgeführt.

Nun hat vor einigen Tagen das Hamburger Medizinal-Kollegium eine Warnung erlassen, die wie folgt lautet:

Bekanntmachung
betreffend »Nutrol«.

In den letzten Monaten sind hier vielfach illustrierte Heftchen in den Häusern verteilt worden, in welchen ein von einer Dresdener Firma hergestelltes neues Kräftigungs- und Verdauungsmittel, dem der Name Nutrol gegeben ist, warm empfohlen wird. Die amtliche Untersuchung hat ergeben, dass das Mittel fast ausschliesslich aus Umsetzungsprodukten des Stärkemehls, nämlich Stärke-

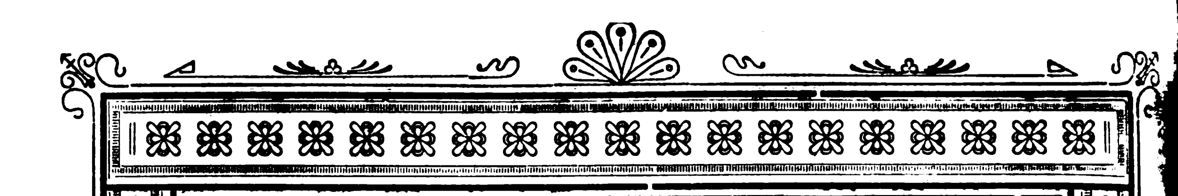
syrup, Dextrin und Maltose besteht, ausserdem sind geringe Mengen eines eiweisslösenden pepsinartigen Körpers und etwas Salzsäure in jeder Flasche vorhanden.

Der Nährwert des Mittels ist entsprechend dieser Zusammensetzung ein ausserordentlich geringer, da die wertvollsten und teuersten Nährstoffe, die stickstoffhaltigen Körper, in dem Präparat so gut wie vollständig fehlen; auch eine Kräftigung schwächlicher und kränklicher Personen ist durch den Gebrauch des Nutrol nicht zu erwarten. Der Verkaufspreis des Mittels, 3.— Mk. pro Flasche, ist als ganz unverhältnismässig hoch zu bezeichnen, da die Herstellungskosten einer Flasche im Grossbetrieb nicht mehr als 40 Pf. betragen werden.

Hamburg, den 19. März.

Das Medizinal-Kollegium.

Es ist wohl anzunehmen, dass die Leute, die diese gutgemeinte Warnung lesen, sich nicht weiter um »Nutrol« kümmern werden. Aber wie lange wird sie in Erinnerung bleiben?



Jahrgang 1896. Nr. 24. Hamburg, 15. April 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg.



Nochmals die Zuckersteuervorlage und die Zuckerwaren-Industrie.

Der Bund der Industriellen hat uns den Bericht über die auf seine Veranlassung stattgefundene Versammlung am 29. März eingesandt und wir haben ihm darauf geantwortet. Wir lassen den Bericht hier folgen und fügen unsere Antwort daran. Bis heute haben wir noch kein Misstrauens-Votum aus dem Kreise der Gordian-Leser erhalten. Danach müssen wir annehmen, dass wir keine Schelte verdient haben.

Der Bericht lautet:

»Auf Einladung des »Bundes der Industriellen« fand am Sonntag, den 29. März d. J., in Berlin im »Hotel zu den vier Jahreszeiten« eine Versammlung von Vertretern der an der Zuckersteuervorlage besonders interessierten Industriegruppen statt. Das Erscheinen von Vertretern der Zuckerindustrie auf der einen Seite und von hervorragenden Vertretern der zuckerverarbeitenden Industriegruppen auf der anderen Seite entsprach der Absicht der Einberufer, beide Industriezweige als auf einander angewiesene Interessenten zu einer gemeinsamen Beratung über die Wirkungen des neuen Gesetzentwurfs zu vereinigen. Besonders zahlreich war die Chocoladen-, Cacao- und Konfitüren-

Fabrikation vertreten, so u. a. durch die Firmen Hildebrand & Sohn, Werckmeister & Retzdorff, André Mauxion, L. d'Heureuse, F. A. Tassler (Inhaber R. Giese) aus Berlin, Robert Berger aus Pössneck u. a. Die bekannte Thorner Honigkuchen-Industrie hatte Herrn Gustav Weese, die Fruchtpressereien und Keltereien in Werder a. H. Herrn Türklitz, in Firma W. Hühne, entsandt Vom Rhein waren Vertreter der dortigen Marmeladenfabrikation erschienen. Von dem Verband deutscher Konditoren waren der Vorsitzende Fürkampf und zwei andere Mitglieder entsandt. Die Zuckerindustrie war durch die Direktoren der Zuckerfabriken Marienwerder, Bernstadt u. a. vertreten.

Der Vorsitzende des »Bundes der Industriellen«, Kommerzienrath Wirth, begrüsste die Versammlung und teilte mit, dass die Reichsregierung in Verhinderung des Reichsschatzsekretärs Herrn Geh. Regierungsrat Kühn als ihren Vertreter entsandt habe. Er sprach demselben seinen Dank für das Erscheinen aus und begrüsste ihn Namens der Versammlung. Der Vorstand des »Bundes der Industriellen« habe es für billig erachtet, nicht nur die zuckerverarbeitenden, sondern auch die zuckerproduzierenden Industriellen zu dieser Versammlung einzuladen.

Der Referent, Regierungsrat a. D. Dr. v. Studnitz, gab in grossen Zügen ein Bild von der Lage, die durch die neue Zuckersteuervorlage geschaffen werde, und führte den Nachweis, dass dieselbe in der Fassung der Regierungsvorlage eine Verteuerung des Zuckers von neun Pfennig pro Kilo für den inländischen Konsumenten (sechs Pfennig Verbrauchsabgabe und drei Pfennig Prämienzuschuss) ergebe. — Nun werde auf der einen Seite geltend gemacht, dass eine solche Unterstützung der Zuckerindustrie eine Ungerechtigkeit der Regierung gegen andere Industrien enthalte, den Zucker ferner nur dem Ausland verbilligere auf Kosten des deutschen Konsumenten, dass er endlich die Begehrlichkeit nach Staatsunterstützung steigere. Auf der anderen Seite werde ohne Verkennung der Bedenken gegen die Prämiengewährung behauptet, dass es nötig sei, auf dem betretenen Wege zu bleiben, wenn anders nicht die ganze deutsche Zuckerindustrie zu grunde gehen solle. Für die Zucker verarbeitenden Industriezweige handle es sich bei der Steuervorlage besonders um drei Punkte: 1. Um die Verteuerung des Rohmaterials, 2. um die Erschwerung des Exports und 3. um die Erhöhung des Honigzolls. — Das Kilo Chocolade werde um fünf Pfennig verteuert werden! Bei einem Verbrauch von acht Millionen Kilo Chocolade in Deutschland bedeute dies eine Mehrbelastung von 720000 Mk. Da die Mehrkosten nach Ansicht der Fabrikanten nicht auf die Konsumenten abgewälzt werden könnten, so fiele die Mehrbelastung auf die Produzenten. Eine ähnliche Mehrbelastung ergebe sich für die Biskuitfabrikation, die Fruchtpresserei, die Lebküchlerei. Es frage sich nun, ob die Interessen dieser Industrien gegenüber den Motiven, die für die Erhaltung der Zuckerindustrie sprächen, bei der Regierung die entsprechende Berücksichtigung finden würden. Er halte es immerhin für erforderlich, um gesetzliche Festlegung einer Bestimmung, wonach auch für Zuckerfabrikate dieselbe Export-Prämie wie für Zucker zu gewähren sei, einzukommen. Bei dem vorliegenden Entwurf sei dies lediglich dem Ermessen des Bundesrats anheimgegeben. Bezüglich des Honigzolles führt Referent aus, dass der Zoll 1891 von 20 Mk. auf 36 Mk. erhöht sei, jetzt aber von 36 Mk. auf 45 Mk. pro Doppelzentner erhöht werden solle. Die Lebküchlerei werde auf den ausschliesslichen Verbrauch von Kunsthonig angewiesen sein, wenn die Einfuhr von Naturhonig in solchem Maasse verteuert werde.

Im Anschluss an letztere Ausführungen teilt Gustav Weese-Thorn mit, dass nach den neuesten Vorschlägen der Kommission der Honigzoll 40 Mk. nicht übersteigen solle. Die Erhöhung auf 45 Mk. bedeute eine erhebliche Mehrbelastung, so z. B. für seine Fabrik allein eine jährliche Mehrausgabe von 25000 Mk. Honigkuchen sei keineswegs ein Luxusartikel; er werde nicht nur zu Weihnachten, sondern allgemein als Nahrungsmittel verwendet. Redner empfiehlt, den Vorschlag der Kommission auf Herabsetzung des Honigzolles auf ein Maximum von 40 Mk. pro Doppelzentner zu unterstützen.

Herr Geh. Regierungsrat Kühn erklärte im Auftrage der Regierung, dass die Kommissionsbeschlüsse die höchsten Sätze enthielten, die in Betracht kommen würden. Für Zucker werde sich voraussichtlich im ganzen nur eine Erhöhung von fünf Mark für den Doppelzentner ergeben. Da die Steuer überdies in der Hauptsache vom Konsumenten getragen werde, so ergeben sich für die Fabrikanten von Zuckerwaren höchstens in der Uebergangszeit einige Beschwerden. Der Bundesrat habe in dem Gesetzentwurf bereits vorgesehen, den Ausfuhr-Zuschuss (Prämie) auch für Zuckerwaren zu gewähren, und darauf könnten die beteiligten Industrien vertrauen. Technische Schwierigkeiten böte die Ausführung der Bestimmungen nicht. Für

die meisten Exportwaren käme nur die Klasse B in Frage, weil nur diese für die Ausfuhr verwendet werde. Bezüglich des Honigzolls befänden sich die verbündeten Regierungen in einer Zwangslage, da ein Unterschied zwischen Natur- und Kunsthonig nicht festgestellt werden könne. Deshalb müsse der Honigzoll gleichzeitig mit dem Zuckerzoll erhöht werden. Bei einem Satz von 40 Mk. für den Doppelzentner an Zoll werde sich indess nach Lage der Einfuhr der Honig vielleicht noch um eine Kleinigkeit verbilligen. Die Vorschläge der Kommission könnten als Maximum angegeben werden; eher werde noch eine weitere Ermässigung eintreten. Es lasse sich ja nicht absehen, welche Wege die Verhandlungen nehmen werden, aber er glaube nicht, dass die Versammlung besondere Ursache zur Opposition habe.

Mit besonderem Bezug auf die Bonbonbranche erwidert hierauf Giese-Berlin, dass nur wenige deutsche Firmen für den Export Zuckerwaren fabrizieren könnten. Wenn aber der innere Konsum durch Verteuerung oder Verschlechterung geschwächt werde, so sähe sich die grosse Mehrzahl der Fabrikanten sehr empfindlich geschädigt, insbesondere auch die Bäckereien, die eine so grosse Menge Zucker für Backwaren verbrauchten, bei einer Verteuerung des Zuckers aber doch keinen Preisaufschlag machen dürften. Herr Fürkampf, Vorsitzender des Verbandes deutscher Konditoren, erklärte im Namen seines Verbandes, der etwa 1000 Mitglieder zähle, dass derselbe sich einer Petition gegen die Erhöhung der Zuckersteuer anschliessen werde.

Nachdem noch einige Herren auf die Nachteile, die der Fruchtpresserei aus der Vorlage erwachsen würden, sowie auf die Verschlechterung der Marmeladen hingewiesen hatten, wurde nachstehende Resolution mit allen gegen zwei Stimmen angenommen:

»Die heute im Hotel »Zu den vier Jahreszeiten« versammelten Vertreter der an der Zuckersteuervorlage beteiligten Industrien ersuchen den »Bund der Industriellen«, die in der Versammlung zum Ausdruck gekommenen Gesichtspunkte der Reichsregierung zu unterbreiten und zwar insbesondere dahingehend:

1. dass die Ausfuhrprämien, die der Zuckerindustrie durch das Gesetz gewährleistet werden sollen, mindestens ebenso der Zucker verarbeitenden Industrie für den Export gesetzlich zu gewährleisten seien, und zwar der Höhe nach in dem entsprechenden Durchschnitt der auf Zucker zu gewährenden Prämien;

2. die Verbrauchsabgabe möglichst auf die jetzt bestehende Höhe zurückzuführen;

3. den Honigzoll auf höchstens 40 Mk. zu belassen unter Berücksichtigung der Tara von 12 Prozent.«

Unsere Antwort an den »Bund der Industriellen« lautete:

An den Bund der Industriellen,

Berlin.

Wir danken Ihnen für Zustellung der «Deutschen Warte», worin über die von Ihnen veranlasste Versammlung der Industriellen unserer Branche berichtet wird. Auf das Zustandekommen des vorliegenden und in der Kommission beratenen Zuckergesetzes wird die Versammlung keinen Einfluss ausüben können, weil ihr wirkliche Gründe zur Opposition fehlen. Und ohne die hat man einen schweren Stand. Geh. Rath Kühne hat Recht, wenn er sagt, dass eine Verteuerung auf die Konsumenten meist abgewälzt wird. Meist wird das zweifellos geschehen; wo es nicht geschieht, da bleibt der Gewinn trotzdem noch so hübsch gross, dass es unrecht wäre, ihn zu beanspruchen auf Kosten anderer. Und das geschieht. Wenn die deutschen Rübenbauern und die deutschen Zuckerfabriken mit demselben Gewinnsatz zu rechnen hätten, mit denen in solchen Honigkuchen, Kakes-, oder Marmeladefabriken gerechnet wird, wo man die Verteuerung nicht abwälzen kann, ja, dann wären wir die ersten, die sich mit Händen und Füssen gegen eine Verteuerung gewehrt hätten. Aber: sind uns nicht aus dem letzten Jahre noch all die hunderttausende in Unterbilanzen in Erinnerung, die von den Zuckerfabriken veröffentlicht werden mussten?

Den § 1 der Resolution werden wir mit ganzer Kraft unterstützen, und wir werden Ihnen stets zur Verfügung sein, wenn Sie in sachlichen, fachlichen Fragen Auskunft wünschen.

§ 2 wird durch die Annahme des Zuckersteuergesetzes sehr bald seine Erledigung finden, und auch wohl § 3.

Wenn die Einfuhr des amerikanischen Honigs ganz aufhörte:

Januar 1896 nur 70 600 Kilo
gegen „ 1895 noch 889 900 „

dann sollten wir nicht trauern. Denn damit geht viel deutsches Geld zum Lande hinaus: der eingeführte Honig ist meist Kunsthonig (Siehe beif. «Gordian» No. 1, Seite 6), und den können wir aus deutschem Zucker in Deutschland selber herstellen. An aromatischen Substanzen, Lindenblüte u. s. w., und an Ameisensäure fehlt es uns nicht, aber es

fehlt uns meist an der richtigen Kenntnis der Dinge. —

Sie dürfen also immer auf unsere Unterstützung rechnen, sobald wir ernstliche Schädigungen unserer Industrie kommen sehen.

Hochachtend

R. d. G.

Auf eine Kritik des Referates, das Herr von Studnitz lieferte, wollen wir, schon aus Platzmangel, deshalb nicht eingehen, weil es nach Lage der Dinge wirklich schade um jedes Wort ist, das noch gesprochen oder geschrieben wird. Das Zuckersteuergesetz wird eben angenommen und daran kann keine Resolution und keine Petition noch etwas ändern. Wären wir nur zur Opposition berechtigter gewesen, hätten wir nur schwerere wirkliche Gründe gehabt, und hätten wir sie vor sechs Monaten in alle Winde gejagt, dann wären wir gewiss die ersten gewesen, die die Fanfaren geblasen hätten. Aber so? und heute? —

Herr Studnitz sagt, in Deutschland würden acht Millionen Kilo Chocolade produziert, die nun durch die hoheren Zuckerpreise um fünf Pfennige pro Kilo verteuert würden. Es kann mit den acht Millionen Chocolade stimmen, es kann auch nicht stimmen. Wer will hier mit Zahlen aufwarten und sie als maassgebend angesehen wissen? Nach der Statistik des Reiches haben wir zehn Millionen Kilo Cacaobohnen in Deutschland im Jahre 1895 verbraucht. Daraus werden ca. acht Millionen Kilo Cacaomasse; rechnen wir vier Millionen Kilo für die Cacaopulverfabrikation, dann bleiben vier Millionen Kilo Cacaomasse für die Chocoladenfabrikation in jeglicher Gestalt. Das sind Annahmen, derbe, rohe Schätzungen, und auch nur solche hat Herr Studnitz sich vorlegen lassen können. Nehmen wir also an, es würden aus den vier Millionen Kilo Cacaomasse nur sieben Millionen Kilo Chocolade fertig, so stimmt doch immer die Studnitz'sche Rechnung nicht, dass jedes Kilo Chocolade fortan fünf Pfennig teurer werden soll. Rechnen wir so, dann müsste der Zucker durch das Gesetz 10-12 Pfennig pro Kilo teurer werden. Denn im Durchschnitt gerechnet kommen auf den Zentner Chocolade wohl 40—45 Pfund Zucker. Soll — nach Studnitz — der Zentner Chocolade im Durchschnitt um $2\frac{1}{2}$ Pfennig verteuert werden, dann müssen die hineingebrachten 40—45 Pfund Zucker doch um 4.50 bis 5.— Mk. pro Zentner, oder neun bis zehn Mark pro 100 Kilo verteuert worden sein.

Daran ist nun gar kein Gedanke! Wie wir in Nr. 23 gemeldet haben, geht die Möglichkeit der Verteuerung nicht über 4.75 Mk. pro 100 Kilo hinaus. Warum nun wird von dem Referenten des Bundes der Industriellen den Fachleuten unserer Industrie eine Möglichkeit gezeigt, die garnicht eintreten kann?

Man soll doch in solchen Dingen immer mit den thatsächlich vorliegenden Zahlen rechnen, nicht aber mit solchen, die man sich zurecht legt, um das Gespenst recht drohend erscheinen zu lassen. Uns wird man hoffentlich keine Interesselosigkeit vorwerfen, oder in den Verdacht bringen, mit den Agrariern verheiratet zu sein, weil wir bei der Aufstellung solcher Forderungen, denen die gesunde Unterlage fehlt, nicht mitthun können. Wenn aber wieder einmal für uns opponiert werden soll, dann möchte es doch — wir haben schon in Nr. 1 des »Gordian« den Wunsch ausgesprochen — etwas ernsthafter geschehen.

Es steht noch lange nicht fest, dass diese neue Vorlage eine dauernde Verteuerung des raffinierten Zuckers zur Folge haben wird und muss. Zunächst bewirkt sie, dass in Deutschland wenigstens, alle Rübenbauer mit voller Kraft ans Rübenbauen gehen weil ihnen die Zuckerfabriken nun einen etwas höheren Preis zahlen können. Es wird also über kurz oder lang wieder auf dem Weltmarkte eine solche Menge Zucker anzutreffen sein, dass trotz aller Bonifikationen, trotz aller Staatsunterstützungen das Angebot weit über die Nachfrage hinauswächst. Und was ist dann die Folge?

Preisreduktion! Kuba wird dem Anschein nach — wenn auch viele Nachrichten übertrieben sind — in diesem Jahre nur sehr kleine Mengen Rohrzucker auf den Markt bringen können; aber auch da hat aller Schrecken einmal ein Ende, und die Folge wird sein, dass im nächsten Jahre um so fleissiger auf den Zuckerfeldern und in den Fabriken gearbeitet wird. Daran, dass wir auf die Dauer hohe Zuckerpreise haben werden, ist nicht zu denken. Die werden erst wieder kommen, wenn die Bauern überall das Rübenbauen einstellen, wenn sie bei ihrer schweren Arbeit hungern und die Zuckerfabriken Konkurs machen müssen. Wenn das Rohmaterial knapp wird, dann erst wird — weil wir uns nun schon so an Zucker gewöhnt haben, dass er selbst in den ärmsten Kreisen zu den täglichen Nahrungsmitteln gehört — eine Verteuerung von Belang eintreten, weil dann die Nachfrage grösser werden wird als das Angebot. Wir wissen, dass schon in diesem Jahre in Deutschland viele tausend Zentner Rüben nicht gebaut

worden wären, wenn nicht die Annahme der Gesetzesvorlage in sicherer Aussicht stände.

Wollen wir also dahin streben, dass wir dauernd erheblich höhere Preise für Zucker in Deutschland haben, dann müssen wir die Bestrebungen unterstützen, die den Rübenbau und die Zuckerfabrikation unrentabel machen! Dann wird die produzierte Menge sehr bald nicht mehr für den Bedarf genügen und wir werden, wie es stets bei vermindertem Angebote der Fall ist, die Preise zu zahlen haben, die uns abverlangt werden. Wollen wir aber das Gegenteil, d. h. wollen wir die Zuckerproduzenten arbeitslustig erhalten, dann sorgen sie selber schon in dem vermehrten Anbau dafür, dass von Jahr zu Jahr die Mengen des Zuckers grösser werden, und dass dann durch den eisernen Preisregulator — Angebot und Nachfrage — schon niedrigste Preise Bestand behalten.

Diese Möglichkeiten bitten wir noch einmal mit zu erwägen, wo man so sicher eine Schädigung unserer Industrie vermutete; wir glauben, man wird sich unserer Ansicht zuwenden, dass der erste kleine Verdruss besser ist, als ein zweiter und dritter grosserer.



Eine schwere, schwere Fälschungsgeschichte.

Auch Hamburg tritt jetzt in die Reihe der Städte, die — wir müssen es mit schüttelndem, rüttelndem, schaurigem Gefühle gestehen — ihre schweren Sünder in sich birgt. Auch hier werden Nahrungsmittelverfälschungen im Sinne des § 10 des Gesetzes vom 14. Mai 1879 begangen. Wie fürchterlich! Und die Gerichte bekommen ihre Arbeit! Und die Konsumenten bekommen nach wie vor, für dasselbe Geld, dieselbe Ware!

Am Gründonnerstage wurde über zwei schwere Fälle im Hamburger Justizgebäude vor dem Holstenplatze verhandelt. Der eine Sünder war ein Krämer Holdorf und der zweite war eine »sie«, ein Ladenmädchen aus einem Chocoladenladen in St. Pauli. Beide hatten sich beim Verkaufen von Puder-Chocolade versündigt.

Am 18. Oktober 1895 wanderte im höheren Auftrage der Offiziant Jordan — er ist mit Jordan & Timaeus nicht verwandt — durch St. Pauli, um »verfälschte« Chocoladen zu erwischen. Dabei trat er in den Kellerladen des Krämers Holdorf und forderte sich ein viertel Pfund Puder-Chocolade. Das erhielt er; er zahlte dafür 25 Pfennig. Bevor er dem Krämer den Rücken zeigte, meldete er diesem, dass er Offiziant sei und dass die Chocolade untersucht werden solle. Daraufhin machte ihn der Krämer auf das Etikett seiner Glaskrause aufmerksam, aus der er das viertel Pfund genommen hatte, weil darauf stand: »Puder-Chocolade mit Mehlzusatz«. — Jordan nahm davon, weil es ihm erst nach Abschluss des Geschäftes mitgeteilt wurde, weiter keine Notiz. Das viertel Pfund trat nun seine Wanderung an in das staatliche Laboratorium des Herrn Prof. Dunbar, dessen Assistent, Herr Dr. Farrnstein, natürlich ohne weiteres den Mehlgehalt nachwies, also die Aussage des verkaufenden Krämers bestätigte.

Die Staatsanwaltschaft erhob Anklage gegen den Krämer, da nach ihrer Auffassung der § 10, 2 verletzt worden war, welcher lautet:

»Wer wissentlich Nahrungs- oder Genussmittel, welche verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält« — wird bestraft.

Gegen diese Auffassung der Staatsanwaltschaft wird sich wenig sagen lassen. Da wir uns daran gewöhnt haben, unter dem Begriff »Chocolade« in jeder Form so lange nur eine Verbindung aus Cacao und Zucker zu verstehen, als jede Nebendeklaration fehlt, so musste man nach den Buchstaben des Gesetzes, nach der Theorie ihrer Anwendung den Krämer Holdorf vor den Anklagetisch bringen. Und das war ja geschehen.

Als Sachverständiger war früher schon Herr Peter Stollwerck aus Köln vernommen worden. Er hatte den Standpunkt des Verbandes vertreten, und wenn wir recht verstanden haben, hat er nachträglich noch dem Gerichte die sogenannten »maassgebenden Bestimmungen des Verbandes« eingesandt. Zu der Gründonnerstag-Verhandlung hatte man, weil es keine informierende, sondern eine entscheidende Verhandlung war, zwei Hamburger Sachverständige geladen, nämlich Herrn Robert Wichmann (Reese & Wichmann) und Herrn Max Rieck.

Die Sache an sich lag sehr klar, so dass weder eine Differenz zwischen den Ansichten der beiden Sachverständigen, noch eine grössere Kontroverse zwischen Sachverständigen und Staatsanwalt zu melden ist. Herr Wichmann erkannte für sich die Deklarationspflicht an, folglich musste er die Pflicht auch dem Krämer Holdorf zuweisen, und da

dieser die Anwesenheit von Mehl nicht rechtzeitig dem Käufer, Polizist Jordan, gemeldet hatte, musste das Gericht ein Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz finden. Und das that es, denn der Krämer wurde zu sechs Mark Strafe verurteilt.

Nicht ohne Interesse sind die abgegebenen Gutachten. Herr Wichmann sowohl als Herr Rieck sind beeidigt worden, wie es in solchen Fällen üblich ist. Ein Verdacht, irgendwie tendenziös geurteilt zu haben, ist also ausgeschlossen.

Herr Wichmann berichtet: »Seit über 50 Jahren werden in unserer Fabrik Puder-Chocoladen aus teilweise entfettetem Cacao, Zucker und Mehl hergestellt. Andere Puder-Chocoladen haben wir garnicht gekannt. Bis zum Erlass des Nahrungsmittelgesetzes im Jahre 1879 haben wir das Mehl nicht deklariert. Bei Inkrafttreten des Gesetzes hielten wir die Deklaration des Mehles für unsere Pflicht. Das ist aber auch die einzige Aenderung gewesen, die das Nahrungsmittelgesetz bei unserer Fabrikation hervorgerufen hat, dass wir diesen Zusatz »mit Mehl« anbrachten. Sowohl im Preise als auch in der Güte sind unsere Kunden vor dem Gesetze so bedient worden als nach dem Gesetze.

Bei uns — und ich glaube, wir sind in ganz Deutschland die ersten, die überhaupt »Puder-Chocolade« fabriziert haben — deckt der Begriff »Puder-Chocolade« eine Mischung von Cacao, Zucker und Mehl; deshalb kann ich keine Verfälschung darin sehen, wenn eine solche Mischung verkauft worden ist. Der Käufer hat das empfangen, was unter dem Namen, unter dem er seine Kauflust kund gegeben hat, hier in Hamburg verstanden wird; der Käufer ist nicht geschädigt worden; die Hamburger Konsumenten wollen bei Puder-Chocolade ein bündiges Getränk bekommen, und um diese Bündigkeit zu erzielen, ist die Anwesenheit von mehr Stärke, als in der Cacaobohne selbst ist, erforderlich.

Den mir bekannten und soeben verlesenen Bestimmungen des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten vermag ich übrigens keine Verbindlichkeit, jedenfalls keine gesetzliche Kraft beizumessen. Woher wollen die im Vorstande sitzenden Herren wissen, was hier in Hamburg als althergebrachte Verkehrsordnung gilt?« —

Der Sachverständige Rieck musste im wesentlichen dieses Gutachten des Herrn Wichmann bestätigen; er sagte ungefähr das folgende:

»Herr Wichmann hat nach meiner Ansicht alles wesentliche vorgebracht, was vom Standpunkte eines Sachverständigen zu dieser Sache zu sagen wäre. Ich möchte nur noch einmal als zweifellos feststellen, dass thatsächlich nach dem Nahrungsmittelgesetz und der sich darauf gebildeten Verkehrsordnung ein Vergehen vorliegt. Wenn auch nicht in böser oder gewinnsüchtiger Absicht, so doch ist aus Fahrlässigkeit von dem Krämer ein Verstoss begangen worden. Der den Krämer bedienende Altonaer Chocoladefabrikant hat ihm die Puder-Chocolade dem Gesetze gemäss deklariert, der Angeklagte hat auf seinem Glashafen den Mehlzusatz ebenfalls deklariert, er hat, unmittelbar nachdem sich der Käufer Jordan als Polizist bekannte, sich auch auf seine Pflicht besonnen und diesem die Anwesenheit des Mehles angezeigt — allerdings als es zu spät war. Aber er hat damit bewiesen, dass er sich der Deklarationspflicht bewusst gewesen ist — folglich hat er, da er diese Pflicht unerfüllt gelassen hat, fahrlässig gehandelt. Muss er dafür bestraft werden, so kann es wohl nur eine kleine Strafe sein, da er »zum Zwecke der Täuschung« jedenfalls nicht gehandelt hat. Doch darüber hat nur das Gericht, nicht ich als Sachverständiger zu entscheiden.

Richtig ist durchaus, was Herr Wichmann vorgebracht hat, dass wegen genau desselben Vergehens an jedem Tage in ganz Deutschland hunderte von Geschäftsleuten zu denunzieren wären, wollte man das thun. Richtig ist ferner, dass eine Puder-Chocolade mit Mehlzusatz meist den Ansprüchen des Konsumenten und seinen Gewohnheiten besser entspricht, als eine Puder-Chocolade ohne Mehl. So wird der Konsument z. B. eine Puder-Chocolade aus 25 Pfd. Cacao, 65 Pfd. Zucker und 10 Pfd. Mehl lieber verwenden, als eine andere aus 25 Pfd. Cacao und 75 Pfund Zucker. Und doch kann die erste unter Umständen als verfälscht angesehen werden. Wenn der Staatsanwalt meint, die Formel »garantiert rein« bei Cacaofabrikaten decke sich mit dem Begriff »garantiert gut«, so ist das ein Irrtum. Es würde hier zu weit führen, so tief in die Technik und in die verschiedenen Ansichten einzugehen, wie es nötig wäre, sollte der Staatsanwaltschaft und den Richtern ein Begriff von der Korruption gegeben werden, die in diesem Fache besteht. Bald weiss der im Fache stehende, sowohl mit den Gesetzen als mit der Verkehrsordnung seines Kreises gut vertraute Sachverständige nicht mehr, was erlaubt und was nicht erlaubt ist. Die vorhin verlesenen Bestimmungen des Verbandes haben darin nichts geändert, und würden auch — wie der vorsitzende Richter selber bemerkt hat — für hier keinerlei Einfluss

auf den Gang der **hier** vorkommenden Untersuchungen haben können.«

Nach dem Sachverständigen **Rieck** wurde noch ein dritter Sachverständiger, ein grösserer Hamburger Krämer vernommen, der folgendes zu sagen hatte:

»Ich habe mein Krämereigeschäft schon über dreissig Jahre. Unter Puder-Chocolade habe ich nie etwas anderes verstanden, als ein Gemisch aus Cacao, Zucker und Mehl, und ich habe nicht gewusst, dass man beim Verkaufen ausdrücklich noch jedem sagen muss, Du bekommst aber eine Chocolade mit Mehlzusatz.«

Die Staatsanwaltschaft und das Gericht konnte aber hierauf wenig geben, da die voraufgegangenen Gutachten ausdrücklich eine Deklarationspflicht auch bei Puder-Chocolade anerkannt hatten. Deshalb wurde der angeklagte Krämer zu sechs Mark Strafe verurteilt. Der Richter sagte ausdrücklich, dass diese Strafe den Charakter einer Ordnungsstrafe habe, die gefällt werden **musste**, da eine Fahrlässigkeit vorläge. —

Gleich darauf trat der zweite Sünder an, in Gestalt einer 18- oder 20jährigen Verkäuferin, die in ihrem Leben noch nichts vom Nahrungsmittelgesetz gehört hatte. Auch sie hatte demselben Herrn **Jordan** Puder-Chocolade eingetütet, das Viertel zu dreissig Pfennig, und hatte kein Wort von Mehl dazu gesagt. Auch als der Beamte ihr mitgeteilt hatte, dass er sie zu Untersuchungszwecken erstanden hätte, hatte sie ihm nur gute Reise und guten Erfolg gewünscht. Als der Richter sie fragte, ob sie wüsste, dass sie eine schwere Sünde begangen, dass sie Nahrungsmittelverfälscherin gewesen wäre, lächelte sie alle im Saale hold an und wusste von ihrem Herrgott nichts.

Sie hätte in ihrem Laden einen Kasten mit »Puder-Chocolade« stehen, Puder-Chocolade wäre Cacao, Zucker und Mehl. Jeder, der Puder-Chocolade, das Viertel zu dreissig Pfennig, haben wolle, bekäme daraus. Weiter wüsste sie von nichts, sie hätte nichts verfälscht, nichts verschwiegen, denn sie hätte nichts gewusst. Das Wissen aber müsste doch vorausgehen, wenn das Verschweigen eintreten sollte.

Das war so logisch, so korrekt, dass den Sachverständigen und den Richtern wenig Arbeit blieb. Der Richter versuchte dem Fräulein vorzuhalten, dass sie wissen müsse, dass in der Puder-Chocolade Mehl sei, und dass die Kunden doch das Mehl nicht haben wollten, wenn sie Chocolade kauften. »Denken Sie doch, wenn Sie selber im Café oder in der Konditorei sich eine Tasse Chocolade bestellten und Sie bekämen eine Tasse mit Mehlzusatz! Was würden Sie da wohl sagen?« —

Das Mädchen schwieg, in erklärlicher Befangenheit. Der Sachverständige **Rieck** aber hielt es für seine Pflicht, darauf hinzuweisen, dass in wohl 90 Prozent aller Cafés und Konditoreien und Hôtels die Trink-Chocolade mit Mehl angerührt würde. »Wenn Sie«, so sagte er zum Richter, »Morgen nach Berlin fahren und sich im Zentral-Hôtel eine Tasse Chocolade beim Kellner bestellen, so wird er Ihnen eine Tasse bringen, die Cacao, Zucker, Milch **und Mehl** enthält. Werden Sie nun den Kellner anklagen können? Wenn Sie ihm sagen, Sie wollten »garantiert reine Chocolade« haben, dann wird er Sie blöde ansehen und Sie garnicht verstehen! So ist auch dieser Fall aufzufassen, nach meiner Ansicht.« —

Die Verkäuferin wurde freigesprochen.

Bei der Verkündigung des Urteils wandte sich der Richter an die Sachverständigen: »Sie dürfen keine Inkonsequenz darin sehen, dass das Gericht das Fräulein **Hansen** freispricht, während es den Krämer **Holdorf** verurteilt hat, obgleich es sich genau um dasselbe Vergehen handelt. Aber Sie haben ja selbst zugestanden, dass dieser Fall erheblich milder läge, als der erste. **Holdorf** wusste, dass er den Mehlzusatz deklarieren **musste**, denn er hat ja nach Abschluss des Geschäftes, als er erfuhr, wer sein Käufer sei, nachträglich seine vorher versäumte Pflicht zu erfüllen gesucht. Aber die hier verlorene Minute kann keine Ewigkeit wieder einholen. Das Fräulein **Hansen** aber versichert und ihre Versicherung erscheint dem Gerichte glaubwürdig, dass sie weder die gesetzlichen Bestimmungen gekannt, noch unter dem Begriff »Puder-Chocolade« etwas anderes verstanden hat, als eine Mischung von Cacao, Zucker und Mehl. Das Fräulein **Hansen** ist deshalb freizusprechen gewesen.

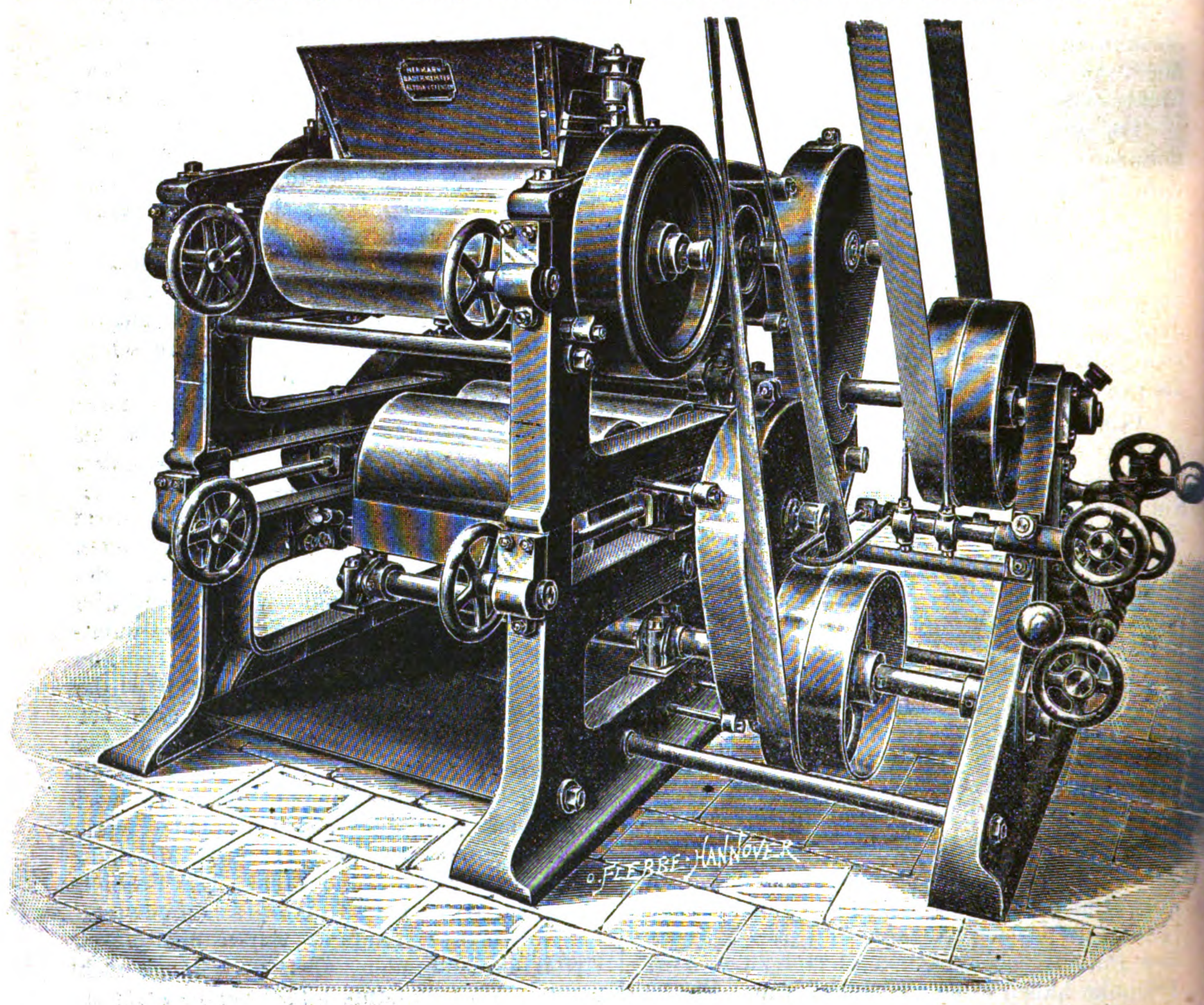
Die Sachverständigen waren mit diesem Urteil einverstanden, aber noch lange nicht wollte ein Verständnis dafür über sie kommen, dass es nötig gewesen sei, die Gerichte, die Angeklagten, die Zeugen, die Sachverständigen zu belästigen um Dinge, die keinem zur Freude und keinem zu Leide sich ereignet hatten. Zu erwarten aber ist wohl, dass nun Hamburg bald noch mehr schwere, schwere Sünder vor dem Richterstuhl finden wird, denn Herr **Jordan**, der Puder-Chocoladen-lüsterne Herr Polizeibeamte hat ein »Flach« gefunden, wo der »Bors beisst« — wie Reuter sagt.



Neue Chocolade-Walzwerke mit Porzellan-Walzen.

Die Firma Hermann Bauermeister, Mühlenbauanstalt und Maschinenfabrik, Ottensen, bekannt durch ihre Pulverisier- und Sichtmaschinen für Cacao, hat sich seit längerer Zeit mit der Herstellung von porösen Porzellanwalzen beschäftigt. Es ist ihr nach jahrelangen Versuchen gelungen, durch besondere Mischung und eigenartige Herstellungsweise ein Material für Porzellanwalzen zu schaffen, welches in bisher nie gekannter Weise zäh, porös und griffig ist, und daher jedes andere bis jetzt verwendete Walzenmaterial, sei es Hartguss, sei es Granit, an Mahlfähigkeit weit übertrifft.

Genannte Firma hat daher poröse Porzellanwalzen, die sich in der Müllerei vorzüglich bewährt haben, auch für die Chocolade- und Marzipan-Fabrikation eingeführt und einen Walzenstuhl geschaffen, wie ihn untenstehende Abbildung zeigt. Derselbe ist mit sechs Porzellanwalzen versehen, sehr kräftig und solide ge-



baut, und mit allen Verbesserungen der Neuzeit ausgestattet.

Je nach dem zu vermahlenden Produkt werden die Porzellanwalzen aus einer ganz gleichmässigen Mischung mit feiner oder gröberer Körnung, die ca. 65 Prozent Kieselsäure enthält, hergestellt, und besitzen infolgedessen eine durchweg gleichmässige Beschaffenheit bei grösster Festigkeit und zweckmässiger Porosität. Ein Stuhl mit porösen Porzellanwalzen leistet daher 40—50 Prozent mehr wie ein Stuhl mit Hartguss- oder Granitwalzen, und geb aucht trotzdem weniger Kraft, weil die Porzellanwalzen schon mahlen, sobald sich die Oberflächen nur berühren, während mit Hartguss- und Granitwalzen nur eine quetschende Wirkung zu erzielen ist. — . — . — . —

Soweit die Beschreibung der neuen Walzwerke, die uns die Fabrik giebt. Aus der Müllerei wissen wir, dass man seit Jahren Porzellanwalzen mit grossem Erfolge verwendet; wie sie sich in der Cacaomüllerei bewähren, bleibt natürlich der Praxis zu entscheiden übrig. Herr Bauermeister wird, da er diese Walzwerke schon geliefert hat, ja ermitteln können, wieviel Cacaomasse, in feinster Mahlung, pro Stunde fein gerieben werden kann.

Ehe ein Cacaofabrikant von den altbewährten Granitwalzen abgeht, die bekanntlich jahrzehntelang ihre Brauchbarkeit behalten, will er auch über die Abnutzung bestimmtes wissen. Wie wir hören, werden diese Walzwerke — die oben im Bilde veranschaulicht werden — in fünf Grössen geliefert. Der Durchmesser der Walzen ist bei allen 350 m/m, die Länge geht von 600—1000 m/m. Also wir fragen Herrn Bauermeister, was doch sonst jeder Reflektant für sich thun müsste:

Was kostet das kleinste Walzwerk?
Was kostet das grösste Walzwerk?

Wieviel Kraft brauchen sie?

Was leisten sie in der Stunde an feinster Cacaomasse?

Was an Chocolade?

Wie lange wird für die Porzellanwalzen Garantie geleistet?

Was ist zu thun, wenn sie unrund werden?

Werden die Porzellanwalzen, eben weil ihnen eine grössere Reibethätigkeit nachgewiesen wird, nicht sehr schnell heiss?

Ueber diese Fragen müssen wir noch belehrt werden.



ALLERLEI.

⁂ Mit dieser Nr. 24 schliesst der erste Jahrgang des »Gordian«. Von den erschienenen Nummern sind 4, 8 und 14 fast vergriffen. Wer also irgend welche Nummern verlegt hat, wird gut thun, sich schleunigst »die Expedition des Gordian« zu wenden, fehlende Nummern zu ergänzen. Sind vorrätigen Hefte weg, kann keine Nachlieferung erfolgen.

Ueber Einbanddecken werden wir im enen Jahrgang berichten; wir denken, sie werden 80 Pfg. bis 1 Mk. kosten; »verdient« soll dabei nichts werden.

Von ungefähr 30 diesjährigen Abonnenten fehlt uns noch die Aufforderung, ihnen auch den zweiten Jahrgang des »Gordian» zu liefern. Darunter sind viele Freunde, mit denen wir in sehr regem Verkehr stehen; also nehmen wir an, dass freundschaftliche Auf-die-lange-Bank-Schieberei schuld daran ist.

Um aber das rein geschäftliche auch mit Abschluss des Jahres glatt zu haben, werden wir, wenn uns nicht durch eine Postkarte rundweg eine Absage wird, die Nr. 25 — wir werden einstweilen in der Nummerierung fortfahren — unter Nachnahme dahin gehen lassen, wohin der »Gordian« das ganze Jahr gegangen ist. Wo man ihn aber etwa nicht weiter haben will, da thäte man ein gutes Werk, wenn man uns vor dem 25. April eine Karte schriebe.

Cacao-Auktion. Am 29. April findet in Amsterdam eine Cacao-Auktion statt, in der zum Verkauf kommen:

2153	Sack	Java,
120	»	Guayaquil,
40	»	Caracas,
27	»	Surinam.

Cacaobutter-Auktion. Die am 7. April in Amsterdam abgehaltene Auktion über 70,000 Kilo Cacaobutter ist wie folgt verlaufen:

Als niedrigster Preis hat 66 cents,
» höchster » » 69¼ »

gegolten. Im Durchschnitt wurde 68,45 cents bezahlt. Das sind nach deutschem Gelde (1,68) rund 1.15 Mk. pro ½ Kilo erste Kosten ab Amsterdam.

In den letzten fünf Jahren sind im April die folgenden Preise bezahlt worden.

1891	1892	1893	1894	1895
66	60¼,	71¼,	75,	67¾ cents.

IV. Das Auswaschen der Chocolade-Blechformen ist durchaus zu vermeiden; das Reinigen in Sodalaugen ist nie zu gestatten, da Soda den Glanz des Bleches angreift und abstumpft. Formen, die einer Reinigung bedürfen, sind so, wie sie sind, warm zu stellen und dann trocken auszuputzen. Etwas Wiener Kalk kann dabei verwendet werden, der auch in den Klempnereien zum Putzen von verzinnten Gegenständen benutzt wird. Wenn Sie eine neue glänzende Form in Sodalauge oder in starkes Seifenwasser bringen, verschwindet die Politur des Bleches sofort und alle darin geformten Chocoladen sind blind. Feuchte Keller sind Formenverderber, wer einen trockenen und kühlen Keller hat, spart viel Geld an Arbeitslohn, an Formen und an Putzmaterial.

B ¼. Ihre Anfrage nach dem Umfange der englischen Cacao-Industrie werden wir in Nummer 25 beantworten. Für das letzte Jahr sind die statistischen Arbeiten noch nicht abgeschlossen; wir müssen uns deshalb mit dem Jahre 1894 zufrieden geben.

Schweiz. Die Schweiz hat im Jahre 1893 18,280 q. Cacaobohnen im Werte von 3.321,110 Frcs. und 1894 21,159 q. Cacaobohnen im Werte von 3,666,850 Frcs. eingeführt und an Cacaofabrikaten ausgeführt: 1893 7576 q. im Werte von 2,528,385 Frcs., 1894 8474 q. im Werte von 2,819,842 Frcs.; ferner hat die Schweiz ausgeführt an Zuckerwaren (Zuckerbäckereien): 1893 3583 q. im Werte von 946,967 Frcs., 1894 3230 q. im Werte von 872,160 Frcs.

Pottasche. Siehe «Gordian« Nr. 23, Seite 390. Nach vielem Probieren sind wir bei der Chemischen Fabrik von Dr. Hensel & Co. in Lesum bei Bremen stehen geblieben. Nach abgegebener Versicherung will sich diese Fabrik der Herstellung einer

»doppelt gereinigten Pottasche« für unsere Zwecke hinfort ganz besonders widmen, und sie will für eine stets gleichmässige, reine Ware Garantie übernehmen. Sie fordert heute für ihr Fabrikat, das wir als das beste von acht verschiedenen anerkennen müssen, die folgenden Preise:

Bei 250-Kilo-Fässern Mk. 48.—. inkl. Fass,
100- » » » 48.50 } exkl.
50- » » » 49.— } Fass.
25- » » » 50.— }

Die Preise gelten ab Bahnhof Bremen, 3 Monat Ziel, oder gegen $1^1/_2$ Prozent Cassasconto.

Diese für unsere Zwecke hergestellte Pottasche wird unter der Marke C. A. O. zu fordern sein, worunter das beste versandt werden soll, was hergestellt werden kann.

Thatsächlich hat die Versorgung mit Pottasche recht im Argen gelegen: man kaufte beim Drogisten einfach »Pottasche«, und enthielt sich an vielen Stellen allen Probierens, ob die Ware gut war oder ob sie besser sein könnte. Damit sind denn auch so manche überlaute Klagen über widerlichen Laugengeruch hinreichend erklärt; je besser die Pottasche ist, desto weniger wird ein Laugengeruch hervortreten, den wir doch nun einmal im Cacao garnicht haben mögen. Und im Preise wird nach den uns von vielen Stellen gemeldeten Zahlen ebenfalls gespart, wenn direkt aus der genannten Fabrik bezogen wird.

Im Interesse aller Cacaofabriken liegt es, die von uns genannte Fabrik ausschliesslich mit der Herstellung und der Lieferung der Pottasche zu betrauen. Je grösser die von dieser Stelle genommenen Quantitäten im Jahre werden, desto grösser wird die Pflicht für die Fabrik, das beste zu liefern, und desto grösser das Recht für jede einzelne Fabrik das beste zu verlangen.

Wir werden unsererseits uns in jedem Monat ein Muster von einem Abonnenten einfordern, bald in Deutschland, bald im Auslande, um die Lieferungen der oben genannten Fabrik nicht ohne Kontrolle zu lassen.

Wir empfehlen, sich zunächst vielleicht ein Postcollo oder ein 25-Kilo-Fass kommen zu lassen.

V. 31. Warum in der Verwendung von kohlensaurem Ammoniak keine Vorzüge liegen gegenüber der Verwendung von Pottasche bei der Cacaopräparation haben wir schon einigemale erklärt und auch begründet. Wir irren uns wohl nicht, wenn wir behaupten, dass die Hamburger Firma Gaedke zuerst das Ammoniak in die Cacaofabrikation eingeführt hat. Allem Anschein nach ist das geschehen, um aufs neue gegen die Vermehrung des Aschengehaltes, wie sie im holländischen Cacao zweifellos zu konstatieren ist, eine Handhabe zu finden. Der Chemiker fand keine Vermehrung der Asche und daraufhin ging ein Entzücken aus von diesem neuen eigenartigen Verfahren, das eine Verseifung des Fettes, eine erhöhte Löslichkeit des Cacaopulvers, eine grössere Verdaulichkeitszahl des Eiweisses bewirken sollte.

Lassen Sie uns nicht noch einmal wiederholen, was schon so oft gesagt worden ist, dass diesem allen nur ein rein theoretischer Wert beizulegen ist, der nicht standhalten kann vor dem Urteile in der Praxis. Es ist vollständig erklärlich und korrekt, dass der Chemiker beim Verbrennen des Cacaopulvers das hineingebrachte Ammoniak als Asche nicht wiederfindet. Aber welcher Konsument verbrennt denn Cacao? Der Konsument giesst ihn mit kochendem Wasser auf oder kocht ihn in Wasser oder Milch! Dadurch aber wird das Ammoniak nicht entfernt! Der Cacaotrinker geniesst es so gut mit, wie er die Pottasche mit trinken muss.

Dies, scheint uns, wird bei den Freunden des Ammoniakverfahrens nicht recht beachtet. Der Cacaokonsument hat beim Trinken das kohlensaure Ammoniak in der Tasse — auf jeden Fall, denn das Salz an sich kann weder vor dem Pressen aus der Masse wieder durch Verdunsten in höherer Temperatur hinausgejagt werden, noch kann es nach dem Pressen durch Trocknen des Cacaopulvers beseitigt werden. Bei Siedehitze, wenn es trocken ist, verbrennt es. Die aber wendet keiner an, folglich bleibt es im Cacaopulver, spaziert über die Zunge in den Magen und geht dann den Weg allen »Importes«.

Die verseifende Wirkung, also die reine Wirkung auf das Fett allein, ist bei dem Ammoniakverfahren gut; sie ist deshalb gut, weil die danach arbeitenden Fabriken gezwungen werden, die Ammoniaklösung bei ziemlich hoher Temperatur auf die Cacaomasse und besonders auf das darin entwickelte Cacaoöl wirken zu lassen, um den Geruch zu entfernen. Und je länger die eine oder die andere Lösung auf das Fett einwirken kann, desto vollständiger wird der Verseifungsprozess zu Ende geführt.

Aber bei dem Pottascheverfahren ist sie noch sicherer, und man hat nicht so ängstlich auf den Geruch zu achten. Und wenn die Fabriken, die nach dem Am-

moniakverfahren arbeiten, öfter mal solche Büchsen öffneten, die einige Wochen bei den Händlern gestanden haben, und die gefüllt wären mit Partien, die vielleicht Montags präpariert, Dienstags gepresst, Mittwochs gesiebt und verpackt worden wären in Blechbüchsen, dann würden die meisten vom Ammoniakverfahren abgehen. Es bietet in chemischer oder physiologischer Hinsicht keine Vorzüge, in technischer Hinsicht aber bringt es Umständlichkeiten, höhere Darstellungskosten mit sich, und in Bezug auf den Geschmack? —

Nun, da lässt sich nach altem Brauche streiten. Das aber steht fest, dass der Konsument, der die Büchse Cacao in Anbruch nimmt, eben Cacao riechen will, nicht aber Ammoniak.

Eine, unsere Auffassung bestätigende Ansicht hat ja auch vor einem Jahre die Hamburger Firma P. W. Gaedke verkündet, als sie ein Patent nachsuchte für ein Entölungsverfahren, bei dem sie vom Ammoniak abgegangen und sich den Alkalien zugewendet hatte.

So viele »Verfahren«, als es heute irgendwo nur giebt, haben wir auf ihren Sonderwert geprüft, aber es ist schwer einen Sonderwert zu finden. Das beste Verfahren ist die Verwendung bester Rohmaterialien, guten Cacaos und guter Alkalien, und das erforderliche Vertrautsein mit dem, was man mit den Rohprodukten erzielen will. Alles andere sind mehr theoretische Erörterungen, von denen wir immer wieder auf den Boden der Praxis zurückkehren und fragen: Wer will unter 20 Sorten Cacaopulver aus 70 Mk. Guayaquil seinen eigenen, und wer will drei mal hintereinander eine und dieselbe Sorte als »die beste« herausfinden? —

Wir für uns lassen uns auf einen solchen »Match« nicht ein; wir sind Feinde allen Sports, und das wäre einer.

Y. 64. „Dann danken wir Ihnen noch für die uns im Januar bekannt gegebenen Einkaufsquellen von Haselnüssen und Mandeln. Wir haben schon grosse Sendungen von beiden Firmen bekommen und haben ausprobiert, dass unsere seitherigen Lieferanten nicht mit jenen konkurrieren können. — Wir möchten nun heute anfragen, ob Sie uns eine Bezugsquelle für «Ingwer in Syrup» angeben können? Wir brauchen davon wohl nicht viel, aber da wir sehr viel mit Delikatessenhändler verkehren, möchten wir versuchen, darin zu arbeiten." —

Bezugsquelle für Ingwer! Ja damit ist es genau wie es mit den meisten importierten Produkten ist. Wir können Ihnen ein ganzes Gross — das sind bekanntlich 144 Stück — von Bezugsquellen nachweisen, von denen Sie Ingwer beziehen können, wann immer Sie wollen. Aber das sind Quellen zweiter Hand. Wollen und sollen wir Ihnen solche erster Hand nennen, dann können Sie auf die zehnte Anfrage nur immer eine Antwort bekommen, und oft eine Absage. Die Sache darin, wie in Mandeln, in Nüssen, in Kakao, und anderen Importprodukten, liegt so: Auswärtige Kaufleute kaufen die in ihren Ländern überschüssigen Produkte auf und schicken sie nach London, Hamburg, Havre oder nach anderen Hafenstädten, wo sie von heimischen Kaufleuten empfangen und «bestmöglichst» verwertet werden. Diese Kaufleute, die Importeure, sind die erste Hand für deutsche Konsumenten. – Wenn wir Ihnen nun diese Firmen nennen, so würden wir nach der Theorie korrekt verfahren, für die Praxis aber würden wir eine wertlose Leistung liefern. Denn es handelt sich doch darum, Ihnen zu sagen, wo Sie dann Ingwer aus erster Hand kaufen, wenn Sie dafür Bedarf haben! Dafür aber würde Ihnen die lange Liste der Importeure nichts nützen können, weil jeder einzelne vielleicht ein-, vielleicht zweimal im Jahre Ingwer-Importe von drüben bekommt und selbstverständlich nur immer dann Ingwer anzubieten hat, wenn gerade eine Partie hereingekommen ist. — Um sicher zu gehen, d. h. um ohne grosse Mühe und ohne Kosten zu erfahren, wer gerade zur Zeit des Bedarfes Ingwer «im Markte hält» bedient man sich eines Hamburger Maklers. Dieser fragt bei vorliegenden Aufträgen an der Börse bei Firmen, die für den Import in Betracht kommen, an, und die Firma, die das billigste Angebot zu machen hat, notirt er für den Auftrag.

So haben wir es mit Ihrer Ingweranfrage auch gemacht. Sie können also kaufen: Ia. cand. Chylong Ingwer zu 32 Mark pr. 50 Kilo, unverzollt, und eine geringere Ware mit 27 Mark pr. 50 Kilo, unverzollt, Kassa 1 % Dekort. Von der Ia. Ware sind nur halbe Fässer von ca. 60 Kilo Inhalt, von der sekunda Ware sind ganze Fässer von ca. 120 Kilo im Markte. Wir sind bereit für Sie zu kaufen, sagen Sie uns wieviel Sie haben wollen, — und thun Sie uns den Gefallen, in Ihrer Stadt zu fragen, welche Preise Sie dort zahlen sollen. Wenn wir nicht irren, ist der Engrospreis für kandierten Ingwer, in Würfel geschnitten, in Zucker aufgekocht und in Kristallzucker gewälzt 1,60—2 Mark pro ℔. In der Preisliste von Brückner, Lampe & Co. finden wir 4 Mark pro Büchse von 4 ℔ engl. (das

sind 3,8 ℔). Wenn also von deutschen Fabriken das Geschäft mit Ingwer aufgenommen würde, könnte das Importieren von glasiertem und kandiertem Ingwer aus England in kleinen Packungen recht gut aufhören. Jeder, der ein französisches Laborator hat, also Kochräume und Trockenräume, kann die Verwandlung des im Syrup schwimmenden Ingwers in glasierte oder kandierte Form vornehmen; jeder Laborant kann ihn aufkochen, glasieren und kandieren. Kostet die Ware unverzollt also 32—35 Mark in bester Qualität, und 27—28 Mark in zweiter Qualität, und der Zoll 30 Mark pro 50 Kilo, so ist bei den dafür üblichen Preisen doch noch ein ganz hübscher Gewinn zu erzielen. Den Syrup, der keine 30 Mark wert ist, kann man vor der Verzollung ablaufen lassen, wenn das nicht gegen die Zollgesetze verstösst. —

Hübsche Neuheit. Die »Hammonia-Metallwarenfabrik Salomon« in Hamburg-B. hat das vielbesprochene Berliner Ausstellungsplakat umgewandelt in eine Chocoladen-Tafelform, so dass die ungemein plastisch gehaltene Zeichnung der derben Faust und des Hammerstiels nun noch plastischer in Chocolade ausgeführt werden kann. Die bereits versandfertige Form ist so eingerichtet, dass 40 Gramm-Tafeln darin geformt werden können.

Firmen, die in Berlin ihr Domizil haben, oder die in Berlin einen grösseren Abnehmerkreis haben, werden gut thun, sich Muster kommen zu lassen, damit rechtzeitig, bald nach Eröffnung der Berliner Ausstellung diese Zehn-Pfennig-Tafeln geliefert werden können. Aber auch in anderen Städten wird man diese originellen Chocoladetafeln als Neuheit absetzen können. Da die liefernde Firma uns befragt hat, wie sie diese und andere mit der Zeit kommende Neuheiten der Formenbranche am schnellsten den Chocoladefabriken bekannt gäbe, haben wir diese Notiz vorausgeschickt. Wir haben ihr aber angeraten, die Herstellung von Formen so preiswert als möglich zu machen; lieber auf grosse Auflagen zu rechnen und billig zu sein, als einen kleinen Absatz zu finden bei hohen Preisen. Das weitere wird diese Firma wohl direkt erledigen. Wer diese hübsche Neuheit aber schnell aufnehmen will, wird gut thun, sich um Einsendung einer Probeform zu bemühen. Zu adressieren: Hammonia-Metallwarenfabrik Salomon, Hamburg-Barmbeck.

J. 611. Nein, unter dem Namen »Suppenpulver« können Sie verkaufen was Sie wollen. Aber unter dem Namen »**Chocoladen**«-Suppenpulver **nicht** was Sie wollen. Der Name Suppenpulver ist eine reine technische Bezeichnung; Suppenpulver ist alles, woraus man eine Suppe kochen kann. Aber »Chocolade«-Suppenpulver ist, wenn nichts dabei gesagt wird, eben Chocoladepulver für Suppe. Lesen Sie den heutigen Bericht über eine Hamburger Gerichtsverhandlung. Darin liegt ja eben das Ungeheuerliche, dass der Verband Bestimmungen hinaus giebt, die niemals über ganz Deutschland anerkannt werden können. Was in der Lausitz als Verkehrsordnung wirklich gelten darf, kann denselben Anspruch doch nicht in Memel oder Hadersleben machen! Sie dürfen übrigens ganz ruhig sein; der doktrinäre Eigensinn, der sich auf jener Seite kund giebt, wird sein Ende finden.

A. 37. Wir finden zwischen beiden Sorten Tafel-Chocolade keinen Unterschied. Wenn wir Fettbestimmung machen sollen — das kostet sechs Mark — dann wäre es wohl möglich, dass die Probe VIII einen höheren Gehalt an Fett und Zucker bestätigte als die Probe VII. Es kann aber nur wenig sein. Sie werden VII aus reinem Cacao und Zucker und VIII aus Cacao, Zucker und Cacaobutter hergestellt haben. VIII will uns süsser erscheinen; jedenfalls würden wir VII vorziehen, weil sie schöner im Bruch ist, und etwas, aber nur sehr wenig, kräftiger nach Cacao schmeckte.

Sie können, wenn Sie selber ohne alle Kenntnis chemischer Hülfsmittel prüfen wollen, welche von zweien mehr Fett besitzt, das ganz einfach machen, wenn Sie die zwei Tafeln nebeneinander in die Sonne legen. Die fettere wird an der Oberfläche — an der Rückseite der Tafel — mehr Fett zeigen, schneller weich werden, als die magere, und wenn Sie beide Tafeln hernach in den Kühlkeller tragen, werden Sie finden, dass die eine weit mehr erstarrte Fettaugen hat als die andere.

Ihre Entluftungsmaschine, wenn Sie überhaupt eine haben, funktioniert nicht gut, denn beide Tafeln sind voller Luftbläschen. Die machen die Chocolade torfig und wirken auch störend auf den Geschmack, da das rings um die Luftblase sitzende Fett alt schmecken wird. Hierin können Sie leicht Aenderung schaffen, wenn sie **alle** Ihre Tafel-Chocoladen vor dem Einklappen über die Entluftungsmaschine gehen lassen.



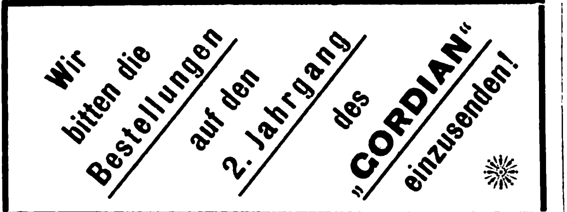
Neue Cacaokulturen.

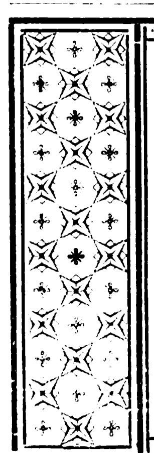
Ein Berliner Finanz-Konsortium soll die Anlage grosser Cacaoplantagen an der Westküste Afrikas, besonders in Kamerun, planen. Der Afrikareisende Dr. Zintgraff und noch einige Herren werden demnächst dorthin reisen. Sie wollen zuerst der vor Kamerun liegenden portugiesischen Insel St. Thomé einen längeren Besuch abstatten, um die dort befindlichen grossen Cacaoplantagen genau kennen zu lernen. Uns drängt sich die Ansicht auf, dass es praktisch sein würde, man nähme statt der Juristen — die gewöhnlich dabei sind, wenn derartige Neuschöpfungen ins Werk gesetzt werden — ein halbes Dutzend Bauern aus Guayaquil mit nach Westafrika, oder aus Trinidad oder Caracas, damit man in Afrika das Rotten der Cacaobohnen besser lernt. Sowohl die Portugiesen auf St. Thomé als die Deutschen in Kamerun (Bimbia, Victoria und Bibundi) können von diesen Leuten, die in der Cacaozucht aufgewachsen sind, noch manches lernen. Man muss sich wundern, dass Hunderttausende ausgegeben werden, um Cacaobäume zu pflanzen, zehntausend oder weniger aber gescheut werden, um die richtigen Kniffe und Pfiffe bei der Ernte kennen zu lernen. Die Cacaofabrikanten sollten, die Auswahl und das Angebot ist ja heute gross genug, alle nicht richtig durchgerotteten Bohnen vom Kauf ausschliessen. Alles was violett aussieht, weise man zurück! Dann werden die Herren Plantagenbesitzer sich wohl daran gewöhnen, eine Frucht zum Versand zu bringen, die richtig behandelt worden ist.

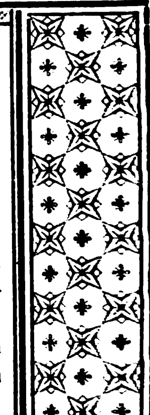
Unsere Leser werden, soweit sie im Besitze des Werkes »Die deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie« von Adolf Gordian (Hamburg, bei Boysen & Maasch) sind, sich erinnern, dass darin in Heft I, Seite 18 u. f., nach dem Bericht des Kaiserlichen Vizekonsuls Spenglers mitgeteilt worden ist, dass im botanischen Garten zu Viktoria (Kamerun) der Guayaquil- und der Soconuscosamen ganz vortrefflich gediehen ist. Das wird hoffentlich dem Finanz-Konsortium bekannt sein, und es wird sich deshalb nicht damit begnügen oder darauf beschränken, nur den Samen des sogenannten afrikanischen Cacaos in Zucht zu nehmen. Wie wir in Deutschland auf demselben Boden, in derselben Lage zwanzig verschiedene Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Rosen, Stiefmütterchen ziehen können, so kann man, wo Cacao einmal gedeiht, wo Boden und Küstenklima den Forderungen einer Cacaokultur entsprechen, auch alle möglichen Arten Cacao pflanzen und ernten. Hat man in Kamerun oder sonstwo in Westafrika auch nicht die rote Erde, in die man die Caracas- und die Soconuscobohnen wickelt, so wird der Konsument, der Cacaofabrikant, auf diese Zugabe herzlich gern verzichten können. In der roten Erde steckt keine charakteristische Schönheit. Die macht die Verarbeitung bloss schwierig, weil sie sich sehr leicht in die Kerne verkriecht und eine doppelt vorsichtige Reinigung der Kerne verlangt. Die wertvollere Charakteristik liegt in den Kernen und sie würde auch verloren gehen, wenn die Cacaobauern auf Caracas nicht das Rotten aus dem ff verständen. Von ihnen könnten heute die Herren Woermann, Dollmann, Jantzen & Thormählen in Hamburg vieles lernen, und die zukünftigen Cacaofarmer, Herr Dr. Zintgraff eingeschlossen, würden ebenfalls gut thun, bei diesen Leuten Unterricht zu nehmen, sobald es ans ernten geht.

Jedenfalls kann das liebe Vaterland ruhig sein! Cacao wird nicht knapp! Je mehr Kulturen angelegt werden, desto mehr kommt nach Europa, wo er zu $^{9}/_{10}$ verbraucht werden soll. Je mehr hierher kommt, desto billiger wird er, je billiger er wird, desto grösser wird der Kreis der Konsumenten, und so wird in vielleicht zwanzig Jahren in Deutschland keine Art von Cacaofabrikaten mehr zu den Luxusgenüssen gerechnet werden. Vielleicht wird man dann auch dahin kommen, die hohen Zölle auf solche Produkte, die in Deutschland absolut nicht erzeugt werden können, zu streichen oder zu ermässigen, und dafür die Zölle auf fertige Arbeitswerte jeder Gattung bis ins Unendliche zu steigern. Denn die Zölle für Cacao, Kaffee sind selbstverständlich Finanzzölle, keine Schutzzölle. Das Geld, das die deutschen Konsumenten, ohne es zu merken, hierbei an den Staat zahlen müssen, muss irgendwo herkommen. Es fragt sich immer nur, die Quelle zu finden, die am meisten blanke Silberlinge hergeben kann. —

— Die dieser Ausgabe beigelegte Blechprägung zeigt die Grösse und die Ausführung der von der Hammonia-Metallwarenfabrik Salomon, Hamburg, hergestellten neuen Zehnpfennig-Tafel. Die liefernde Firma ist bereit, auf Anfrage Probeformen gratis zu versenden.


Wir bitten die Bestellungen auf den 2. Jahrgang des „CORDIAN" einzusenden!





Emmericher Maschinenfabrik, Emmerich, Rhein

liefert als



langjährige Specialität in erprobter Leistungsfähigkeit und Solidität

Cacac-Röstmaschinen

Vorteile: Einfache Konstruktion ◆ Leichte Ueberwachung ◆ Grosse Ersparnisse an Brennmaterial ◆ Ableitung der Dünste. ◆ Tadellos gleichmässige, vorzügliche Röstung.



Neueste Konstruktionen:

Dunstfreie Röstmaschinen.

Schnellröstmaschinen mit Selbstentleerung, verbunden mit **Exhaustor** und **Kühlsieb.**

Zahlreiche Lieferungen an Chocoladefabriken in Deutschland, Niederland, Schweiz, Spanien etc. dienen als Referenzen. — Vielfach preisgekrönt.



Prima, doppelt gereinigte

POTTASCHE

Marke C. A.
nur für
Cacaopräparierung.

(Kalium carbonicum bis depuratum granl.)

fabriziert und liefert in stets

gleichmässiger, garantiert tadelloser Qualität

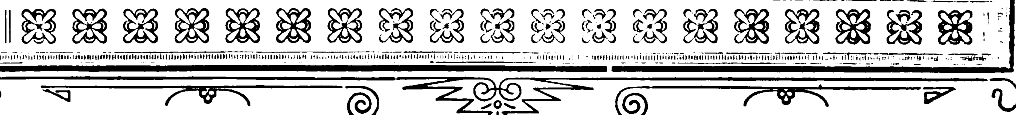
die

Chemische Fabrik Dr. Hensel & Co.,

Lesum bei Bremen.

Für Deutschland in Fässern von 25, 50, 100 u. 250 Kilo.
Für Uebersee in Blechkanistern von 25 Kilo, vier pro Kiste.
Alle Sendungen frei ab Bahnhof Bremen.





1896. II. Jahrgang. Nr. 25. Hamburg, 1. Mai 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":
England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania.
Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia:
Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Stimmen zum Zuckergesetz.

Uns wird geschrieben von K.:

»Auf Ihre beiden Artikel »Zuckersteuer-Vorlage und Zuckerwaren-Industrie« erlauben wir uns einiges zu erwidern. Auch wir sind gewiss damit einverstanden, dass der deutsche Zuckerrübenbauer für seine Arbeit einen entsprechenden Lohn bekommt, denn wir huldigen auch dem Grundsatze: »Hat der Bauer Geld, hat's die ganze Welt«, und würden einer Erhöhung der Zuckerpreise ruhig entgegensehen, wenn wir den Aufschlag auf den Verbrauch abwälzen könnten.

Dieses ist aber einfach unmöglich, und zwar aus verschiedenen Gründen. Grosse Fabriken werden grosse Kapitalien in Zucker stecken und decken sich für lange Zeit mit Zucker, ehe der Aufschlag eintritt; verkaufen dann zu solchen billigen Preisen, dass die kleineren, wollen sie die Kundschaft nicht verlieren, mit müssen, und ist dann vom Verdienen keine Rede, da die kleinen den teuren Zucker mit dem Zollaufschlag bezahlen müssen. Dann haben wir Fabrikanten besonders hier im Rheinland viel unter dem Hausieren zu leiden, da Krefelder, Kölner, Bonner und Aachener Firmen mit Wagen und Pferd herumfahren und den kleinen Geschäftchen einzelne Pfund Bonbons zu 30

Pfennig frei ins Haus liefern, bei einem Zuckerpreis von mindestens 26 Pfennig das Pfund.

Das Hausierwesen ist für unsere Branche auch ein Krebsschaden, da diese Hausierer meistens aus Leuten bestehen, welche früher in irgend einer Fabrik Hausknecht oder dergleichen waren, sich dann einen Sack Zucker kaufen, einen Ofen aufstellen, einen Topf nehmen und lustig darauf los kochen. Das nennt sich dann Zuckerwarenfabrikant!!

Von einer Kalkulation ist keine Rede, die Leute rechnen einfach so, Zucker kostet 25—26 Pfg., die Bonbons werden zu 30 Pfg. verkauft, macht bei einen Umsatz von 100 Pfund täglich fünf bis sechs Mark Verdienst, das ist ein schöner Tagelohn. An Miete wird wenig bezahlt, Steuern der geringste Satz, sonstige Abgaben hat der Mann nicht, bei fünf Mark den Tag Verdienst steht er sich besser als wenn er in Stellung geht. Daher haben wir hier auch die Unmenge von Zuckerwarenfabriken; das ist auch die schöne Gewerbefreiheit, dass jeder anfangen kann, was er will.

Wie anders müssen wir Fabrikanten kalkulieren, wenn wir mit einem ganz bescheidenen Verdienst zufrieden sein wollen; was haben wir im Jahre nicht an Unkosten zu zahlen!

Nichts für ungut, dass wir unserem Herzen einmal Luft gemacht haben. Also wir sind nicht dagegen, dass der Zuckerrübenbauer mehr für seine Rüben bekommt, wenn mit den erhöhten Zuckerpreisen auch der Preis der Bonbons erhöht wird, sonst möchten wir es lieber beim Alten lassen.«

Die Klagen des Herrn Einsenders sind vollständig berechtigt; sie klingen genau so, als kämen sie aus dem Gordian-Tintenfass. Im Heft IV des Fachwerkes, auch schon vorher in Heft I kann man dieselbe Melodie antreffen. Aber die von Herrn K. gerügten Uebelstände, das Unterbieten in den Preisen der Fabrikate ist ja da, und es ist nachgerade doch so schlimm geworden, dass es schlimmer kaum noch werden kann! Wenn im Rheinland bei einem Zuckerpreise von 26 Mark fertige Bonbons pfundweise für 30 Pfg. über die Dörfer geliefert werden, dann ist das ein jämmerliches Geschäft. Aber diese Geschäftslage ist doch heute schon so miserabel, durch die Zollerhöhung des Zuckers kann sie noch miserabler doch nicht werden!

Es werden in den ersten paar Wochen, wenn das Gesetz in Kraft getreten ist, sich allerlei kleine Aergernisse einstellen. Das ist ganz klar; aber sie werden überwunden werden können, und es wird dann wenigstens nicht schlechter werden, als es heute ist.

Herr K. meint, die grossen Fabriken würden sich vorher so mit Zucker versehen, dass sie auf Wochen oder vielleicht Monate hinaus mit billigem Zucker arbeiten, während die kleineren Fabriken das nicht könnten. Ob dies eintreten kann, ist heute noch nicht bestimmt zu sagen; man weiss noch nicht, wann das Gesetz in Kraft tritt und wie es mit der Nachverzollung des Zuckers gehalten werden soll. Es ist sehr leicht möglich, ja sogar sehr wahrscheinlich, dass eine Nachverzollung des Zuckers überall da gefordert wird, wo er lagert oder gewerbsmässig verarbeitet wird, also auch in Fabriken unserer Branche. Bei der Erhöhung des Spritzolles ist es ebenso gehalten worden.

Sonst aber haben doch auch die kleineren Fabriken Bankverbindungen an der Hand, bei denen sie — wenn ein grösseres Quantum vor der Erhöhung einzunehmen gestattet werden sollte — einen Posten Zucker lombardieren könnten. Sie würden dann also genau so gut gestellt sein, wie einige grössere Fabriken, denen eigenes Baarkapital zur Verfügung steht.

Dann ist noch zu erwarten, dass dieser demnächst eintretende Aufschlag der Regierung Anlass giebt, beim Export von Zuckerwaren, Karamels, Dragees, und allen möglichen meist oder viel Zucker enthaltenden Fabrikaten so viel an Exportprämie zurückzuvergüten, als der deutschen Zuckerindustrie bei der Ausfuhr von Zucker an Prämie gezahlt wird. Wird auch diese Forderung erfüllt, dann öffnet sich den deutschen Karamel- und Dragеefabriken ein ganz ungeheures Absatzgebiet, das durch Exporteure in leichter Weise zu erschliessen ist.

Nach Südafrika, nach dem Capland, nach Natal, nach dem Damaraland, nach Gross-Namaland, nach Kamerun gehen ungeheure Quantitäten Drops in Blechtins von 6 und 12 lb., verlötet, in kandiertem Zustande; ferner Dragee-Kugeln in Glasflaschen von $^1/_2$ und $^1/_1$ lb. Heute werden diese in England, meist natürlich aus deutschem oder österreichischem Zucker, hergestellt.

Wird es aber möglich gemacht, dass die deutschen Fabrikanten mit den englischen konkurrieren können, dann werden tausende Hände in unserer Industrie, ferner bei der Herstellung von Blechemballagen, Glasflaschen, Kisten und Etiketten neue Beschäftigung finden, und ausser der Zuckerindustrie wird auch die ebenfalls unter der Ueberproduktion ächzende Stärkeindustrie, durch Verbrauchssteigerung in Stärkesirup, ihren Nutzen ziehen. So haben wir dann ein Ziel gemein-

schaftlich mit den Landwirten zu erstreben — nicht uns gegenseitig zu bekämpfen und zu verdächtigen. Und so soll es im deutschen Lande unter Deutschen sein.

In der »Kreuzzeitung« vom 18. April stand der folgende Aufsatz:

Das neue Zuckersteuer-Gesetz und die Zuckerwaren-Industrie.

Wird ohne zwingende Gründe, durch Spekulation oder dergl., irgend ein Rohmaterial innerhalb einer einzigen Woche um 10 oder 20 Prozent des gewöhnlichen Preises verteuert, dann kräht weder Hund noch Hahn danach. Man nennt das Konjunktur — und man ist ruhig; im Veredelungsverkehr, also in der die Rohstoffe verarbeitenden Instanz, in der Industrie, setzt man eben die höheren Materialpreise bei der Kalkulation in Rechnung, und die Käufer müssen zahlen. Meist sind die Käufer ganz genau über die eingetretene Steigerung orientiert, so dass der aus wahrer Quelle kommende höhere Fabrikatpreis ohne weiteres gezahlt wird.

So wird es auch kommen, wenn einstweilen ohne Konjunktur, dafür aus Rücksichten für das Gesamtwohl der Deutschen, eine Erhöhung des Zuckerpreises in Deutschland eintreten wird. Der Bund der Industriellen, der sehnsüchtig Ausschau hält nach »Arbeit«, hat geglaubt, bei den Zucker verarbeitenden Kreisen seinen Haken einschlagen und mit einer ersten grossen That an die Regierung und an die öffentliche Meinung treten zu können. Dieses Beginnen ist, wenn man höflich sein will, ein halbes, wenn man das nicht sein will, ein ganzes Fiasko; jedenfalls wird es bei der bevorstehenden Beratung des Gesetzes im Reichstage kaum zur Berücksichtigung kommen.

Der Absatz von Fabrikaten aus raffiniertem Zucker hat seine natürlichen Grenzen, und bei der Preisstellung des fertigen Fabrikates machen 2,37 Pfg. für ein halbes Kilo, als gesetzmässige Versteuerung des Rohproduktes nach der Zuckersteuer-Vorlage rein garnichts aus. Die Konsumenten werden das einsehen, wenn sie sich irgendwo in Berlin oder anderswo eine Zuckertüte, ein Osterei aus Zucker, ein Pfund Pralinés, Fondants, Biskuits, oder ein Dutzend Lebkuchen oder eine Büchse Erdbeeren in Zucker kaufen. Wir wollen dem, der uns glaubhaft nachweist, dass der die Produzenten ruinierende Zuckerpreis von 1894/95 in der Preisstellung der Zuckerwaren zum Ausdruck gekommen ist, zu Weihnachten 1896 seinen Tannenbaum so schwer behängen mit Zuckerwerk, dass alle seine Zweige brechen, und der Behang soll nichts kosten.

Wir sind also ganz ruhig; wir glauben nicht daran, dass in richtiger Rüstung sich in den Kreisen der Zuckerwaren-Industrie ein Ritter im Streite wider das Gesetz finden wird, wenn darüber demnächst im Reichstage Beschluss gefasst werden soll.

Man hat versucht, die Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie zu trösten, indem man ihr in Aussicht stellt, dass sie bei Ausfuhrgütern die bezahlte Verbrauchsabgabe und noch dazu die dem Zucker bewilligte Prämie ebenso beziehen solle. Wenn das zutrifft und gleichzeitig mit Gesetz wird, dann werden aus diesem Fache alle Opponenten auf einmal von der Bildfläche verschwinden! Im Inlande sitzen die Fabrikanten sich einander in dem Schooss; der eine möchte dem anderen seine Produkte aufschwatzen; jeder einzelne Krämer hat 15 bis 20 Lieferanten in Zuckerzeug, wenn das langt. Das deutsche Inland hat also nicht genug Leckermäuler, um alles darin hergestellte Zuckerzeug verbrauchen zu können. Man sehnt sich nach Erweiterung des Absatzgebietes. Diese Sehnsucht kann den Deutschen nur dann gestillt werden, wenn sie zu denselben Preisen den raffinierten Zucker für Exportfabrikate in die Kalkulation stellen können, wie es englische Fabriken thun. Können sie das, dann wird ihnen zunächst einmal der afrikanische Markt geöffnet, den jetzt England fast allein versorgt. Und dieser Markt ist sehr gross; ebenso, oder noch grösser, ist der asiatische.

Heute aber geben alle Hamburger oder deutsche Exporteure ihre aus Asien, Afrika oder Australien kommenden Aufträge in »Drops and Balls«, »Marbles and Confectionaries«, ohne erst eine deutsche Fabrik zu Offerten aufzufordern, nach London an J. T. Morton, der das grösste Geschäft in Export Confectionaries macht.

Will die Regierung die Zucker verarbeitende Industrie in Deutschland — und dadurch indirekt natürlich die Zucker-Industrie an sich — unterstützen, so ist es vor allen Dingen nötig, dass diese Industrie, die heute für den deutschen Bedarf gegen 1200 Betriebe umfasst, in den Stand gesetzt wird, das deutsche Rohprodukt, den Zucker, zu denselben Preisen in die Kalkulation zu setzen, wie es die englische Konkurrenz bei Verwendung deutschen Zuckers thut. Dann allerdings ist Aussicht, weil die Veredelungskosten in Deutschland niedriger sind, und weil die deutschen Zuckerfabriken technisch besser ausgerüstet sind, als die englischen, dass neben der Aus-

fuhr von Roh- und raffiniertem Zucker eine ganz bedeutende Steigerung der Ausfuhr in Zuckerwarenfabrikaten eintreten wird.

Nur muss man die Bestimmungen, unter welchen Umständen die in der Zuckerware steckende Gebrauchsabgabe und die Export-Vergütung ausgezahlt werden soll, nicht lediglich am grünen Tisch ausarbeiten! Sind die Deklarations- und Zollschwierigkeiten derart, dass ein langes Studieren und eine grosse Ueberwindung der vielbeschäftigten Fabrikanten dazu gehört, die Vergütungen zurück zu bekommen, dann werden sich Hunderte scheuen, die Absatzgebiete zu erobern.



Nasse Zichorien.

Zu der Frage aus No. 22 des »Gordian«, ob es »Betrug« sei oder »Usance«, das Cichorienmehl durch Wasser zu schwängern, schreibt uns die Firma Dommerich & Co. in Magdeburg wie folgt:

»Von Cichorienfabrikaten giebt es zwei Sorten, feuchte und trockene. Erstere waren früher die allgemein gängigen, bekannten und gesuchten, sogar in dem Maasse, dass vielfach in Verbrauchskreisen nur jene als gut galten, bei welchen das Wasser die Papierhülle durchdrungen hatte. Wie der Geschmack der Bevölkerung sich derartig ausbilden konnte, ist nur zu verstehen, wenn man weiss, dass der Cichorien am werthvollsten ist, welcher den grössten Gehalt an löslichen Inulin und Zuckerstoffen hat, diese in gebranntem bezw. geröstetem Zustande aber leicht Feuchtigkeit aus der Luft aufsaugen und unbewusst daher seitens der Verbraucher solche bald bevorzugt wurden. Diese nassen Sorten Cichorien werden auch heute noch gekauft, hauptsächlich in den östlichen Provinzen Deutschlands. Diese Sorten, hergestellt aus trockenem, geröstetem Cichorienmehl (häufig versetzt mit Rübenmehl) erhalten bis 25 v. H. Zusatz von Feuchtigkeit, Wasser oder Dampf, sind aber auch entsprechend billiger als die trockenen Cichorienfabrikate.

Zu den trockenen Fabrikaten, hauptsächlich vertreten durch die Marke »Anker-Cichorien«, kam man durch die Anschauung, dass es doch thöricht wäre, dem Verbraucher so viel Wasser mit zu liefern, da er vermutlich beim Kaffeekochen auch genug Wasser habe zum Auflösen des Cichoriens; ausserdem fand man bald aus, dass der trockene Cichorien nicht schimmelich werde, auch nicht austrockene und wesentlich würziger bliebe. Die Schwierigkeit, dem Cichorienmehl die Neigung zur Aufnahme von Feuchtigkeit zu entziehen, überwand man durch Zusätze von feinen Speiseölen, die mit geröstet wurden, da deren Röstprodukte, wie bekannt, eine anregende Wirkung auf den Körper nebenbei ausüben, ganz ähnlich den Fetten der gerösteten Kaffeebohne.

Diese trockenen Cichorienfabrikate bleiben bedeutend milder in Geschmack, haben einen angenehmen mandelartigen Geruch und sind in dem letzten Jahrzehnt zunehmend beliebt geworden. Sie sind nicht allein dadurch teurer, als die feuchten Fabrikate, weil ihnen der Wassergehalt fehlt, sondern auch durch den Zusatz von den mehr oder weniger teuren Speiseölen, wie Oliven-Oel, Erdnuss, Sesam, Kokos-Oel u. s. w.

Minderwertig unter den Cichorien-Fabrikaten sind, abgesehen von denen, welche aus geringen Cichorienwurzeln hergestellt sind, zu denen billige Speiseöle zugesetzt wurden, jene die zum Teil aus gerösteten Rüben gefertigt wurden.

Eine Unsitte im Cichorienfach, beinahe eine Vorspiegelung falscher Thatsachen, ist die Bezeichnung der Cichorien-Fabrikate als »Kaffees«, welche fast allgemein gebräuchlich ist, und von der es Wunder nehmen muss, dass dagegen weder die öffentliche Meinung, noch das Gesetz ernstlich bislang eingeschritten ist.

Aus einigen weiteren Zuschriften zu dieser Angelegenheit geht klar hervor, dass es im Interesse aller Beteiligten und auch der Konsumenten sein würde, wenn das Nässen des trockenen Mehles ein Ende fände. Auch wir halten es für eine Unsitte, Produkten, die mit den Kaffeebohnen in keinem Zusammenhange stehen, den Namen Kaffee in Verbindung zu geben. Aber wer kann gegen alle Unsitten? —



Theobroma — Götterspeise.

Aus Süddeutschland wird uns ein Prospekt eingesandt, auf dem ein Herr Spindler aus Köln jubelnd den Cacao als Götterspeise preist, aber auch scheltend und polternd das

Präparieren des Cacaos nach holländischer Weise verurteilt.

Er hat diesem Hymnus Versfüsse gegeben, die eklich lahm sind. Hoffentlich ist seine Erfindung, die Cacaomasse durch Honig zu entfetten und die Pflanzenzellen zu erschliessen, besser als es die Verse sind. Herr Spindler wird es hoffentlich erlauben, dass wir uns an seiner Muse ergötzen. Er singt:

Theobroma — Götterspeise,
Jubelnd jeder Mund dich preise!
Linné hat ja wie bekannt
Den Cacao also benannt,
Dieweil den köstlichen Bohnen
Feine Stoffe innewohnen,
D'raus man fertigt delikate,
Nährkräftige Chocolade.

Doch jene, so Natur hassen
Und's Schmieren nicht können lassen,
Erfanden Cacaos »Löslichkeit«
Als Huldigung der Bequemlichkeit,
Damit der Köchin das Kochen erspart,
Der Cacao rasch mit der Milch sich paart,
Doch bleibt die Löslichkeit nur Schein.
Denn Cacao kann ja nie löslich sein.

Wo Touristen folgen der Spur
Grossartiger Eindrücke der Natur,
Prangen der Naturpfuscher Namen
Nebst ihren Cacao-Reklamen;
Kein Wunder, wenn sonst gescheidte,
Vornehme und reiche Leute
Auf den holländischen Leim eingeh'n.
Sie konnten die Sach' nicht versteh'n.

Holländ'scher Cacao ist geschmiert,
Mit »Alkalien« präpariert,
Man mengte denselben mit Soda,
Mit Natron oder Magnesia,
Doch als Hauptzugabe wird genannt
Salmiak, der Nase wohlbekannt
Von Orten her, wo Unrat gährt,
Der Duft das Atmen sehr erschwert.

»Alkalien« bekanntlich müssen
Pflanzenzellen noch erschliessen,
Welche beim Mahlen der Bohnen
Oft stumpfe Steine verschonen.
Das Alkali zersetzt dabei
Das Pflanzenfett zu Seifenbrei;
Bekanntlich Waschseife entsteht
Durch Wirkung von Soda auf Fett.

Reiner Cacao, nur angebrüht,
Bald des Wassers Gesellschaft flieht;
Er setzt sich zu Boden in Bälde schon,
Verseifter bleibt länger in Suspension,
Es macht die Seifenbrüh' den Trank mehr dick
Und hierin liegt der Holländer Glück,
Denn das Zeug vermag zu munden,
Man nennt den Geschmack »gebunden«.

Nachweisbar ist aus der Asche nur
Verwendeter Alkalien Spur,
D'rum nennt man »rein« ganz ungeniert,
Was auf's Abscheulichste geschmiert,
Und was an Geschmack dabei verliert
Der Cacao, wird repariert
Mittels Gewürzen aller Art
Und Parfümen fein und zart.

Wie Glyzerin und sonstige Sachen
Saure Weine mundgerecht machen,
Täuschet den Dummen gerade so
Die Fettverseifung beim Cacao.
Auch braucht, wie zu gefälschtem Wein,
Die Frucht garnicht prima zu sein.
D'rum mögen vernünft'ge Menschen
Künftig meiden den »Holländ'schen«.

Honigcacao nach Spindler's Patent
Ist heute der beste, welchen man kennt,
Etwas Honig verdünnt und warm gemacht,
Erwärmtem Cacao zugebracht,
Bewirket vollständig das Quellen,
Das Erschliessen der Pflanzenzellen,
Und mit überraschendem Effekt
Die Fettabscheidung er noch bezweckt.

Entölt ist holländ'scher Cacao auch,
Weit mehr entfettet Honigs Gebrauch;
Entölt wird der Verdauung wegen,
Alldieweil den älteren Mägen,
Welche entbehren der Jugend Kraft,
Das Cacaofett viel Mühe schafft.
Die stärkste Entfettung, so man kennt,
Honig bewirkt nach Spindler's Patent,
Zugleich die möglichste Löslichkeit,
Dabei geniesset er weit und breit
In Bezug auf Geruch und Geschmack
Besseren Ruf als Ammoniak.
Erfüllet nun Honig denselben Zweck,
So lassen wir die Alkalien weg!

Doch anders denken jene Schmierer,
»Wir sind noch lang nicht die Verlierer
»Wir bleiben durch der Gewohnheit Kraft
»Im Besitze unserer Gönnerschaft,
»Erfreu'n uns lang noch ihrer Gnaden,
»Doch weit mehr könnte es uns schaden,
»Wenn wir das neue akzeptierten,
»Gestehend, wie wir seither schmierten.«

Bum! Nun wissen wir's!





Honig- und Honigkuchen.

Es trifft sich merkwürdig. In der ersten Nummer des ersten Jahrganges hatten wir allerlei vom Honig zu berichten, und nun haben wir in der ersten Nummer des zweiten denselben süssen Stoff vorzunehmen, um zu ermitteln, wie der am 1. Juli 1895 von 20 auf 36 Mark erhöhte Zoll bei der Einfuhr amerikanischen Honigs auf den Verbrauch und auf die Geschäftslage der deutschen Honigkuchenfabrikanten gewirkt hat. Man wird sich erinnern, dass man vom Regierungstische aus, den Honigkuchenfabrikanten zugerufen hat: Was aus Amerika als Honig eingeht, ist meist Kunsthonig, und darum haben wir — denn Kunsthonig ist nichts anderes als flüssiger, parfümierter Zucker — die Pflicht, dafür denselben Zoll zu fordern, der für Zucker erhoben wird. Dieses hart klingende Urteil kam aus dem Munde des Grafen Posadowsky; er stand und sprach dies aus an einer Stelle, die ihm das Gefühl der Verantwortlichkeit zuschieben musste, denn was er hier sagte, war eine Kundgebung der deutschen Regierung, nicht eine persönliche oder private Ansicht des Herrn Grafen Posadowsky.

Dieses Urteil hatte uns damals stutzig gemacht und Das hatten wir auch gleich gesagt.

Bleibt diese Behauptung des Grafen Posadowsky von Seiten deutscher Importeure, oder amerikanischer Exporteure, oder amerikanischer Imker, oder der verschiedenen an der Honigausfuhr beteiligten Regierungen von Kuba, Mexiko, Domingo, Chili und Peru u. s. w. unwidersprochen — dann muss doch etwas faul im Honigstaate sein. Und dann wollen wir die Zollerhöhung preisen! Sollen die deutschen Honigkuchen mit künstlichem Honig gebacken werden, dann mag es auch deutscher Zucker sein, der zur Honigfabrikation verwendet wird. Dann mag es die Honigkuchenindustrie auch wissen, was sie verbackt, und es ist nur richtig, wenn ihr die Augen darüber geöffnet werden, dass sie schweres Geld für ein Produkt ausgegeben hat, das kein »Produkt« sondern ein »Fabrikat« ist.

Von einem Widerspruch gegen das Urteil der deutschen Regierung ist uns nichts bekannt geworden; da man nun aufs neue eine Erhöhung des Honigzolles fordert, die ebenso motiviert ist, wie die vorjährige, und da auch wieder keine Widersprüche von jener Seite erhoben werden, so kann das Misstrauen gegen die Abstammung des amerikanischen Honigs schwer zur Ruhe kommen.

Das ist ja zweifellos, dass nicht alles was herüber kommt, Kunsthonig ist; aber wieviel von Bienen und wieviel vom Zuckerrohr kommt, wieviel also »Naturprodukt« und wieviel »Fabrikat« ist, das ist schwer zu ermitteln. Durch die Mittel die dem Chemiker zu Gebote stehen, ist ein Unterschied zwischen Naturhonig und Kunsthonig nicht zweifellos festzustellen; in der Praxis, also beim Verbrauchen, beim Verbacken wird das ebenso wenig möglich sein. Zwar glaubt man, dabei leichter sicher urteilen zu können als bei der Analyse, wie das aus einem Informationsberichte hervorgeht, den wir uns aus Fachkreisen erbeten haben und der hieran gefügt ist. Aber auch das kann täuschen. Vergleicht man den aus Amerika kommenden Kunsthonig mit dem deutschen Kunsthonig so wird ein Unterschied wohl zu konstatieren sein. Vielleicht zu Gunsten des amerikanischen, sowohl im Geschmack, im Aroma in der Süsskraft und in der Backfähigkeit Aber das beweist garnichts. Der amerikanische Kunsthonig wird aus Rohrzucker gemacht, der Deutsche aus Rübenzucker. Es ist also schon das Rohprodukt von ganz verschiedener Herkunft, und in der Treffsicherheit, d. h. in der Kunst die Arbeit der Bienen nachzuahmen, wird man in Ländern die schon zwanzig Jahre Kunsthonig fabrizieren, weiter sein, als bei uns, wo diese Industrie noch jung ist. Das wird man ganz genau studiert haben, welche Ansprüche die den Honig verarbeitenden Fachleute an Bienenhonig machen — die gewöhnlichen Honigkonsumenten, die den Honig auf Brot essen, sind ungefährlich — und man wird empirisch gelernt haben, wie man allen etwa aufkommenden Misstrauensvoten zu entgegnen hat. So ist es wohl möglich, dass auch erste deutsche Fachleute getäuscht werden können. Wer zehn Jahre im Schatten gelebt hat, hat vergessen wie die Sonne aussieht, und wer zehn Jahre lang, ohne es zu wissen amerikanischen Kunsthonig verarbeitet hat, der hat auch vergessen wie natürlicher amerikanischer Honig aussieht.

Es lässt sich gegen die Kunsthonigfabrikation garnichts sagen, wenn das Fabrikat als »Fabrikat« verkauft wird. Es ist ein Surrogat, aber es giebt hunderte Surrogate, die

besser sind als die Originale. Jede Lampe — sowohl das elektrische Bogenlicht, als der Auerstrumpf oder der Talgstummel — ist ein Surrogat für das Tageslicht; jeder Majolikaofen, Kamin oder Kanonenofen ist ein Surrogat für die Sonne; jeder Kattunrock ist ein Surrogat für die Bärenfelle der alten Germanen. Und sind nicht hunderte von Fabrikaten überhaupt Surrogate von Hause aus? Was ist denn der Zucker? Ein Surrogat! Ein Ersatz für zuckerhaltiges Gemüse. Was ist Parfüm, was ist Rosenoel? Ein Surrogat für den Duft frischer Blumen! Was ist ein Wintergarten, die Blume im Zimmer, der Kanarienvogel im Bauer? Ein Surrogat für die Gaben der freien Natur. Was ist Dinte und Feder und was die Schrift? Ein Surrogat für das gesprochene Wort. Was ist Musik? Ein Surrogat für die Stimme des Menschen.

Unzählige Surrogate haben ein gesundes Recht zu ihrer Existenz, aber keines hat ein Recht, sich anders zu geben und zu nennen als es verdient. Wer Kunsthonig herstellt oder verkauft, wer Margarine fabriziert oder feilhält, der soll nicht sagen, er hätte Bienenhonig oder Meiereibutter. Thut er das doch, so ist er ein Betrüger.

Verfängliches liegt schon darin, wenn sich eine Kunsthonigfabrik mitten in der Lüneburger Haide etabliert und sich »Honig- und Wachswerk« nennt, ihre Fabrikate als »Lüneburger garantiert chemisch reinen Honig« als Ia Haide-Honig ausbietet und bei Käufen als »Tafel-Honig« fakturiert. Was hat eine Honigfabrik, die ihren Honig aus Zucker macht, in der Lüneburger Haide zu suchen? Die gehört auf die Rübenfelder bei Magdeburg oder Braunschweig. Wenn sich eine Margarinefabrik auf einem Marschgute aufthäte, so würde man darin genau so verfängliches sehen. Es soll verschwiegen werden, verheimlicht werden, dass die offerierten und hinausgegebenen Fabrikate eben Fabrikate sind — und das ist verfänglich. Es soll die Lage der Versandstelle als Folie für das versandte Fabrikat dienen. —

Ein Freund sendet uns hierzu verschiedene Schriftstücke und Rundschreiben ein.

Mit Nr. I wird aus der Lüneburger Haide Ia Haide-Honig aus dem Lager in hiesigen garantiert chemisch reinen Honigen angeboten. Es steht kein Wort dabei, dass man es mit einem Kunstprodukt zu thun hat.

Nr. II ist die Faktura über einige Fässer Tafel-Honig, über 1000 Pfund schwer, zum Preise von 35 Mark pro Zentner.

Nr. III ist eine Anfrage des Käufers, ob das garantiert reiner Bienenhonig sei, in welchem Falle einige 100 Zentner gekauft werden sollen.

Nr. IV ist die Antwort, dass die Ware backfähig und chemisch rein sei, dass aber andere Garantien nicht übernommen werden könnten.

Die Moral aus der Geschichte ist, dass hier ein Fabrikat aus Zucker und Parfüm für Honig ausgeboten worden ist. —

Wieviel Kunsthonig steht wohl in den deutschen Geschäften herum und wird als Bienenhonig, oder als Honig schlechthin verkauft? Das ist eine Unreellität, die zu verurteilen ist.

Haben veränderte Verhältnisse in der Zollpolitik auch veränderte Verhältnisse in der Produktion geschaffen, so ist es nötig, dass auch in den gesetzlichen Bestimmungen eine Aenderung eintritt. Die würden hierfür, analog den Margarinebestimmungen so lauten müssen, dass das Wort »Honig« nur für ein Produkt verwendet werden darf, das die Bienen liefern. Für Kunsthonig aber und die daraus hergestellten Fabrikate müssen neue Namen gefunden werden. Hat man bisher unter dem Namen Honigkuchen, Lebkuchen, Pfefferkuchen nur Gebäcke verstanden, die aus Honig und Mehl hergestellt worden sind, dann müssen jene Gebäcke, die aus Zucker und Mehl, Syrup und Mehl gemacht werden, sich ebenfalls andere Namen suchen, vielleicht »Zuckerkuchen«. Nur so ist möglich, dass die mit »Honig« arbeitenden Fabriken zusammen mit denen arbeiten können, die ihre Gebäcke nicht mehr mit Honig anrühren.

Diese Forderung würde allen gerecht werden; den Imkern und den Kunsthonigfabrikanten, die beide ein gleiches Recht auf den Verbrauch ihrer Erzeugnisse haben, und den Honigkuchen- und den Zuckerkuchenfabrikanten, die ebenso beide ein Recht haben, Absatz für ihre Fabrikate zu suchen.

Von welchem Einfluss der im Juli v. J. von 20 auf 36 Mark erhöhte Zoll auf die Einfuhr von amerikanischem Honig gewesen ist, ersehen wir aus der Einfuhrstatistik. Danach sind hereingekommen, Pos. 648, Honig, auch künstlicher, in den beiden ersten Monaten dieses Jahres

133,300 Kilo gegen
1,329,700 Kilo

im Jahre vorher. Das ist nur der zehnte Teil von der Einfuhr des Jahres 1895. Da der Bedarf doch sicher nicht zurückgegangen ist, hat der Ausfall von 1,200,000 Kilo in Deutschland gedeckt werden müssen. Nun ist aber der Honig, der reine Bienenhonig, kein Produkt, das sich schnell bis ins Un-

endliche vermehren lässt; also wird wohl der deutsche Kunsthonig, dessen Herstellung keine Grenzen kennt, so lange Rüben und Kartoffeln im Lande wachsen, in die Lücken gesprungen sein.

Von einer Lebkuchenfabrik wird uns dazu auch noch das folgende geschrieben:

»Betreffs des Honigs sind wir doch etwas anderer Ansicht als Sie, und da wir jedes Jahr ca. 50 Fässer à 12 Zentner Kubahonig verbraucht haben, so trauen wir uns ein Urteil zu. Der amerikanische Honig, den wir bezogen haben, ist nie verfälscht gewesen, wenn auch die Chemie keinen Unterschied machen kann, so findet man dies in der Praxis heraus. Die Leute hatten auch gar keinen Grund dazu; der Preis ist drüben stets theurer als Zucker gewesen, also immer noch ein guter Preis. Dass die Einfuhr so herabgegangen, ist selbstverständlich, denn jeder hat sich bei der drohenden Zollerhöhung auf Jahre hinaus gedeckt, ausserdem kann von Kuba des Kampfzolles wegen keiner kommen. Als im Jahre 1886 die Steuer von drei auf zwanzig Mark erhöht wurde, hatten wir dasselbe Schauspiel. Es war soviel vorher importiert, dass wir 1887 und 1888 die billigsten Honigpreise seit langen Jahren hatten.

Ausserdem muss der Konsum darin zurückgehen, denn diese Preise legen die Pfefferküchler nicht an. Der deutsche Honig war auch ausnahmsweise billig, und wem es auf den Geschmack nicht ankommt, der nimmt Haidehonig. Wie sich aber die deutschen Imker dies zunutze machen, mag Ihnen folgende Geschichte beweisen. Wir versuchten ebenfalls deutschen Haidehonig und liessen uns von verschiedenen Seiten Muster und darnach ein grösseres Probefass schicken. Der Honig machte uns durch seine helle Farbe schon misstrauisch und beim Backen noch mehr. Wir schrieben deshalb und bekamen den Bescheid, dass das Werk nur für chemisch rein garantieren wollte. Wir wussten genug. Nachträglich ist das Werk von anderer Seite öffentlich der Fälschung angeklagt, dasselbe hat sich nicht geäussert darauf. Wir haben auch die Ueberzeugung, getäuscht worden zu sein, Beweise können wir aber nicht liefern. Nicht wahr, das ist auch deutsche Redlichkeit? Wir werden nach wie vor amerikanischen Honig verarbeiten und deutschen Zucker.

Nach unserem Dafürhalten ist der Name Honigkuchen stets für Fabrikate gebraucht, die ausser Honig — Zucker und Sirup enthielten, und dass gegen diesen Gebrauch nicht anzukämpfen ist. Ausserdem tragen alle diese Fabrikate besondere Namen, die das Wort Honig nur selten enthalten. Die Nürnberger z. B. haben $^3/_4$ indischen Sirup und $^1/_4$ Honig und heissen Nürnberger Lebkuchen.

Der Krebschaden im Norden Deutschlands in dieser Fabrikation ist der billige Stärkesirup, der die Fabrikate minderwertig macht. Zucker und Zuckersirup sind annehmbare Zusätze.«

Die Hamburger Sachverständigen haben in der Handelskammer wie folgt berichtet:

Honig.

Die enorme Zollerhöhung von 20 Mk. auf 36 Mk. pr. 100 kg brutto war von einschneidender Wirkung; in der ersten Hälfte des Jahres drückte die Ungewissheit, ob die Vorlage im Reichstage Annahme finden würde, auf den Markt. Das Geschäft belebte sich erst, als die Zollerhöhung zum 1. Juli angenommen und die inländischen Konsumenten bestrebt waren, ihren Bedarf noch zum alten Zollsatze zu decken; alle greifbaren Vorräte wurden sofort ins Zollgebiet eingeführt und fanden schlanken Abzug.

Das Geschäft in der zweiten Hälfte des Jahres war ein höchst unbefriedigendes, da die neuen Abladungen für hier keine Abnehmer fanden und infolgedessen die Exportplätze ihren Absatz im Auslande zu suchen gezwungen waren.

Die Einfuhr von Kuba hatte unter dem noch andauernden Zollkrieg mit Spanien sehr zu leiden und war daher minimal; der Import der übrigen Provenienzen erreichte ungefähr die gleiche Höhe des Vorjahrs.

Die Zufuhr während des Jahres 1895 umfasste

			1895	gegen 1894
von Kuba	256	Tierces	= ca. 127,500 kg,	ca. 370,000 kg,
» Mexiko	1,235 160	Barrels Kisten	= ca. 308,000 »	ca. 390,000 »
» Domingo	877	Barrels	= » 205,000 »	» 180,000 »
» Chili und Peru	14,950	»	= » 1,120,750 »	» 940,000 »
» Kalifornien	1,296	Kisten	= » 65,000 »	» 64,000 »
		Transport:	ca. 1,826,250 kg,	ca. 1,944,000 kg

*) Aber dann war doch der Grund gegeben! D. R.

		Transport:	ca. 1,826,250 kg,	ca. 1,944,000 kg,
Rosario	270 Barrels	—	» 22,000 »	» 4,800 »
Portugal	—	—	» — »	» 10,000 »
Australien	150 Kisten	—	» 7,500 »	» — »
		Total....	ca. 1,855,750 kg,	ca. 1,958,800 kg.
		Gegen...	» 1,947,000 »	in 1893,
		» ...	» 1,730,000 »	» 1892,
		» ...	» 1,242,500 »	» 1891.

Vorrat ultimo Dezember:			1895	1894
Kuba	1 Tierce	—	ca. 500 kg,	ca. 35,000 kg,
Mexikanischer	30 Barrels	—	» 7,000 »	» 110,000 »
Domingo	62 »		» 14,000 »	» 16,000 »
Chili und Peru	1480 »	—	» 110,000 »	» 198,000 »
Portugiesischer	—	—	» — »	» 9,850 »
Kalifornischer	895 Kisten		» 45,000 »	» 9,500 »
Australien	70 »		» 3,500 »	» — »
		Total....	ca. 180,000 kg,	ca. 378,350 kg
		Gegen...	» 653,000 »	in 1893,
		» ...	» 315,000 »	» 1892,
		» ...	» 224,000 »	» 1891.



ALLERLEI.

** Ueberall wird mit und ohne Dampf, jedenfalls aber mit aller vorhandenen Kraft Cacao gepresst, entölt, präpariert, parfümiert, und so weiter. Wir thun, (hinter den Kulissen am meisten), unser bestes, in diesem eiligen Streben immer wieder daran zu erinnern, dass man sich dabei bemühen muss, erstens genau zu erkunden, was man erreichen will, dann zweitens, genau zu lernen, wie man das beste gewinnt und fehlerhaftes vermeidet.

Charakteristisch für die Gruppe junger Anfänger ist ein Briefwechsel aus den letzten Tagen; weil daraus auch andere lernen können, drucken wir ihn hier ab.

I vom 15. April.

»Bezugnehmend auf Ihre Erwiderung in Ihrer Zeitung vom 1. Dezember 1895 unter T. sende ich Ihnen heute drei Proben von meinem Cacao. Derselbe ist nach meinem Verfahren hergestellt und sind ca. 80—85 Prozent vom Fettgehalt abgepresst. In meine Handpresse wird jedesmal ein Satz von 20 Pfund gethan, davon sind nach Verlauf einer Stunde, je nach der Art der Cacaobohnen, ca. $7^3/_4$—$8^1/_4$ Pfund reine Butter ohne Braunfärbung abgepresst. Ueber die sonstige Beschaffenheit meines Cacaos würde ich ganz gern mal Ihr fachmännisches Urteil hören.
Hochachtend«

Unsere Antwort:

»Ihre drei Cacaoproben sind heute angekommen, und da Mittwochs Probiertag ist, sind sie gleich dran gekommen.

Alle drei sind höchst verbesserungsfähig. Ja, die Düte G enthält einen geradezu scheusslichen Cacao, den kein Mensch zum zweiten Male kauft, wenn er weiss, wie Cacao schmecken kann und soll.

Alle drei haben einen ziemlich hohen Wassergehalt; Sie pressen die Cacaomasse anscheinend in durch Wasser verdicktem Zustande, lassen aber nachher dem zerkleinerten Cacao im erwärmten Raume (bei 40° C) nicht Zeit genug, das Wasser wieder in Dämpfen los zu werden. Wird dieser Cacao in festen Blechbüchsen verpackt, dann säuert er, und würde er einer höheren Temperatur ausgesetzt, so würde er verschimmeln. Es sind mindestens neun Prozent Wasser darin. Der Fettgehalt scheint — nach Farbe und den auf der Tasse schwimmenden Fettaugen zu schliessen — normal zu sein; es werden 28—30 Prozent Fett darin sein Von 12 bis 15 Prozent Fett kann keine Rede sein. Ein so weit entölter Cacao sieht ganz anders aus. G ist auch schlecht vor dem Mahlen gereinigt, er knirscht. —

Dann haben Sie entweder eine sehr schlechte Vanille oder Benzoe dazu gethan, das letztere ist wahrscheinlicher. Daran ist man aber garnicht mehr gewöhnt; nur ganz

alte Chocolatiers oder ganz alte Fabrikanten wollen noch immer nicht daran gehen, dieses Vanillesurrogat auszumerzen. Es passt aber ganz und garnicht zum Cacao.

R und K sind etwas besser im Geschmack, doch ist mit den darin steckenden Cacaoqualitäten zweifellos ein weit besseres Fabrikat zu erzielen.

Laugig riechen und schmecken alle Sorten, G auch wieder am meisten.

Sie müssen, um in wahrer Objektivität sich ein Urteil über Ihren eigenen Cacao zu bilden, sich andere Marken aufkaufen und recht oft Vergleiche anstellen.

Haben Sie denn Ihren Cacao noch nie auf Fett untersuchen lassen? Schicken Sie doch von dem K einmal eine Probe an einen dortigenChemiker, damit er Ihnen das Fett bestimmt. Sie werden dann sogleich sehen, dass er weit mehr Fett hat, als sie anzunehmen scheinen.

Sind Sie nun nicht verliebt in Ihren Cacao — das kommt nämlich oft genug vor, jeder glaubt, sein Cacao und sein Verfahren sei das beste — dann wird es sich darum handeln, dass Sie die zweifellos vorliegenden Fehler vermeiden.

Wir wollen Ihnen dabei helfen; können das aber nur, wenn Sie uns einen ausführlichen Bericht einschicken, worin Sie ganz genau schildern, wie Sie rösten, wie und wann Sie die Alkalien mit dem Cacao verbinden, womit Sie ihn parfümiert haben u. s. w.

Die Verwendung einer besseren Pottasche wird Ihnen vielleicht auch schon nützen; lassen Sie sich ein Probecollo aus Lesum kommen und versuchen Sie damit.

Hochachtend R. d. G.

Hierauf III vom 23. April.

»Ich empfing Ihr Geehrtes, wofür ich Ihnen meinen besten Dank sage. Ich gebe Ihnen nun in nachstehendem Aufschluss, wie ich meinen Cacao behandelt habe: Zuvor muss ich Ihnen mitteilen, dass die Ihnen gesandten Muster meine ersten Versuche sind, ich fertige überhaupt erst seit Mitte März Cacaopulver, vordem bezog ich solches. Zu Cacao G verwende ich einen Samana-Cacao zu 40½ Mk. Die Bohnen werden gut gewaschen und bleiben dann zwölf Stunden stehen, darauf kommen Sie in die Trommel (hat direkte Feuerung) und werden halbgeröstet, also nur soweit, dass sie sich brechen und reinigen lassen. Nach dem Brechen präpariere ich dieselben mit 2½ Prozent Pottasche und ½ Prozent kohlensaures Ammoniak, gelöst in ca. 20 Prozent Wasser. Ich übergiesse die gebrochenen Bohnen mit der Lösung, arbeite sie ordentlich um, sodass alle Flüssigkeit gut und gleichmässig aufgesaugt wird. Die Bohnen lasse ich nun im gut temperierten Raume ca. 18—20° R 24—36 Stunden stehen. Dann werden sie in derselben Trommel wie zuerst fertig geröstet und gemahlen. Die fertige Cacaomasse wird dann mit fünf Prozent Wasser versetzt und abgepresst. Ich habe z. B. gestern von 113 Pfd. Aribabohnen 46 Pfund reine Butter abgepresst, d. s. 40.7 Prozent Butter von der Masse. Beim Rösten gebe ich 50 Gramm Benzoë pulver mit hinein, doch that ich das nicht in der Absicht, dadurch einen Geschmack zu erzielen, sondern dieser sehr dünne Lacküberzug sollte gewissermaassen eine künstliche Schutzhülle anstatt der Schalen vorstellen. Ich verwende chemisch reine Pottasche Ph. G. III. von Schering, und glaube ich kaum, dass die Lesumer besser ist.

Parfümiert habe ich meinen Cacao überhaupt nicht, denn ich weiss nicht womit. Nach dem Pressen liess ich allerdings die Blöcke nur erkalten, that sie dann in den Kollergang und von da gleich auf die Siebmaschine. Ihren gefl. Ratschlägen bleibe gern gewärtig und zeichne

hochachtend.

IV vom 24. April.

»Sie müssen es nun schon erlauben, dass wir Ihren Brief im Gordian abdrucken und dort auch beantworten, denn Sie sind an das Cacaopulverfabrizieren herangegangen, ohne sich selber recht klar zu sein, was Sie erreichen wollen, und Sie haben sich auch nicht nach einem praktischen Arbeiter umgesehen, der die vorhandene Lücke ausfüllt.

Sie haben vor einigen Monaten dem »Gordian« Vorwürfe gemacht, dass er nicht genug Rezepte brächte; Sie hätten weder aus den bei Boysen & Maasch erschienenen vier Heften, noch aus der Fachschrift »Gordian« das lernen können, was Sie lernen möchten. Sie haben uns auch den Rat erteilt, auf andere Zeitungen zu sehen, z. B. auf die Zeitungen für Amateur-Photographie und Chemie. Sie sind also jedenfalls von Hause aus Drogist (Apotheker) und photographieren auch nebenbei. Wir haben darauf nicht geantwortet. Wir haben uns gesagt, wir wissen, dass wir nicht allen es recht machen, aber wir haben das sicher machende Gefühl, wir haben weder vor uns noch neben uns einen, der's besser macht oder gemacht hat. Und bei den Blinden ist der Einäugige König. Probieren Sie einmal, aus einem Nichts ein Etwas zu schaffen, das gleich allen gefällt.

Dann sind Sie auch nicht ganz aufrichtig gewesen. Sie haben schon im vorigen Jahre

an uns geschrieben, Sie pressten nach Ihrem eigenen Verfahren einen Cacao, der nur noch 15 Prozent Fett enthielt; und nun schreiben Sie, dass Sie erst seit ungefähr vier Wochen Cacao pressen und in einer Handpresse.

Dies voraufgeschickt zeigen wir Ihnen Ihre Fehler und auch den Weg zur Verbesserung.

»Die Bohnen werden gut gewaschen und bleiben dann zwölf Stunden stehen.« — Warum? Waren sie schmutzig? Dann lässt sich dagegen nichts sagen. Aber warum kaufen Sie schmutzige Bohnen? Cacaobohnen sind keine Kaffeebohnen; beim Kaffee wäscht man die Frucht hier und da, weil man dabei den Kern trifft. Beim Cacao aber wäscht man nur die Schale — und das hat meist keinen Zweck. Die Arbeit können Sie sich also schon sparen — und das zwölf Stunden liegen lassen ist auch eine Unbequemlichkeit, die Sie sich nicht zu machen brauchen. Dann rösten Sie halbgar, brechen und reinigen. Das ist recht. Dann kommt das Präparieren. Das machen Sie in einer Weise, die sehr an das Verfahren erinnert, für das P. W. Gaedke ein Patent angemeldet hat. Sie müssen also vorsichtig sein, da Sie sonst leicht Havarie haben könnten

Sie tränken die halbgar gerösteten Kerne mit einer wässerigen Lösung aus $2^1/_2$ Pfd. Pottasche und $^1/_2$ Pfd. kohlensauren Ammoniak. Dagegen lässt sich nichts sagen. Sie rösten Sie dann fertig und mahlen sie. Beim Rösten geben Sie 50 Gramm pulverisierte Benzoë hinzu, — »doch that ich dies nicht in der Absicht, dadurch einen Geschmach zu erzielen, sondern dieser sehr dünne Lacküberzug sollte gewissermaassen eine künstliche Schutzdecke anstatt der Schalen vorstellen«. So schreiben Sie. Wir fragen, wogegen soll der Lacküberzug schützen? — Ueberlegen Sie sich doch einmal, was Sie in den Röster hineingethan haben. Nasse Cacaokerne doch. Und diesen soll zunächst durch die unter dem Röster befindliche Glut die Feuchtigkeit entzogen werden, und aus den halbgaren Kernen sollen ganzgare werden. Was soll da eine Schutzhülle aus Benzoelack? Soll der das Verdunsten des Wassers verhüten? Dann brauchen Sie den Cacao ja nicht aufs Feuer zu bringen.

Also hier sind falsche Vorstellungen, die Sie gefangen halten. Die Zugabe von Benzoe hat Ihnen irgend jemand gesagt; Sie haben nicht gewusst, dass diese als Würze früher Verwendung gefunden hat, sondern Sie haben gedacht, damit sollen die Cacaokerne »lackiert« werden. Das ist, wie Sie nun wohl selber einsehen werden, eine Fopperei; lassen Sie Benzoeharz den Haaröl-Fabrikanten, die ja damit die kahlen Köpfe düngen.

Sie verwenden »chem. reine Pottasche Ph. G. III«; das ist hübsch, dass Sie nach dem besten Material greifen. An anderer Stelle sprechen wir noch über den Unterschied der chemisch reinen und der doppelt gereinigten, und da Sie darin anscheinend Fachmann sind, werden Sie unsere Ansicht auf ihre Richtigkeit prüfen können. Wenn Sie eine andere haben, bitten wir Sie, uns diese nicht vorzuenthalten. Uns sind alle Ansichten willkommen.

Einen grossen Fehler begehen Sie dann noch, dass Sie den mit Wasser verdickten Cacao gleich nach dem Pressen in den Kollergang werfen, ihn mahlen, sieben und verkaufen. Sie wissen, dass Sie kurz vor dem Pressen fünf Prozent Wasser in die Cacaomasse gebracht haben, aber Sie bringen dieses Wasser nicht wieder hinaus. Sie verkaufen also das Wasser als Cacao, und Sie säuern sich Ihren Cacao an, so dass er, wenn er in festen Blechdosen zum Versand kommt und 14 Tage in einem warmen Schaufenster steht, die allerfeinste Kolonie für Pilze bildet.

Das Verdicken durch Wasser vor dem Pressen ist ganz und garnicht zu verwerfen; aber wer das thut oder thun muss, der muss hernach auch das Wasser wieder verdampfen lassen. Nehmen Sie die gepressten Kuchen, zerkleinern Sie sie, und bringen Sie sie dann in Wärme von 40° R. Dort geht in wenigen Stunden das Wasser hinaus.

Dann haben wir Ihren Irrtum wegen des Fettgehaltes zu berichtigen. Schon früher hatten Sie berichtet, Sie hätten ein Verfahren, nach dem ein Cacaopulver mit nur 15 Prozent Fettgehalt gewonnen würde. Rechnen Sie einmal nach Ihrem gestrigen Resultate nach, was heraus kommt.

Sie haben von 113 Pfd. Aribamasse 40,7 — sagen wir 41 Pfd. Butter gewonnen. Das ist ein Resultat, wie es für eine Handpresse hübsch, sonst aber überall normal ist. Sie haben danach ein Cacaopulver, das, wie überall seine 30 Prozent Fett hat. Denn 113 Pfd. Aribamasse haben im Durchschnitt 62 Pfd. Fett bei sich. Von diesen 62 Pfd. haben Sie rund 41 Pfd. abgepresst. Sie behielten also zurück $113 \div 41 = 72$ Pfd. Cacaopresskuchen. In diesen 72 Pfd. stecken noch 21 Pfd. Fett, das macht in 100 rund 30. Also 100 Pfd. Ihres Cacaopulvers enthalten 30 Pfd. Fett. Eine andere Rechnung können wir nicht aufstellen. Wenn Sie Ihren Cacao vom Chemiker auf Fett untersuchen lassen, muss er Ihnen diese Zahl nennen, wenn er sein Fach versteht.

Um die Cacaomasse soweit zu entfetten, dass in den Presskuchen nur noch 10—15 Prozent Oel bleiben, dazu sind denn doch bessere Kenntnisse und eine ganz andere Pressvorrichtung nötig.

Wir kommen hierauf später zurück.

Von Herrn Gustav Weese, Honigkuchenfabrikant in Thorn erhalten wir die folgende Zuschrift:

Zu meinem Hauptartikel «Katharinchen», wie zu vielen andern meiner Honigkuchen, wird gar kein Zucker verwandt. Ein Sinken beziehungsweise Steigen des Zuckerpreises kann also keine Ermässigung beziehungsweise Erhöhung meiner Preise zur Folge haben.

Meine Opposition gegen das neue Zuckersteuergesetz richtet sich einzig und allein gegen den eine Zollerhöhung auf Honig enthaltenden Paragraphen, der mich mit einer Mehrausgabe an Zoll auf Honig von zirka 25 000 Mark jährlich belastet.

In diesem Sinne habe ich mich auch in der vom Bunde der Industriellen am 29. März zu Berlin im Hotel zu den «Vier Jahreszeiten» abgehaltenen Versammlung ausgesprochen.

Wenn meine Preise in Zeiten niedriger Rohmaterialpreise nicht ermässigt worden sind, so sind sie auch in Zeiten ungünstiger Konjunkturen, wie solche ebenso häufig eingetreten sind, nicht erhöht worden.

Die Mehrerträge der guten Jahre haben sich mit den Ausfällen der schlechten Jahre annähernd kompensiert.

Und dass trotz der bedeutend gestiegenen Arbeitslöhne, der Arbeiter Versicherungs- und Steuerlasten die Thorner Honigkuchen seit Jahrzehnten im Preise stabil geblieben sind und in anbetracht ihrer Qualität im Vergleich zu den Fabrikaten anderer Städte geradezu billig genannt werden müssen, dies führt gerade zu dem gegenteiligen Schlusse, zu welchem der Verfasser Ihres Artikels gelangt. —

Mit Hochachtung G. W.

Zucker-Statistik. Die im «Reichsanzeiger» veröffentlichte Monatsübersicht über die Betriebsergebnisse der deutschen Zuckerfabriken lässt erkennen, dass die Zuckerproduktion des laufenden Betriebsjahres hinter der des Vorjahres nicht unerheblich zurückbleiben wird. Es sind in der Zeit vom 1. August vorigen Jahres bis 31. März dieses Jahres 116 752 171 Doppel-Zentner rohe Rüben verarbeitet gegen 145 210 295 Doppel-Zentner im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Ferner sind an Zuckerstoffen verwendet 8 11[illegible] 162 (im Vorjahr 6 074 635) Doppel-Zentner Rohzucker. 183 070 (179 220) Doppel-Zentner raffinierten Zucker und 1 868 654 (1 790 364) Doppel-Zentner Zuckerabläufe. Produziert sind 14 325 569 Doppel-Zentner Rohzucker aller Produkte gegen 16 452 017 Doppel-Zentner im Vorjahr. Es hat also eine Abnahme der Rohzuckerproduktion um mehr als zwei Millionen Doppel-Zentner oder dreizehn Prozent stattgefunden. Die Erzeugung von raffiniertem und Konsumzucker ist allerdings noch gestiegen, indem sie 7 620 397 Doppel-Zentner betrug gegen 6 661 610 im Vorjahr. Davon entfallen 1 024 984 Doppel-Zentner auf den März. Ferner sind in den 8 Monaten des laufenden Jahres produziert 22 754 (22 147) Doppel-Zentner Speisesyrup und 2 648 158 (2 379 524) Doppel-Zentner andere Zuckerabläufe. Die Zuckerausfuhr belief sich im März auf 774 929 Doppel-Zentner gegen 707 135 im März vorigen Jahres, so dass also eine nicht unerhebliche Steigerung stattgefunden hat. In den acht Monaten seit 1. August vorigen Jahres sind im Ganzen 5 464 146 Doppel-Zentner Zucker ausgeführt gegen 6 158 261 Doppel-Zentner im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

— Anfragen an die Redaktion des »Gordian«, die direkt beantwortet werden sollen, müssen das Porto für die Antwort mitbringen.

§ Am 5. Mai findet in Amsterdam eine Auktion statt über

60 Tons Van Houten's A-Cacaobutter.

)-(Auf viele Anfragen, wie es heute mit dem Zuckersteuergesetz steht, können wir nur melden, dass bestimmtes sich zwar nicht sagen lässt, aber doch nach wie vor Aussicht für die Annahme, also für die Erhöhung der Preise vorhanden ist.

Pottasche. Es sind uns in der letzten Woche noch viele Proben von Pottasche eingesandt worden, darunter recht schlechte, aber auch recht gute. An einigen Stellen hat man bisher mit der recht kostspieligen »chemisch reinen« Pottasche gearbeitet, die über eine Mark per Kilo gekostet hat. Wir haben uns an eine Sachverständigenstelle gewandt, mit dem Ersuchen, uns zu sagen, ob die chemisch reine Pottasche Vorzüge hätte vor einer doppelt gereinigten. Wir schrieben in unserer Anfrage ungefähr wie folgt: »Wir bitten um ein Gutachten, ob man von dem Gebrauche der chemisch reinen Pottasche bei der Cacaofabrikation nicht noch besseres er-

warten kann, als von der doppelt gereinigten. Die Cacaofabrikanten wollen eine sogenannte Löslichkeit des Cacaopulvers in der Tasse erzielen: ein Theelöffel voll Cacaopulver und ein Theelöffel voll Zucker sollen in der Tasse durch einfaches Aufbrühen mit kochendem Wasser eine Emulsion geben, aus der weder das noch darin befindliche Fett (30 Prozent der Menge) sofort nach oben, noch die darin ungelöst bleibenden Cacaoteilchen schnell nach unten gehen. — Der beigegebene Zucker löst sich selbstverständlich ohne weiteres; ebenso löst sich der im Cacaopulver befindliche natürliche Dextrin mit Zucker; es bleiben aber schwer — oder überhaupt nicht löslich, sondern nur emulsionsfähig: das Fett, die Stärke, das Eiweiss.

Hat nun eine »chemisch reine« Pottasche darauf einen besseren Einfluss, als die doppelt gereinigte, wenn diese in bester Qualität hergestellt wird? Ist die Verseifungsfähigkeit bei der »chemisch reinen« eine grössere als bei der doppelt gereinigten? Oder sind aus der »chemisch reinen« vielleicht Stoffe ausgeschieden, die gerade die Arbeit des Verseifens fördern? Wir bemerken, dass der doppelt so hohe Preis der chemisch reinen Pottasche nicht sehr stören würde, wenn diese in der Qualität und in der Verwendung dafür besser wäre.«

Darauf erhielten wir den folgenden Bescheid:

»Die eingesandte »chemisch reine« Pottasche ist bezüglich des Aussehens und der Reinheit eine tadellose Ware. Sie wird aus Weinstein gewonnen und ist infolgedessen sehr teuer. Ihre Verwendung ist ein Luxus. Die Cacaofabrikation verlangt eine möglichst hochprozentige klarlösliche Ware, ohne irgend welche schädliche Beimengungen. Diesen Ansprüchen genügt die doppelt gereinigte Pottasche, Marke C. A. O., vollkommen, teilweise sogar besser, denn die gesandte Probe »chemisch reine« Pottasche hat nur 68 Prozent kohlensaures Kali, also rund 20 Prozent weniger als die doppelt gereinigte. Nur auf den Gehalt an kohlensaurem Kali aber kommt es an. Demgemäss glauben wir, dass die letztere sich für die Cacaofabrikation besser eignet, als die teurere »chemisch reine«. Wenn auch in erster Linie auf die Qualität gesehen werden muss, so wird andererseits doch jede unnütze Verteuerung der Fabrikation zu vermeiden sein.«

Wir schliessen uns diesen Ausführungen an, indem wir es nun den Fabriken, die bisher die »chemisch reine« Pottasche verwendet haben, überlassen, einen Versuch mit der um die Hälfte billigeren doppelt gereinigten zu machen. Es wäre uns natürlich lieb, über solche Versuche informiert zu werden.

Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk. 1.50
2 Felder kosten	„ 2.50
3 „ „	„ 3.60
4 „ „	„ 4.40
5 „ „	„ 5.—
10 „ „	„ 9.
pro Ausgabe.	

GORDIAN

HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	97.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen		**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	**Ferd. Kraus,** Neuss a. Rh.
Cacao-Röster		**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich a. Rh.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**A. B. Olson,** Kansas-City, 214/220 Missouri-street.
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen		**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen		**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren.** **Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.)** **Hamburg.** **Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.**	**Desintegratoren.** **Herm. Bauermeister,** Ottensen. **D. zerkleinern jedes Gut.**	**Fried. Krupp Grusonwerk,** Magdeburg. Excelsiormühlen.	
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**Fried. Krupp Grusonwerk,** Magdeburg.
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Fried. Krupp Grusonwerk** Magdeburg. Walzwerke mit Hartgusswalzen.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Sichtmaschinen für Cacaopulver		**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.	**J. H. Day & Co.,** Cincinnati, Ohio. Day's Dough Mixer are the best.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		





1896. II. Jahrgang. Nr. 26. Hamburg, 15. Mai 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Schögel'scher „lauterer“ Wettbewerb.

Die Frankfurter Firma Schögel & Co. hat im vorigen Monat ein neues Rundschreiben an die Händler versandt, das wir hier als gewissenhafte Chronisten abdrucken müssen, obgleich wir sehr wenig Lust dazu verspüren:

Frankfurt a. Oder, März 1896.

P. P.

Anhängend erlauben wir uns Ihnen unsere neueste Preisliste zu überreichen und halten solche einer Durchsicht bestens empfohlen.

Die bereits am 1. Juni v. J. erfolgte Preisermässigung haben wir in die Liste aufgenommen, ausserdem aber noch die Preise erheblich herabgesetzt für Cacaomassen und Kouvertüren, sowie für diejenigen Chocoladen, die sich durch geringere Verpackungskosten billiger stellen, wie Krümel-Chocolade, Drei-Pfund-Tafeln u. s. w.

Unsere Chocoladen sind sämtlich rein und bestehen wie bisher ausschliesslich aus Cacao und Zucker und event. noch aus Vanille.

Wir übernehmen deshalb für die Reinheit unserer Chocoladen volle Garantie. Man könnte uns erwidern, dass wir nicht nötig hätten, dies ausdrücklich hervorzuheben, da es ja eigentlich selbstverständlich sei, dass eine als rein verkaufte Ware auch wirklich rein sein müsse — indessen wir sind durch folgenden Vorfall gezwungen, die Reinheit unserer Chocoladen immer und immer wieder ausdrücklich zu betonen.

Der sogenannte »Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten« hat jetzt nämlich in einem an uns gerichteten Briefe eingeräumt, dass seine Mitglieder schon seit Jahren nicht bloss Mischungen aus Cacao und Zucker, sondern auch solche aus Cacao, Zucker und Cacaobutter schlankweg als Chocolade feilhalten und verkaufen.

Als wir bei Begründung unserer Fabrik den Preis unserer billigsten reinen Chocolade auf eine Mark mit 15 Prozent Rabatt normierten, wussten wir, dass niemand billiger sein und uns im Preise unterbieten könne. Trotzdem ist dies nachher im Laufe der Jahre geschehen, und für uns war es deshalb schon lange klar, dass wir nicht bloss unter einem Wettbewerb der unlautersten, sondern unter einem Wettbewerb der unsaubersten Art zu leiden hatten. Das Verlangen unserer Abnehmer, ihnen unsere Ware, wenn auch nicht ebenso billig, aber doch nunmehr auch billiger zu verkaufen, wurde immer dringender. Auf unseren Hinweis, dass sich reine Chocolade für derartige Preise nicht liefern lasse, wurde uns geantwortet, dass die betreffenden Lieferanten ihre Ware nicht bloss als Chocolade bezw. reine Chocolade, sondern sogar als »garantiert rein Cacao und Zucker« verkauften und fakturierten.

Wie wir bereits früher mehrfach ausgeführt, und wie wir für diejenigen, die unsere früheren Ausführungen nicht kennen, noch einmal wiederholen, vermag der gemahlene Cacao im warmen und alsdann flüssigen Zustande nur ein gewisses, begrenztes Quantum Zucker aufzunehmen. Wird diese Mischung, welche eine plastische Masse bildet, in Formen gefüllt und erkalten gelassen, so erhält man Chocolade, d. h. reine Chocolade, wie wir sie ausschliesslich liefern.

Will man aber zu dieser reinen Chocoladenmasse, um sie dadurch billiger zu machen, mehr Zucker zusetzen, so fällt sie zu Chocoladenpulver auseinander. Um dies zu verhindern, setzen die Fälscher Fett hinzu. Das Fett hat also nur den Zweck, der übermässig mit Zucker versetzten und dadurch minderwertig gemachten Ware das Aussehen von Tafel-Chocolade zu geben und dafür dann höhere Preise als für Chocoladen-Pulver zu erzielen. Natürlich lassen sich Fette, wie Schmalz, Talg, Oel u. s. w., nur in geringem Maasse zusetzen, weil sie leicht ranzig werden und der Mischung nicht die genügende Härte geben. Diese Uebelstände treffen bei Cacaobutter nicht zu, eine mit diesem Fett versetzte Mischung ist äusserlich von reiner Chocolade garnicht zu unterscheiden. Darum ist Cacaobutter ein Fälschungsmittel der raffiniertesten Art, umsomehr, als sie in jedem beliebigen Maasse zugesetzt werden kann. Setzt man einem Zentner reiner Chocolade nur fünf Pfund Cacaobutter hinzu, so kann man daraufhin bereits 40 Pfd. Zucker in der Mischung unterbringen, macht also aus einem Zentner reiner Ware 145 Pfd. Mischung. Damit begnügen sich aber die wenigsten Fabrikanten. Gewöhnlich werden aus einem Zentner reiner Chocolade zwei bis drei Zentner, auf Verlangen auch mehr, hergestellt. Gehen wir aber nicht so weit, nehmen wir bloss an, dass der Käufer in einem Zentner derartiger angeblich reiner Chocolade zum Preise von 75 resp. 70 resp. 65 Mk. im besten Falle einen halben Zentner wirklich reine Chocolade und einen halben Zentner künstlich zugesetzten Zucker erhalten hat, so hat ihn der Fabrikant um die Differenz zwischen den Preisen für einen halben Zentner Chocolade und einen halben Zentner Zucker übervorteilt, d. h. auf einen Zentner verkaufte Chocolade um 25 resp. 22½ Mark, und der Käufer hat das Recht, diese Preisdifferenz für die in den letzten Jahren gekauften derartigen Chocoladen vom Lieferanten allermindestens zurückzuverlangen, wenn er nicht noch weiter gegen ihn vorgehen will.

In seinem Briefe an uns räumt der »Verband« übrigens noch mehr ein. Seine Mitglieder setzen der Chocolade auch noch geröstete Mandeln und Haselnüsse zu, verkaufen aber solche Mischungen auch schlankweg als Chocolade. Also nicht bloss den Zuckergehalt in ihrer Chocolade erhöhen sie künstlich durch Fettzusatz, sondern den alsdann noch verbleibenden geringen Rest an Cacao ersetzen sie zum Teil noch direkt durch billige Surrogate.

Ferner räumt der »Verband« ein, dass seine Mitglieder dem »Chocolade-Suppen-Pulver« bis 1½ Prozent Farbe zusetzen.

Der Käufer wird wohl bisher angenommen haben, dass wenigstens die Farbe dieses Artikels von dem darin enthaltenen Cacao herrühre, jetzt sieht er ein, dass er sich auch darin geirrt hat, denn bei 1½ Pfd. Farbe auf den Zentner braucht der Fabrikant überhaupt keinen Cacao mehr zu nehmen.

Endlich behauptet noch der »Verband«, dass die anderen deutschen Fabrikanten alle ebenso arbeiten, wie seine Mitglieder. Soweit wir die Erzeugnisse dieser Fabriken in Händen und die betreffenden Fakturen eingesehen haben, liegt für uns keine Veranlassung vor, daran zu zweifeln, dass andere Fabriken ebenfalls Cacaobutter u. s. w. der Chocolade zusetzen und diese Zusätze dem Käufer ebenso verschweigen, wie es die Verbandsmitglieder thun.

Wenn wir sagen, dass wir in Deutschland die einzigen Fabrikanten sind, die ihre sämtlichen Chocoladen rein aus Cacao und Zucker herstellen, so nehmen wir damit durchaus keinen exzeptionellen Standpunkt ein. Die grossen Pariser Fabrikanten z. B. arbeiten genau ebenso reell wie wir und perhorreszieren ebenfalls jede Verfälschung der Chocolade.

Wir empfehlen uns Ihnen
mit Hochachtung ergebenst

Schögel & Co.

Die Gordianleser wissen, dass wir mit aller Kraft dafür eintreten, dass im Cacaosache klare, für das ganze deutsche Reich giltige Fabrikations- und Handelsbestimmungen getroffen werden möchten und müssen; die Gordianleser wissen auch, dass wir herbe Kritik geübt haben, und weiter üben müssen an den Bestimmungen, die der Verband in einseitiger Weise ausgearbeitet und als giltig über das ganze Reich ausgegeben hat; die Gordianleser wissen, dass man in diesen Verbandsbestimmungen alles andere häufiger findet, als klare Logik —, aber sie wissen auch, dass einem Versuche, wie er von Schögel & Co. zum wiederholten male unternommen wird, ihre Fabrikate als engelsrein, alle anderen aber als Teufelsdreck hinzustellen, von hieraus eine grosse Portion Verachtung entgegengebracht wird. Es ist nichts als egoistische Mache! Aber es ist traurig, dass 150 deutsche Chocoladefabrikanten sich derlei Angriffe gefallen lassen müssen.

Vielleicht rüttelt dieser, in unseren Augen höchst verwerfliche Angriff die noch immer in Dämmerstundenstimmung lebenden Chocoladefabrikanten auf, den Zeitpunkt fester ins Auge zu fassen, wo tabula rasa gemacht werden muss. — Wir werden sechs Altarlichter spenden, wenn der Augenblick da ist, wo der Streit ums Nahrungsmittelgesetz — der einzige Punkt, der uns von den Bestrebungen des Verbandes trennt — beigelegt werden kann; wo kernfeste Bestimmungen den heutigen und allen Verhältnissen gerecht und als maassgeblich für alle anerkannt worden sind.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten soll sich ungefähr wie folgt zu dem Schögel'schen Angriffe neuester Auflage geäussert haben:

»Ein massenhaft verbreitetes Reklame-Rundschreiben von Schögel & Co. in Frankfurt a. O. vom März d. Js. enthält von neuem Verleumdungen unserer Mitglieder.

Da diese Firma, wie die Erfahrung wiederholt lehrte, Berichtigungen ihrer Verleumdungen nur benutzt, um durch den sich hieran knüpfenden Federkrieg die Aufmerksamkeit des Publikums auf sich zu lenken, so würden wir auf jene Erwiderung um so lieber verzichtet haben, als diese Art Reklame bei dem anständigen und vernünftigen Teile des Publikums sich von selbst richtet, wenn nicht leider, wie verschiedene Zuschriften beweisen, gewisse Kunden unserer Mitglieder diese Verleumdungen doch zu Vorwürfen, wie sie manchem ja stets erwünscht sind, benutzt hätten. — Deshalb, und weil vielen Mitgliedern die früheren Vorgänge betreffs der Firma Schögel & Co. nicht bekannt sein dürften, bemerken wir folgendes:

»Der im neuesten Rundschreiben von Schögel & Co. wiederholt erwähnte, vom »sogenannten (!)« Verbande angeblich an sie gerichtete Brief besteht einfach in einem Abdrucke des autographierten »Rundschreibens«, womit dem Eisenacher Verbandsbeschlusse entsprechend, nicht nur Schögel & Co., sondern allen uns bekannten Chocoladefabriken unsere gedruckten Bestimmungen über den Verkehr mit Cacaowaren zur Kenntnis übersendet wurden. Der Verband hat auch durchaus nicht in jenem angeblichen »Briefe eingeräumt«, dass seine Mitglieder Cacaobutter, geröstete Mandeln und Haselnüsse zu Chocoladen »zusetzen«, sondern in den erwähnten gedruckten Bestimmungen ist nur gesagt, dass der Zusatz von Cacaobutter zu Chocoladen und von gerösteten Mandeln und Haselnüssen zu Kouvertüren und Dessert-Chocolade nicht strafbar ist, wie verschiedene Entscheidungen und das Gutachten des Königlich Sächsischen Landes-Medizinal-Kollegiums beweisen. Letzteres hat in seinem Jahres-Bericht 1894 sich mit diesen Bestimmungen des Verbandes vollkommen einverstanden erklärt. Bei Erwähnung der »Farben«, von denen der Verband natürlich ebensowenig »eingeräumt« hat, dass seine Mitglieder sie verwenden, geben Schögel & Co. sogar jene Strafbestimmungen offenbar absichtlich

falsch wieder, indem sie das sehr wichtige Wort »unschädlich« weglassen.

Mit ihrer Reklame-Behauptung, dass Cacaobutter ein »Fälschungsmittel« der raffiniertesten Art sei, haben Schögel & Co. schon früher an unparteiischer Stelle kein Glück gehabt. Am 12. November 1882 denunzierten Schögel & Co. nämlich einen Chocoladefabrikanten wegen Zusatz von Cacaobutter. Der Staatsanwalt lehnte aber ein strafrechtliches Einschreiten ab. In der Begründung war betont, dass der nicht besonders deklarierte Zusatz von Cacaobutter zur Chocolade nicht als Verfälschung im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes aufzufassen sei. Da die Cacaobutter doch immer nur ein Teil des Cacaos, also derjenigen Masse sei, die an sich zur Chocoladebereitung gehört, so werde sich ohne ausdrückliches Verbot die Verwendung eines derartigen Bestandteiles bezüglich seiner Menge, schwerlich beschränken lassen. Wenn dagegen auf diesem Wege die Verwendung der eigentlichen Cacaomasse ganz unterbliebe, und das Fabrikat nur aus Cacaobutter, Mehl und Zucker bestünde, dann würde es sich um nachgeahmte Chocolade handeln und insofern auch die Voraussetzung einer Täuschung im Sinne des Gesetzes allerdings gegeben sein.

Die Bemerkungen des Staatsanwaltes müssen auch heute noch als durchaus zutreffend angesehen werden. Sollte also jemand, dem Rate von Schögel & Co. folgend, den von diesen hinsichtlich des Butterzusatzes herausgerechneten Preisunterschied zurücklangen, so wird er höchstens erreichen, dass er die Prozesskosten zahlen muss. Der achte Verbandstag vom Jahre 1883 fasste denn auch die Angriffe, mit denen Schögel & Co. schon damals Reklame machten, als nichts anderes auf, und veröffentlichten nur folgende Erklärung in den Zeitungen:

»Die dreisten Angriffe einer unbedeutenden, erst seit kurzem sich mit der Chocoladen-Fabrikation befassenden Firma gegen die deutsche Chocoladen-Industrie glaubt der Verband um so eher ignorieren zu können, als die bestehenden Gesetze sowie die Einrichtung des Verbandes dem konsumierenden Publikum genügende Garantie für die Reellität der inländischen Fabrikations-Methode geben.«

Wir gehen in der Behandlung dieser Sache mit dem Verbande einen Weg. Nicht durch einen Federkrieg können schwere Beleidigungen, Verleumdungen gesühnt werden; das Duell ist verpönt, also bleibt nur der eine Weg, das Strafverfahren unter Anrufung der deutschen Gerichte.

Es wäre ein böses Zeichen, wenn der Vorstand des Verbandes gegen die über ganz Deutschland geflatterten, gedruckten schweren Anschuldigungen der Frankfurter Firma nichts anderes unternähme, als eine Ignorierung. Mit dem Ignorieren ist es ein eigenes Ding; ich kann wohl meinen Nachbar, meinen Hausgenossen ignorieren, sie nicht mehr grüssen, ihnen den Rücken kehren, wenn wir uns auf der Strasse treffen. Hierbei merken nur zwei, was die Glocke geschlagen hat. Aber in öffentlichen Dingen darf man so nicht handeln.

Stöcker ignoriert auch; Geheimer Kommerzienrat Becker in Königsberg wird — zwar bleibt das noch abzuwarten — auch alles ignorieren, was im Stolper Bernsteinprozess augenblicklich kund darüber wird, wie er Kommerzienrat wurde, wie man Regierungsbeamten die Strenge nimmt, wie man zukünftigen deutschen Kaisern ein Mittagsmahl bereitet; aber — würden diese schweren Anschuldigungen »ignoriert«, — dann setzte sich in Zukunft wohl kein ehrlicher Deutscher an den Tisch, an dem der Herr Geheime Kommerzienrat sitzt.

Schögel & Co. haben sich an die Oeffentlichkeit zweiten Gliedes, an die Händler gewandt. Das ist keine Oeffentlichkeit im rechten Sinne. Aber was würde daraus, wenn sie dazu übergingen? Wenn sie sechsmal hintereinander ihren Angriff in den »Fliegenden Blättern« veröffentlichten?

Würde der Verband, der mit allen seinen Mitgliedern so schwer beleidigt worden ist, dazu schweigen? Die sechs Seiten würden 3300 Mk. kosten, aber das zehnfache würde die Frankfurter Firma einheimsen, wenn ihr Angriff unwidersprochen bliebe. —

Derartige Beleidigungen verjähren in drei Monaten. D. h. nach Ablauf von drei Monaten darf der Verband auf gerichtlichem Wege keine Sühne mehr fordern. Will er der Frankfurter Firma den verdienten Denkzettel schaffen, dann heisst es, frisch voran. Alle beleidigten Verbandsmitglieder haben ein Recht, vom Vorstande zu verlangen, dass er von ihnen nimmt, was auf sie geworfen worden ist.

»Von Verbandsfabriken kaufe ich nicht mehr, kaufe ich nicht eher, als bis sie sich gereinigt haben von den Schögel'schen Angriffen«, — das müssen jetzt die Reisenden und Agenten sich sagen lassen, die zu solchen Kunden kommen, die mit dem Schögel'schen Rundschreiben versorgt worden sind.

Es ist eine bittere Ironie, dass nun ein Verband, der, so lange er besteht, das beste angestrebt hat, mit Waffen bekämpft wird, die er eigentlich selbst dadurch geliefert hat, dass er von jeher einseitig, absolut unlogisch gedacht hat und Gesetze zu erfinden vornahm, die niemals über das ganze Reich Giltigkeit erlangen konnten, was er aber verlangte!

Wir sind hier scharf geworden, wir haben unserer Entrüstung über ein solches Beginnen oft genug Worte gegeben, aber, ein Vorgehen wie es die Herren Schögel belieben, ekelt uns an.

Wissentlich andere Firmen verdächtigen, verleumden, beleidigen, des eigenen Vorteils willen, ist ein höchst schäbiges, undeutsches Gebahren! Wir sind zwar auch materiell insofern an dem Gedeihen der deutschen Chocolade-Industrie beteiligt, als der Herr, der dieser Fachschrift den Namen gegeben, mit ca. 50,000 Mk. eigenem Kapital abhängig ist davon, ob es der Industrie im ganzen gut oder schlecht geht.

Aber keinerlei egoistische Gründe haben einen Einfluss auf das hier kund gegebene Urteil. Soweit es einem Menschen moglich ist, die Person von der Sache zu trennen, d. h. das Allgemeininteresse über das Alleininteresse zu stellen und zu erkennen, dass das Alleininteresse seine rechte Befriedigung in materieller und sittlicher Hinsicht am besten findet, wenn es aufgeht in den Bestrebungen für das allgemeine, soweit wird es hier befolgt. Und wenn einer kommt, und unser Guthaben, das wir in der Chocolade stecken haben, ablösen will (es bringt acht Prozent Zinsen und muss noch acht Jahre zu diesem Satze stecken bleiben), dann würden wir auch nicht um ein Jota anders reden. —

Zu dem Schögel'schen Angriffe wider die ganze deutsche Industrie möchten wir noch darauf hinweisen, dass der § 187 des Strafgesetzbuches lautet:

»Wer wider besseres Wissen in Beziehung auf einen anderen eine unwahre Thatsache behauptet oder verbreitet, welche denselben verächtlich zu machen oder in der öffentlichen Meinung herabzuwürdigen oder dessen Kredit zu gefährden geeignet ist, wird wegen verleumderischer Beleidigung zu Gefängnis bis zu zwei Jahren und, wenn die Verleumdung öffentlich oder durch Verbreitung von Schriften, Abbildungen oder Darstellungen begangen ist, mit Gefängnis nicht unter einem Monat bestraft.

Sind mildernde Umstände vorhanden, so kann die Strafe bis auf einen Tag Gefängnis ermässigt oder auf Geldstrafe bis zu neunhundert Mark erkannt werden.«

Dass hier wider besseres Wissen eine unwahre Thatsache verbreitet worden ist, wird jedes Gericht einsehen. Es ist den deutschen Verbandsfabriken und anderen vorgeworfen worden, dass sie »in raffiniertester Weise« Verfälschungen im Handel und Verkehr begingen u. s. w. — Hierauf nicht mit dem Antrage auf Bestrafung vorgehen, hiesse wahrhaftig einen hohen Grad von Stumpfheit gegen schwere Beleidigungen besitzen; wir trauen diesen Grad keinem deutschen Verbandsfabrikanten zu; wir warnen auch den Verbandsvorstand vor der Auffassung, dass »Ignorieren« dieses unerhörten Angriffes irgendwo irgendwelchen Eindruck, oder das Gefühl irgendwelcher Stärke erwecken könnte. Vielmehr würde man an seine Schuljungenzeit erinnert werden, wo man vor dem Gefürchteten auf den höchsten Boden lief und dann vom Dachfenster aus herunterrief: »Töw, lat mi blot runnerkamen, denn geiht Di't aewer schlicht!« —

Wir glauben aber, dass diesmal im Verbande ein richtiger Entschluss das Licht der Welt erblicken wird:

Die Anklage an das Frankfurter Gericht geht ab!



Unser Fach auf der Berliner Gewerbe-Ausstellung.

Ein berliner Gordianabonnent hat die Freundlichkeit gehabt, uns auf unsere Bitte einen ersten orientierenden Bericht darüber zu geben, wie und was aus unserer Industrie ausgestellt worden ist. Ausführlich wollen wir durch eingehende Berücksichtigung aller uns interessierenden Gruppen im Juni Juli über das ganze berichten. Unser Freund schreibt:

Erst heut komme ich Ihrem Wunsche nach!

Zuerst einen kurzen Ueberblick der Ausstellung selbst; anhängend ein kleines Resümee unseres Faches!

Unsere Ausstellung ist im ganzen Bild, auf alle Fälle etwas wohlgelungenes, es verlohnt sich, selbst schon jetzt, wo so vieles noch nicht fertig ist, sie zu beschauen; es

erhält der Geist ernste und zerstreuende Nahrung; unser Fach bietet im ganzen allerdings dieses nicht so, wie so viele andere Branchen hierselbst, wiewohl man eigentlich doch behaupten kann, dass Berlin ein Platz in den letzten Jahren geworden ist, der wohl im Fache mitrechnet. Es haben sich nur zehn Fabrikanten in der Abteilung selbst beteiligt und hierbei auch nicht so hervorragend, wie es in Fach-Ausstellungen von mir gesehen ist, woran liegt dies?

Ich möchte es bald dahin beantworten, unsere Gruppe hatte, wie mir berichtet wurde, z. Z. als Vorstand die Herren Th. Hildebrand & Sohn und Hoffmann & Thiede. Ob nun diese Herren nicht die Gewalt oder den Einfluss hatten, es zu verhüten, dass die Nahrungsmittelbranche getrennt wurde von der grossen Halle, obwohl mit Leichtigkeit unsere Branche noch mit hinein konnte und nur noch von der Chemie abgetrennt wurde, oder ob da noch andere Verhältnisse mitsprechen?

Thatsache ist, — dass beide Firmen sich abgesondert haben, Spezial-Häuser, jeder für sich aufgeführt haben und — wohl bald die einzigen sind in der ganzen Ausstellung — die den Verkauf ihrer ganzen Fabrikate, in recht ausgedehnter Art, gestattet erhielten, hierbei noch, um es ganz rationell zu betreiben, auch gleich noch Ausschank einrichteten, indem sie Chocolade etc. in Tassen etc. verabreichen, gegen Bezahlung (also nicht Gratis-Probe-Tassen).

Hildebrand & Sohn lassen — sogar Sonntag nachmittags — auch Pralinés überziehen. Hoffentlich haben sie sich mit der Gewerbeordnung gut gestellt. Dass den anderen Firmen keine günstigen Plätze zugewiesen worden sind, hat wohl auch die zehn Herren nicht so angespornt, wie ich es früher beobachtet habe, und dass die übrigen Fabrikanten zurücktraten von ihren Zeichnungen. Immerhin aber giebt es auch noch so manches Schöne zu sehen.

Nun die Ausstellung selbst!:

Am Eingang links:

André Mauxion,
hat Wandspinden mit etikettierten Chocoladen und Kartons ausgestellt, davor ein Obelisk aus Chocolade, worauf ein Adler und unten am Sockel die Kaiserköpfe angebracht sind. Rechts:

Mertens & Jaenicke,
Wandspinden mit Bonbon-Gläsern; Füllung hübsch und sauber.

Fortsetzung rechts fehlt. — Links reihen sich drei gleiche Schränke an, zuerst

Ferdinand Marie, Arrangement wenig anziehend, links im Fach ein grosses Füllhorn aus Kristallkonserve mit Konfekt, in der Mitte Königin Louise auf Marzipan-Blumen, rechts ein Hasengespan (Hasen nicht hübsch), dagegen der Wagen gut ausgeführt. Alsdann:

Herm. Neetzel,
Pokale mit Bonbons, nicht schlecht; Farben-Spiele zum teil ganz gut und als dritter:

Carl Hoffmann,
mit recht schönen Arrangements, luftige und harmonische Aufsätze, Früchte, Konfekte, Gebäcke etc., alles Sachen aus der ff. Konfiserie.

Gerade am Eingang sieht man zwei Glas-Pavillons geschlossen und viereckig. Rechts

Werkmeister & Retzdorf.
Sie haben ein garniertes Chocoladen-Arrangement, sauber gearbeitet, aber wenig ins Auge springend, etwas Bonbons etc. arrangiert, das Arrangement ist zu gedrückt, daher zu wenig ansprechend.

Paul Wesenberg Sohn
hat Cacaodosen, grosse Chocoladen-Blöcke, Cacaobohnen etc. arrangiert.

Alsdann hinter Werkmeister & Retzdorf's Pavillon folgt der von

Hugo Lehmann,
der ja mehr in Grösse selbst, ebenso in grossen Pokalen, als in Neuheiten und besonders Schönem auffällt!

Tritt man nun mehr in die Halle hinein, so sind links noch:

G. Cyliax.
Aus Chocolade »Kaiser Wilhelm« in Lebensgrösse (soll freihändig modelliert sein), jedoch wenig wirkend, als Sockel ein Spind mit Konfitüren und Chocolade-Tafeln; als Hinterwand eine Honigkuchentafel, belegt und garniert.

Max Huth
hat ein Obelisk gebildet aus dünnen Karton-Rahmen, bedeckt mit Glas, gefüllt mit Bonbons, Konfitüren, wo allerdings wenig anziehendes und neues zu finden ist.

Und zuletzt hat der Bildhauer und Modelleur

Alwin Hess
eigentlich recht niedlich ausgestellt, wenn nicht gross, so doch eigenartig. Ein Spind besetzt mit Felsenzucker, rot angeschminkt (aus Gips). Inhalt des Spindes Chocoladefiguren etc., die derselbe in bekannter künstlerischer Form ohne Formen etc. herstellt!

Das würde alles sein aus dem engeren Gebiete unseres Faches.





Die Herkunft des amerikanischen Honigs!

Ueber den nach Deutschland vom Ausland kommenden Honig, speziell über den amerikanischen, finden wir in der »Deutschen Tageszeitung« den folgenden Aufsatz:

Durch das in den nächsten Tagen im Reichstage zur Beratung kommende Zuckersteuergesetz wird bekanntlich der Zoll auf amerikanischen Honig, der am 1. Juli 1895 von 20 auf 36 Mk. per 100 Kilo gesetzt worden war, nochmals um weitere 4 Mk. erhöht, sodass jetzt 40 Mk. Zoll darauf ruhen. Gegen diese Honigzollerhöhung haben eigentlich nur einige wenige Honigkuchenfabrikanten ein Recht, Einspruch zu erheben; in den weitaus meisten Fällen nämlich wird der »Honigkuchen« ohne Honig gebacken, und deshalb freuen sich diejenigen, die ohne Honig fertig werden, dass denen, die am Honig festhalten, nochmals das Rohprodukt verteuert wird.

Wir haben uns die Gründe, die im vorigen Jahre — es war am 24. April — gegen die Zollerhöhung des Honigs von dem inzwischen verflossenen Abg. Meyer und den Herren Weiss, Grillenberger und Beckh vorgebracht worden sind, nochmals angesehen. Die waren, wo es sich doch um eine Erhöhung von 16 Mk. handelte, schon damals so leicht, dass wohl anzunehmen ist, dass sie dieses Mal erst gar keine vorbringen, und dass die weitere Steigerung um 4 Mk. glatt angenommen wird.

Im vorigen Jahre verkündete der Staatssekretär Graf Posadowsky namens der deutschen Regierung in dürren Worten: »Was von Honig von aussen eingeht, ist meist Kunsthonig, ist grösstenteils Kunstprodukt«. — Wir haben bei dieser freien Behauptung damals einen kleinen Schreck bekommen. Wir glaubten sicher, die in Deutschland beglaubigten Konsuln der Honig ausführenden amerikanischen Staaten, wie Kuba, Chile, Domingo, Mexiko, würden von der deutschen Regierung verlangen, dass sie revoziere. Aber davon ist nichts bekannt geworden! Man hat danach also wohl ein Recht, anzunehmen, dass der Herr Staatssekretär gute Gründe hatte, keck in die Welt hineinzurufen: die Deutschen werden von den Amerikanern mit dem Honig betrogen! Wenn hierauf noch einmal bei den Verhandlungen im Reichstage die Sprache gebracht werden könnte, dann würden wir darin einen grossen Nutzen für die deutschen Interessen sehen.

Der »ehrbare Kaufmann« zu Hamburg, zu Bremen oder sonstwo fühlt sich bis in die Seele verletzt, wenn andere Leute sich die Freiheit nehmen, sich vor Betrügereien zu schützen. Hier wäre doch für den »ehrbaren Kaufmann«, für die Handelskammer in Hamburg im vorigen Jahre eine Gelegenheit gewesen, der anklagenden deutschen Regierung zu beweisen, dass die den amerikanischen Honig importierenden Hamburger Kaufleute sich solche Vorwürfe nicht gefallen lassen wollen. Aber auch der ehrbare Kaufmann hat sich nicht gemuckst. Im Jahresbericht steht nichts weiter, als das Bedauern, dass die enorme Zollerhöhung den Importeuren die Fidel zerschlagen hätte und dass diese nun darauf angewiesen wären, andere Länder mit dem amerikanischen Honig zu versorgen.

Glück zu! Wir gönnen den Kaufleuten ihre Transitgeschäfte von ganzem Herzen! Aber wir gönnen ihnen ihre Profite nicht, wenn sie gemacht werden auf Kosten der deutschen produktiven Stände. In solchem Falle ist der Kaufmann, auch wenn er Mitglied der Vereinigung »ehrbarer Kaufleute« ist, ein Schmarotzer am deutschen Volksvermögen. Soll statt Bienenhonig ein Kunsthonig, ein Produkt aus Zucker, Wachs, Ameisensäure, Stärkesirup, Lindenblütenaroma, verbacken und gegessen werden, dann mag er auch in Deutschland aus deutschem Rübenzucker und deutschem Stärkesirup hergestellt werden und dann mag er auch als das ausgegeben werden, was er ist: als ein Zuckerhonig.

An unsere Landleute und an alle, die auf dem Lande leben und freie Zeit über haben, muss aber das Ersuchen gerichtet werden, nun auch, wo Preise von 45—50 Mk. für den Zentner Bienenhonig gezahlt werden müssen, sich der Produktion des Honigs in weit grösserem Massstabe zuzuwenden, als es in den letzten zehn Jahren geschehen ist. Amerika hat ungefähr im Jahre zwei Millionen Kilo Honig nach Deutschland geliefert; diese müssen geschaffen werden! Werden sie das nicht, dann muss die Lebkuchenindustrie zu Surrogaten greifen. Und wenn wir auch im Interesse der Zuckerindustrie und der Stärkeindustrie eine Verbrauchssteigerung von raffiniertem Zucker und Stärkesirup wünschen müssen, so soll doch der Genuss von Honig und Honigfabrikaten den Deutschen weiter gestattet sein.

Der Abgeordnete aber, der bei der kommenden Verhandlung nochmals auf die Herkunft des amerikanischen Honigs zu sprechen käme und der Regierung noch einmal Gelegenheit gäbe, sich über seine Qualität auszusprechen, erwürbe sich ein Verdienst. Denn es giebt immer noch Honigkonsumenten, die fest daran glauben, dass der amerikanische rein sei, d. h. von Bienen stamme. Es sind im Januar-Februar 1896 immer noch 133 300 Kilo eingeführt worden. Den ungeheuer billigen Preis — heute kostet Chile-Honig cif Hamburg ungefähr 23 Mk. pro Zentner — erklären sie sich »durch das in den Produktionsländern vorhandene tropische Klima«. — Die Erklärung aber hinkt. Keine Produktion erfordert mehr individuelle Pflege und menschliche Aufmerksamkeit als die Abwartung der Bienenstöcke. Mögen die Amerikaner in der Grossproduktion in manchem Gewerbe durch eigenartige Maschinen uns voraus sein; wo es sich um Anwendung menschlicher Kraft und Aufmerksamkeit handelt, da sind die Deutschen noch immer mindestens ebenso leistungsfähig gewesen. Und dass der Amerikaner für 16—18 Mk. einen Zentner Honig an den amerikanischen Exporteur liefern und daraus seinen Lebensunterhalt ziehen sollte, — das glauben wir nicht. Aber wir lassen uns belehren — mögen die hieran interessierten Kaufleute den Beweis erbringen, dass sie nach Deutschland reinen Honig seither gebracht haben.



Honig- und Honigkuchen.

II.

Zur Lage des Honigverbrauchs und des Honigkuchenverkaufs schreibt uns Herr Gustav Weese in Thorn noch das folgende, das wir unserem Aufsatze in Nr. 25 noch anhängen möchten:

»Auf Ihre Anfrage erlaube ich mir nachstehend in Kürze einzugehen.

In meiner Fabrikation spielen Honig und Mehl eine hervorragende Rolle, ein Beweis, dass ich meine Fabrikate mit Recht Honigkuchen nenne.

Gegen 2700—3000 Zentner Honig und ebensoviel Mehl haben einige 40 Ballen Mandeln, einige 100 Zentner Zucker und Gewürze u. s. w. doch nicht viel zu bedeuten. In den letzten sieben Jahren war von vier schlechten Jahren, nämlich 1889—1892, das Jahr 1891 das schlechteste. Ich zahlte in diesem Jahre 20,000 Mk. mehr für Mehl, als in 1894, die Getreidepreise standen damals doppelt so hoch als heute, speziell Roggen, den ich hauptsächlich verarbeite.

In jenen vier schlechten Jahren verzinste sich mein Anlagekapital mit $1^{1}/_{2}$—2 Prozent, in den drei folgenden mit 12, 15 und 10 Prozent, der Durchschnitt ergiebt 6—7 Prozent. Nach Absetzung von 4 Prozent für reine Kapitalzinsen verbleibt als reine Arbeitsrente 2—3 Prozent!

Den aus Amerika bezogenen Honig halte ich allerdings für reinen Bienenhonig in den allermeisten Fällen. Meine Bezugsquellen in Hamburg und Bremen, die mit meiner Firma seit Jahrzehnten für diesen Artikel in Verbindung stehen, sind mit mir der gleichen Meinung. Dass Amerika in solchen Mengen und zu solchen Preisen produzieren kann, liegt in der tropischen Natur begründet.

Dass der Import so zurückgegangen, ist die unausbleibliche Folge des schon geltenden prohibitiven Zolles. Aus Süddeutschland selbst weiss ich, dass dort grosse Mengen deutschen Sirups in diesem Jahre verwandt werden und auf Abforderung beordert sind.

Wenn man Lebkuchen fabriziert, wird man ja diesen Weg leichter beschreiten können; wenn man sich aber, wie die Thorner Industrie, nun einmal auf den Ausdruck »Honigkuchen« kapriziert hat, kann man nicht mehr zu den »Pfefferkuchen« zurückkehren.

Die Vertauschung dieser beiden Bezeichnungen ist vor ca. 25 Jahren von meinem Vater vorgenommen worden.

Welchen Weg aber soll man beschreiten, gegenüber der Konkurrenz, die in anderen Städten ein weit minderwertiges Fabrikat als »Thorner Honigkuchen« an den Mann bringt. Wird das neue Gesetz über den unlauteren Wettbewerb eine Handhabe dazu bieten?

Lassen Sie mich Ihnen zum Schlusse noch sagen, dass in meiner Fabrik kein Tropfen Stärkesirup verwandt wird, wodurch man doch grosse Vorteile erzielen kann, und Sie werden nach diesen Ausführungen vielleicht meine Abneigung gegen den hohen Honigzoll begreifen.

Mit Hochachtung
Gustav Weese.«

Zu der Frage, ob das Gesetz gegen unlauteren Wettbewerb darin Wandel schaffen wird, dass in anderen Städten aus Mehl und Zucker und Sirup Gebäck hergestellt und dann als »Thorner Honigkuchen« verkauft

wird. ist zu sagen, dass wir schon heute im Nahrungsmittelgesetz eine Waffe gegen solche Missbräuche haben. Wenn in Berlin oder sonstwo »Thorner Honigkuchen« angeboten wird, aber »Berliner Zuckerkuchen« geliefert wird, so hat jeder ein Recht, sich zu beschweren und auf Bestrafung wegen Nahrungsmittelverfälschung zu dringen.

Es wird zweifellos Bestrafung eintreten — und nach unserem Gefühl mit Recht. »Holländischer Cacao« muss aus Holland stammen; wird er in Merseburg gemacht, darf er nicht als »holländischer« verkauft werden. Allerdings hat sich bei verschiedenen Artikeln schon seit Jahren die Gewohnheit eingenistet; z. B. beim Lübecker Marzipan, Königsberger Marzipan, Liegnitzer Bomben, Aachener Printen, Basler Leckerli, Schweizer Käse, Limburger Käse, Tilsiter Käse, mit dem Eigennamen eine Art, eine ganz bestimmte Eigenschaft, nicht aber die Herkunft zu bezeichnen.

Hat man das nun einmal jahrelang geduldet, so ist es sehr schwer, dagegen einzuschreiten. Es wird immer von Fall zu Fall zu entscheiden sein, ob die Absicht vorgelegen hat, ein »falsches« Produkt für ein »echtes« auszugeben.

Schwer wäre es wohl nicht, wenn eine gesetzliche Bestimmung käme, die verlangt, dass bei Anwendung solcher Gattungsnamen der Zusatz geboten wäre »hergestellt von . . . . in . . . .«

Also z. B. Thorner Honigkuchen
von August Schulze
in Berlin.

Dagegen hätten die in Thorn wohnenden, nach alter Thorner Art arbeitenden Fabrikanten das alleinige Recht zu sagen:

Echt
Thorner Honigkuchen
von N. N. in Torn.

oder

Echt
Nürnberger Lebkuchen
von N. N. in Nürnberg.

Bei der uns von Herrn Gustav Weese, Thorn eingesandten Berichtigung war uns aufgefallen, dass nach dem Berichte, den der Bund der Industriellen damals über seine Zuckeragitation versandt hatte, Herr Weese behauptet haben solle, die jetzige Zollerhöhung um 4 Mk. pro 100 Kilo Honig, belaste seinen Betrieb um jährlich 25 000 Mk., die er nicht wieder herein bekäme. Das wollte uns nicht recht möglich erscheinen, da wir nicht glaubten, dass Herr Weese im Jahre 600 000 Kilo Honig verarbeite. Auf unsere Bitte nach Aufklärung stellte Herr Weese seine Berechnung denn auch anders dar, als sie vom Bunde der Industriellen verbreitet worden ist. —

Herr Weese schreibt:

Ich habe in Berlin gesagt:

»Der vor dem 1. Juli 1895 bestehende Zoll betrug per 100 kg brutto Mk. 20 gleich einem Zolle von ca. 23 Mk. per 100 kg netto.

Der vom neuen Gesetz in Aussicht genommene Zoll beträgt 45 Mk. per 100 Kilo netto.

Differenz per 100 kg. netto ist also 22 Mk. bei 1100 bis 1200 Doppelzentner amerikanischen Honigs — ich kaufe soviel ich kann, auch inländischen — im Mittel ca. 25000 Mk. mehr an Zoll.

In dieser Weise bitte ich auch Punkt zwei meiner Berichtigung aufzufassen und falls das noch möglich, hinter das Wort »belastet« in Paranthese hinzuzufügen »im Vergleich mit dem vor dem 1. Juli 1895 geltenden Zollsatz«.

Bei meinen Berechnungen schwebt mir immer der letztere Termin vor.

Die vorjährige Erhöhung von 20 Mk. auf 36 Mk. hat sich erst in diesem Jahre praktisch geltend gemacht, da man bei rechtzeitigen Einkäufen im Vorjahre noch zum alten Zollsatze einführen konnte.

Die vorjährige Erhöhung war die verhängnisvollere, was aber doch nicht abhalten darf, auf die Konsequenz des ganzen Systems aufmerksam zu machen«.

Wir aber verweisen immer wieder auf die Thatsache, dass die deutsche Regierung im April 1895 offen erklärt hat, was vom Auslande als »Honig« eingeht, ist meist »Kunsthonig« — und dass dieser Vorwurf, dieses herbe Urteil bisher von keiner Seite gemildert worden ist. —

Die deutsche Regierung hat ihre Schuldigkeit gethan, die deutschen Konsumenten vor Uebervorteilung zu bewahren.

Dann noch bemerken wir, dass nach den uns zugegangenen Berichten, einzelne Honigimporteure sich weigern, eine Bürgschaft dafür zu übernehmen, dass ihre Produkte, die sie als Chile-, Kuba-, Valparaiso-Honig anbieten, reiner Bienenhonig ist.

Wer Honig kauft, hat ein Recht, diese Bürgschaft zu fordern; wird ihm aber diese Bürgschaft verweigert, hat er auch das Recht ebenso misstrauisch zu sein wie wir es seit der Posadowsky'schen Rede sind. »Honig« ist für uns ein Naturrohprodukt wie es Cacao-

bohnen, Mandeln, Nüsse sind. Wie freudig übernehmen die Lieferanten dieser Produkte die Bürgschaft!



ALLERLEI.

Die Zuckersteuervorlage hat ihre zweite und dritte Lesung hinter sich. Vom 11.—15. Mai hat sie den Reichstag beschäftigt, und das Resultat ist, soweit unsere Industrie speziell an dem Ausgange beteiligt ist, so, wie wir es hier im Gordian vorausgesagt haben. Die Kommissionsbeschlüsse sind angenommen. Nach ihnen wird die deutsche Zuckersteuer fortan statt **18** Mark **20** Mark für 100 Kilo betragen, und bei der Ausfuhr von Zucker wird den Zuckerfabriken in Zukunft **2.50** Mark Exportprämie für 100 Kilo gewährt. Der Eingangszoll für festen und flüssigen Zucker jeder Art beträgt **40** Mark für 100 Kilogramm. Die bestehenden Bestimmungen über die Ermittelung des Nettogewichts von Sirup in Fässern bleiben giltig.

§ 70 (dritter Teil des Gesetzes lautet:

»Nach näherer Bestimmung des Bundesrates können die Ausfusrzuschüsse auch für zuckerhaltige Waren im Falle des § 6, Ziff. 1 gewährt werden.« —

Unsere Industrie hat es also nun mit dem Bundesrat zu thun, wenn sie sich das grosse Absatzfeld erschliessen will, auf das dieser Satz sie führt.

Aus den Zeitungen werden die Gordianleser ersehen, dass das Gesetz sofort in Kraft treten soll.

Ueber Einzelheiten, soweit sie auch post festum noch Interesse haben, berichten wir in Nr. 27.

O. »Seit einiger Zeit habe ich immer grosse Last mit meinen Presstüchern; bei jeder Pressung platzen einige und kann ich dieselben nur ein bis zweimal gebrauchen. Früher habe ich zum Pressen starkes Segeltuch benutzt, und da dasselbe sehr hart und steif war, platzte und brach es nach einigem Gebrauche. Nach der Zeit benutzte ich eine starke Leinenart, doch kann der Lieferant mir die Qualität in der gehabten Stärke nicht mehr beschaffen und jetzt habe ich die grösste Last. Ich würde Ihnen daher sehr dankbar sein, wenn Sie mir ein geeignetes Material nebst Bezugsquelle namhaft machen könnten. Dann wäre mir sehr lieb, wenn Sie mir die letzte Nummer des »Gordian« nachlieferten, da dieselbe verloren ging.

Ich danke Ihnen im Voraus und zeichne.

Antwort: »Eine gründliche Abhilfe können wir nicht in Aussicht stellen. Geschickte Arbeiter kommen mit einem Satz Tücher recht lange aus. Es muss darauf geachtet werden, dass das Format des mit Cacao gefüllten Leinenpacketes genau den Umfang und den Durchmesser hat, wie der Rumpf der Presse. Lassen Sie sich von Ihrem Heizer aus Schwarzblech einen runden Napf — Form eines Bonbondosendeckels — machen. der genau so weit ist, als der Pressenrumpf. Hierüber wird das Presstuch gelegt, mit 10—15 Pfd. Cacaomasse gefüllt, richtig geschlossen, nicht zu fest, nicht zu locker. Dann erhält das Cacaomassenpacket genau die Form der Presse, es bilden sich nicht unnütze Falten und das Zersprengen hört auf. — Aber noch eins ist ganz besonders zu bedenken. Sie nehmen jedenfalls zu viel Wasser in die Cacaomasse hinein, um sie zu verdicken; also um ein leichteres Auffüllen zu haben. Wenn das — wie wir sicher annehmen — der Fall ist, dann werden Sie das Platzen der Tücher schon aufheben, wenn Sie zum Eindicken der Masse nur sehr wenig Wasser — oder am besten gar kein Wasser — verwenden. Das Wasser besitzt eine ungeheure Expansionskraft; unter dem hohen Druck, den die hydraulischen Pressen ausüben, will es entweichen, und zerreisst die Tücher. Je mehr Wasser darin ist, desto mehr auch müssen Sie den Druck langsam ansetzen; zuerst durch die Handspindel, und wenn kein Oel mehr kommt, dann durch Wasserdruck. Wird zu schnell hoher Druck darauf gesetzt, müssen die Tücher, die sich so schnell nicht dem veränderten Formate anpassen können, zerreissen. Lieferanten von Presstüchern wird Ihnen am besten der Erbauer Ihrer Presse aufgeben.

)-(». . . . . . und könnten Sie nicht im »Gordian« einen Aufruf erlassen, dass sich alle oder doch eine grössere Zahl deutscher und ausländischer Chocolade-Fabrikanten in Berlin zusammenbringen liesse, um sich persönlich kennen zu lernen, und um über alle die vielen unklaren Fragen sich einmal mündlich zu besprechen? Es würden sich die Berliner Kollegen ganz gewiss bereit finden lassen, uns mit Unterkommen behilflich zu sein. Würden Sie auch dazu hinkommen können? Ich glaube, dass von hier wir alle zusammen hinreisten. Es müsste aber nicht in den

grossen Ferien sein, sondern vorher, vielleicht Ende Juni, Anfang Juli. Bringen Sie das doch einmal vor.« —

Wir erfüllen den Wunsch, indem wir ihn hier zunächst abdrucken. Wir sind auch bereit, in Berlin irgend welche Anfragen zu stellen, nur müssten wir wissen, ob diese Idee, aus Anlass der Berliner Ausstellung einmal eine grössere Zahl deutscher Chocoladefabrikanten zu einer persönlichen Aussprache zusammen zu bekommen, Anklang findet. Auf ein oder zwei Tage macht sich vielleicht jeder einmal frei. Wir bitten um Aeusserungen hierzu.

§ In den »Hamburger Nachrichten« finden wir folgendes Telegramm:

»Der ostdeutsche Zweigverein für Rübenzucker Industrie hat bekanntlich in seiner letzten ausserordentlichen Generalversammlung, welche von 27 Fabriken beschickt war, mit allen gegen zwei Stimmen sich für die Fassung des Zuckersteuergesetzes nach den Beschlüssen der Kommission ausgesprochen. Zweifel waren in letzter Zeit nur über die Verteilungsform der Einzelkontingente entstanden, da, wie schon gestern erwähnt, die Fabriken des Westens eine Schädigung durch den von der Kommission des Reichstags angenommenen Kontingentierungsmodus befürchten. Die zahlenmässige Vergleichung der Kontingentierung der einzelnen Fabriken nach der höchsten Leistung in den letzten fünf Jahren oder nach der Durchschnittsleistung der letzten drei Jahre ergiebt sich aber, dass die Differenz zwischen den beiden Verteilungsarten zumeist völlig minimal ist, wenn die Gesamtproduktion der einzelnen preussischen Provinzen und Bundesstaaten in Betracht gezogen wird. Es ist darum auch seitens des Ostens kein Widerspruch erhoben gegen die vom Westen gewünschte Kontingentierungsart nach der höchsten Leistung, und hat ja die Reichtagskommission kaum einen Anlass, ihren Beschluss gegenüber diesem einmütigen Wunsche der Industrie aufrecht zu erhalten. Ein wesentliches Bedenken kann gegen diese Kontingentierungsart nicht vorliegen. Interessant ist es auch, dass sich die Zeitschrift »Gordian«, Organ für Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie mit Entschiedenheit für die Zuckersteuervorlage ausgesprochen hat. Nach der Vorlage sollen auch **Zuckerwaren nicht nur den Zoll erstattet erhalten, sondern auch einen Ausfuhrzuschuss** geniessen. Damit wird unserer Chocoladen- und Konserven-Industrie ein weites Feld des Exports in Konkurrenz mit der gleichartigen englischen und französischen Industrie eröffnet. Die Steigerung unserer Konserven-Industrie würde aber auch dem deutschen Obst- und Gemüsebau unmittelbar zugute kommen.

ꝏ In der Berliner Gewerbe-Ausstellung haben die folgenden Gruppen ein Recht auf eingehende Berücksichtigung seitens unserer Industrie:

Gruppe VIII.

Graphische und dekorative Künste und Buchgewerbe — Book and Art Publishing — Arts graphiques, décoratifs et typographiques. Librairie.

1. Kupferstich, Radierung, Entwürfe, Zeichnungen, dekorative Malereien und Modellierungen.
2. Holzschnitte.
3. Photographisch-mechanische Druckverfahren.
4. Lithographie und Buntdruck.
5. Karthographie.
6. Gravierungen, Ziselierungen, Medaillen.
7. Buchdruck, Schriftgiesserei.
8. Buchgewerbe und Buchverlag.

Gruppe IX.

Chemische Industrie — Chemical Industry — Industrie de produits chimiques.

1. Chemische Produkte f. technische Zwecke; Säuren, Salze.
2. Pharmazeutische und wissenschaftliche Präparate, ätherische Oele u. s. w., Mineralwasser, Rohmaterialien.
3. Produkte der trockenen Destillation, Benzin, Paraffin, Teerfarben.
4. a) Seifen, Parfümerien; b) Fettindustrie (Kerzen, Wachs u. s. w.).
5. Farbwaren (mit Ausnahme der Teerfarben), Firnisse, Lack, Leim u. s. w.
6. Abteilung für chemische und pharmazeutische Apparate.

Gruppe X.

Nahrungs- und Genussmittel — Alimentary Industry — Aliments.

1. Mühlenfabrikate, Mühlenprodukte, Konditorei- und Bäckerei-Erzeugnisse.
2. Chocolade, Cacao, Zuckerwaren.
3. Sprit, Liqueur, Fruchtwein, Schaumwein, Essig.
4. Bier.
5. Fleischwaren, Extrakte und Konserven.
6. Tabak und Tabakfabrikate.

7. Molkerei, Milch, Butter, Käse, Kunstbutter u. s. w.

Gruppe XXIII.

Deutsche Kolonial-Ausstellung — German Colonies — Exposition coloniale allemande.

1. Allgemeine Ausstellung, u. A.; Ausrüstungen, Import- und Export-Gegenstände, Ethnographische u. s. w. Sammlungen.
2. Ausstellung von Eingeborenen-Gruppen mit ihren Industrien.
3. Darstellungen (Festungen, Hütten, Verschanzungen, Stationen, Plantagen, Faktoreien, Kriegsfahrzeuge u. s. w. aus allen deutschen Kolonien.

*** In die Liste der deutschen Chocoladefabriken (siehe Nr. 14, 15, 16 des »Gordian«) haben wir nach den uns zugegangenen Anzeigen noch aufzunehmen:

Bamberg: Gebr. Wiesner,
Emmerich a. Rh.: Franz Onstein,
Oehringen: D. Wieland Sohn,
Magdeburg: Otto Dingel,
Remscheid: Robert Hösterey,
Wiesbaden: G. A. Lehmann.

Wir haben hiernach 150 solcher Chocoladefabriken in Deutschland, die ihre Fabrikate von der rohen Bohne ab herstellen. Von diesen 150 Firmen gehören 59 Firmen dem Verbande an; 91 Firmen stehen ausserhalb des Verbandes.

— Am 30. April fand in Amsterdam eine Cacao-Auktion statt über

2153 Sack Java- Cacao,
120 » Guayaquil- »
197 » Surinam- »
40 » Caracas- »
29 » diverse »

Hiervon wurden verkauft:

1500 Sack Java- Cacao,
150 » Surinam- »
29 » diverse »

und hatten nach der Auktion noch einige Verkäufe statt.

A. 69. Wir haben am 30. April vom Ministerium für Handel und Gewerbe den Bescheid erhalten, dass unsere Nachfrage, wann bei der Ausfuhr von Cacaobutter der darauf ruhende Einfuhrzoll zur Vergütung gelange, »an den Herrn Reichskanzler (Reichsamt des Innern) zur Verfügung weiter gegeben worden ist«. — Wir können also zunächst nichts weiter thun, als alle Fabriken, die mehr Cacaobutter pressen als sie im eigenen Betriebe verbrauchen, zu ersuchen, in gleicher Weise entweder durch Vermittelung der Handelskammern ihres Bezirks — dafür sind diese Institute da — oder durch direkte Anfragen an das Reichsamt des Innern kund zu geben, wie sehr darauf gewartet wird, dass dem Absatze der Cacaobutter nach auswärts der Markt erschlossen wird.

*** Die am 5. Mai in Amsterdam abgehaltene Auktion über 60,000 Kilo Van Houten's Cacaobutter verlief wie folgt:

Als höchster Preis wurde

71¼ cents,

als niedrigster

69¼ cents,

im Durchschnitt **70,58** bezahlt.

In den letzten fünf Jahren waren die Preise in der Mai-Auktion wie folgt:

1895	1894	1893	1892	1891
67	71¼	73	63¼	63¾ cents.

Dass Deutschland auf den holländischen Auktionen als Käufer fehlt, ist, wie wir schon vor einem Jahre voraussagten, ganz ohne Einfluss auf die Preisbildung geblieben. Etwas ändern wird sich, nach menschlicher Vorausrechnung die Sache, wenn die der deutschen Industrie in Aussicht gestellte Zollrückvergütung in Kraft getreten ist. Wenn bei der Ausfuhr von Cacaobutter den deutschen Fabriken 37,30 Mk. für je 100 Kilo zurückvergütet werden, dann würden sie, wenn wir mit den Maipreisen der holländischen Auktion rechnen, bei Lieferungen zu 70,58 cents, das sind 1,20 pro Pfd. oder 2,40 Mk. pro Kilo + 37,30 Mk. Vergütung, also 277,30 Mk. pro 100 Kilo Cacaobutter von ausländischen Käufern erzielen können.

Aus dem Lüneburgischen. Was der März mit seinen schönen Sommertagen für die Bienen gut gemacht hat, das hat der April reichlich verdorben. Die Imker haben viel Volksverlust zu beklagen, auch wurde teilweise viel junge Brut ausgerissen; es hält für den Imker daher schwer, im Mai Schwärmer zu bekommen. Wer im April seinen Bienen Reizfutter gegeben hat, wird viel Volksverlust zu beklagen haben. Die Thatsachen weisen wieder einmal nach, dass es bei der Bienenzucht nicht leicht, wenn nicht ganz unmöglich ist, bestimmte Vorschriften im voraus zu geben.



Anzeigen.

Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk. 1.50
2 Felder kosten	„ 2.50
3 „ „	„ 3.60
4 „ „	„ 4.40
5 „ „	„ 5.—
10 „ „	„ 9.—

pro Ausgabe.

GORDIAN

HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen		**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	**Ferd. Kraus,** Neuss a. Rh.
Cacao-Röster		**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich a. Rh.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**A. B. Olson,** Kansas-City, 214/220 Missouri-street.
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen		**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen		**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren.** Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.) Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren.** **Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.	**Fried. Krupp Grusonwerk,** Magdeburg. Excelsiormühlen.	
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**Fried. Krupp Grusonwerk,** Magdeburg.
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Fried. Krupp Grusonwerk** Magdeburg. Walzwerke mit Hartgusswalzen.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Sichtmaschinen für Cacaopulver		**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.	**J. H. Day & Co.,** Cincinnati, Ohio. Day's Dough Mixer are the best.	
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		



1896. II. Jahrgang. Nr. 27. Hamburg, 1. Juni 1896.



[Ze]itschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. [D]aenemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. [R]ussland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Künstliche Süssstoffe in der Cacao-Industrie.

(Nachdruck verboten.)

Die Cacao- und Chocolade-Industrie ist [au]f die Verwendung eines Süssstoffes ange[w]iesen. Ohne einen solchen wäre sie über[ha]upt nicht da. Der reine Cacao ist bitter, [un]d in diesem Zustande wird wohl kaum der [tau]sendste Teil des überhaupt verbrauchten [Ca]caos genossen. Ein angenehm schmecken[de]s, bei allen Menschen beliebtes Genuss[m]ittel wird erst dann aus dem Cacao, wenn er gesüsst worden ist. Cacao und Zucker geben Chocolade — und Chocolade giebt die Grundmasse her für die Anfertigung von tausend verschiedenen Arten von Konfekt, Bonbons, Figuren u. s. w.

Das wird so bleiben müssen; daran wird auch keine Art der in neuester Zeit in den Verkehr gebrachten sog. »künstlichen« Süssstoffe vieles ändern können, denn bei der Fabrikation von formfähigen Chocoladen brauchen wir ausser der Süsskraft einen »Körper«, der die fette Cacaomasse magerer, d, h. arbeitsfähig, formfähig macht. Träte einmal der Fall ein, dass keine Rüben wüchsen, oder doch nur soviel, dass der daraus gewonnene Zucker nicht ausreichte, den Bedarf eines Landes zu decken, oder würden die Zuckerpreise auf das doppelte oder dreifache von

heute steigen, dann würde man wohl Mehl nehmen, es dextrinisieren und mit künstlichen Süssstoffen versüssen, bis das Gemisch den Geschmack und die Konsistenz der Chocolade hätte. An eine solche Lage ist aber bis auf weiteres nicht zu denken.

Aber es wird das grössere Quantum des verarbeiteten Cacaos — in Deutschland bekanntlich im Jahre 1895 = 14,000,000 Kilo Cacaobohnen — zu Fabrikaten verarbeitet, die als Nahrungsmittel zu Ernährungszwecken dienen, also nicht bloss Naschgelüste befriedigen. Und zu diesen gehören besonders die Fabrikate in Pulverform: Cacaopulver, Puder-Chocolade, Hafer-Cacao, Malz-Cacao, Eichel-Cacao, Eisen-Cacao u. s. w.

Diese pulverförmigen Cacaofabrikate hat man wieder in zwei Gruppen zu scheiden. In die erste, die allgemeinen Ernährungszwecken dient, und in die zweite, die von Kranken, oder doch von nicht ganz sattelfesten Individuen genossen werden. Gesunde Leute können meist essen und trinken was sie wollen; wenn es nicht gerade Eisenfeilspähne oder Glasscherben sind, dann verdauen sie das, was ihnen schmeckt; der Instinkt ist ihnen der sichere Ratsherr. Diesen Individuen braucht man nicht mit besonders präparierten Nahrungsmitteln zu kommen, und für diese ist der bekannte alltägliche Süssstoff Zucker nicht bloss eine Würze, ein Genussmittel, sondern zugleich ein Nahrungsmittel.

Anders aber ist es, wenn es sich darum handelt, eine Krankenkost zusammenzustellen. Hierbei ist die grösste Sorgfalt aufzuwenden, und je nach der Art der Krankheit sind Stoffe, die in gesunden Tagen täglich ohne Bedenken genossen werden dürfen, auszuscheiden aus der Speisenauswahl, oder durch andere zu ersetzen.

Auch der Zucker gehört zu denjenigen Stoffen, die in vielen Fällen erwünscht, in vielen Fällen aber auch absolut zu vermeiden sind. Schwächliche Kinder, die aber einen recht guten Verdauungsapparat haben, werden den Zucker garnicht entbehren können; hier wird er gebraucht zur Kräftigung des Knochenbaues. Aber andererseits werden solche Kinder, die nicht gut verdauen, die unter reichlicher Entwickelung von Magensäure, unter Blähungen leiden, die zu Magen- und Darmkatarrhen neigen, den Genuss von Zucker oder zuckerhaltigen Speisen, Bonbons, Gebäcken, Kuchen zu vermeiden haben. Ja, es kann der Genuss von Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen bei Durchfällen oder anderen akuten Magenverstimmungen durch seine stark säurebildenden Eigenschaften geradezu wie Gift wirken. Das wissen Eltern und Kinderpflegerinnen, Aerzte, und alle die mit Kindern umgehen, längst; in solchen Fällen dürfen weder Bonbons gegessen, noch sonstige Näschereien ins Kinderzimmer kommen.

Ernährt aber müssen solche Patienten werden, und da sie zu solchen Zeiten meist einen starken Widerwillen gegen alle Arten von Speisen haben, sind Aerzte und Eltern oft in der grössten Verlegenheit, Nahrungsmittel zu haben, die leicht verdaut und gerne genossen werden, aber zugleich die bestehenden organischen Störungen nicht verschlimmern.

Vom Cacao wissen wir, dass er, besonders in der entölten Form, ein leicht verdauliches Nahrungsmittel bildet; durch den hohen Gehalt an Proteïnstoffen und an Kohlehydraten sowohl als durch die auf ca. 30 Prozent reduzierte Fettmenge ist im entölten Cacao ein Nährmittel entstanden, wie es gleich günstig aus der Pflanzenwelt zum zweiten Male nicht genommen werden kann. Vom Cacao wissen wir auch, dass er von Jung und Alt gern getrunken wird, und wenn er aus den Handen eines geschickten Fabrikanten in die Hände einer geschickten Hausfrau geht, dann kann er, besonders da, wo Appetitmangel herrscht, in vielerlei Gestalt als Nahrung dienen, ohne dass er zurückgewiesen wird.

Wir wollen eine Anzahl Verbindungen des Cacaos mit chemisch reinem Süssstoff zeigen, um anzuregen, die Herstellung solcher diätetischer Cacaopräparate aufzunehmen, die bei gestörten Verdauungszuständen, in der Rekonvaleszenz gewiss sowohl von den Aerzten gern aufgenommen als auch bei verständigen Frauen willige Verwendung finden werden. Wir haben schon heute Hafer-Cacao und Eichel-Cacao, die beide dafür bestimmt sind, als Krankenkost zu dienen. Da beide aber sowohl von Kindern als von Erwachsenen mit Zucker genossen werden müssen, der immer aufs neue Säuren bildet, so glauben wir, dass dieselben Fabrikate, wenn sie ohne Zucker genossen werden könnten, ihren Zweck noch besser erfüllen.

Dabei müsste der »chemisch reine Süssstoff«, der eine 500 Mal stärkere Süsskraft hat als raffinierter Rübenzucker, das Süssen übernehmen. Dieser Süssstoff wird bis jetzt in vier verschiedenen Fabriken dargestellt. Die erste, älteste Fabrik ist die von Fahlberg, List & Comp. in Salbke-Westerhüsen; ferner wird unter dem Namen »Süssstoff Monnet« von der Chemischen Gesellschaft der Rhônewerke in Lyon, drittens von Dr. von Heyden Nachf. in Radebeul Zuckerin und viertens von den Elberfelder Farbenfabriken in Elberfeld »Süssstoff Bayer« dieser neue Süssstoff hergestellt.

Welches Präparat den Vorzug verdient, wagen wir ohne weiteres nicht zu entscheiden; jede Fabrik wird bemüht sein, das beste zu liefern, da sie sonst ihren Konkurrenten Waffen zum Angriff in die Hand giebt.

Das Vorurteil, das früher ganz besonders geweckt worden war durch die Hetze der Zuckerrübenbauer, ist im Volke verschwunden. In der wissenschaftlichen Welt, die die wissenschaftlichen Versuche kannte, hat ein Vorurteil nie bestanden.

Wie vorhin schon gesagt worden ist, hat der künstliche Süssstoff eine Süsskraft, die 500 Mal stärker ist, als die des Rübenzuckers. Man erreicht also mit einem Kilo künstlichen Süssstoffes denselben Süsseffekt, den man mit 500 Kilo Zucker erreicht. Und während ein Cacaotrinker mit jedem Kilo Cacao auch ein Kilo Zucker verzehren muss, braucht er hierzu nur zwei Gramm, um ihn ebenso süss zu machen.

I. Süssstoff-Cacao. „Süss ohne Zucker". Reiner Cacao mit Süssstoff.

Dieses würde herzustellen sein, indem man auf je 100 Kilo Cacaopulver 200 Gramm Süssstoff verwendete. Man würde diese 200 Gramm in zwei bis drei Liter kochendem Wasser lösen und diese Lösung dann auf 100 Pfund aus der Presse kommende Presskuchen giessen, das ganze vermahlen, warm stellen, um das Wasser wieder verdunsten zu lassen und dann das Pulver absieben. Zu empfehlen wäre, hierzu eine gute mittlere Cacaosorte zu nehmen, damit das Fabrikat zu einem Preise von Mk. 2.— bis 2.50 im Kleinhandel verkauft werden kann. Oder zwei verschiedene Qualitäten herzustellen, eine für den grossen Konsum und eine für den gewählten Geschmack.

II. Puder-Chocolade mit Süssstoff. Reiner Cacao, Süssstoff und Mehl.

Je nach dem Gehalt an Cacao und Süssstoff bildet sich die Güte der Ware. Als Beispiele nennen wir drei Sorten:

Nr. I.; gute Qualität.

Aus 30 Kilo Cacaopulver I,
30 » Stärkemehl (oder Getreidemehl),
5 Gramm Vanillin, in Sprit gelöst,
75 » Süssstoff.

Nr. II.; mittlere Qualität.

Aus 30 Kilo Cacaopulver II,
35 » Stärkemehl (oder Getreidemehl),
4 Gramm Vanillin, in Sprit gelöst,
75 » Süssstoff.

Nr. III; gewöhnliche Qualität.

Aus 30 Kilo Cacaopulver III,
40 » Stärkemehl (oder Getreidemehl),
3 Gramm Vanillin,
75 » Süssstoff.

III. Tafel-Chocoladen ohne Zucker.

Nr. I.; gute Qualität.

Aus 40 Kilo Cacaomasse I,
40 » Stärkemehl (oder Getreidemehl),
5 Gramm Vanillin, in Sprit gelöst,
80 » Süssstoff.

Nr. II.; mittlere Qualität.

Aus 35 Kilo Cacaomasse II,
40 » Stärkemehl (oder Getreidemehl),
4 Gramm Vanillin, in Sprit gelöst,
75 » Süssstoff.

Nr. III.; gewöhnliche Qualität.

Aus 30 Kilo Cacaomasse III,
35 » Stärkemehl (oder Getreidemehl),
3 Gramm Vanillin, in Sprit gelöst,
70 » Süssstoff.

IV.

Dann möchte auf eine neue Gruppe von Nahrungsmitteln hingewiesen werden. Das sind solche, die aus gemälztem Getreidemehl und Cacao hergestellt werden. Wenn die Cacao- und Chocolade-Fabrikanten es ernstlich wollen, dann können sie sich damit leicht in die Gunst der Konsumenten bringen und für ihre Cacaofabrikate in Verbindung mit heimischen Produkten einen grossen Absatz schaffen. Nur hüte man sich davor, neuen Zusammensetzungen immer gleich einen geheimnisvollen oder wohl gar einen wissenschaftlichen Mantel umzuhängen und dafür hohe Preise zu fordern. Soll ein Nahrungsmittel ins Volk dringen, dürfen ihm keine imaginären Werte angedichtet werden, sondern es muss das wert sein, was dafür verlangt werden muss. Dann ist der Absatz auf solide Basis gebracht, dann ist das Hinausgeben von Unsummen für Reklame und das Befehden um Namen und Marken ausgeschlossen.

Wie in früheren Zeiten bei der Ernährungsfrage die Roggenmehlsuppe geschätzt worden ist, wissen wir. Wäre die nicht wieder zu Ehren zu bringen? Man versuche es nur einmal, und man akkommodiere sich dem im Laufe der Zeit verfeinerten Geschmack. Mälzt man nämlich den Roggen, die Gerste, den Weizen, den Hafer (vor dem Vermahlen zu Mehl), dann wird aus dem gewöhnlichen Mehl ein süss, mild und sehr angenehm schmeckendes Malzmehl.

Vermischt man dieses nun mit Cacao und Zucker oder einem künstlichen Süssstoff, und würzt man diese Mischung mit Vanille, Vanillin oder Zimmt, dann giebt das eine Suppe, nach der sich Grosse und Kleine alle Finger lecken. Und diese Malzsuppen haben Kraft, — und weil die im Getreide steckende, schwer lösliche Stärke durch den Mälzungsprozess in Dextrin, also in einen leicht löslichen Stoff umgewandelt worden ist, so werden solche Suppen leicht verdaut. Natürlich können auch Trink-Chocoladen daraus gemacht werden. Wieviel höher ist der Wert eines solchen Fabrikates, gegen die in einigen Gegenden noch (leider) üblichen, sog. »Chocoladen-Suppenpulver«, die aus braunem Farinzucker, Kartoffel- oder Maismehl, brauner Farbe und Cacaoschalen hergestellt werden!

Ob man dafür Malzmehl aus Roggen, aus Gerste, Weizen oder Hafer wählen will, muss jeder für sich entscheiden. Wir wollen einige Vorschriften für tafelförmige, also für eingeformte Malz-Chocoladen und einige für pulverförmige geben.

a. Malz-Chocoladen mit Zucker
zum Einformen.

I. Gute Qualität.

40 Pfd. Cacaomasse I,
6 » Cacaobutter,
30 » Zucker,
29 » Malzmehl aus Roggen, Weizen, Gerste oder Hafer,
Vanillin.

II. Mittlere Qualität.

40 Pfd. Cacaomasse II oder III,
6 » Cacaobutter,
30 » Zucker,
24 » Malzmehl.

b. Malz-Chocoladen mit Süssstoff
zum Einformen:

I. Gute Qualität.

40 Pfd. Cacaomasse I,
40 » Malzmehl,
ca. 60 Gramm Süssstoff.
Vanillin.

II. Mittlere Qualität.

40 Pfd. Cacaomasse II und III,
40 » Malzmehl,
ca. 60 Gramm Süssstoff.
Vanillin.

Der künstliche Süssstoff wird in heissem Wasser gelöst, unter das Malzmehl gegossen und mit diesem im heissen Melangeur der flüssigen Cacaomasse beigemischt. Die ganze Masse wird auf dem Walzwerke nachgewalzt und eingeformt. Diese Chocoladen geben einen harten Bruch. Sie müssten als »Malz-Chocolade mit Süssstoff« in den Handel gebracht werden.

Hieran würden sich dann dieselben Fabrikate in Pulverform schliessen, zu deren Herstellung entöltes Cacaopulver an die Stelle der Cacaomasse treten müsste. Da Malzmehl viel dünnflüssiger ist als gewöhnliches Mehl, so kann man Malz-Chocolade in Pulverform eigentlich in jeder Preislage zusammenstellen, ohne befürchten zu müssen, dass ein steifer Brei entsteht. Die Preise für Malzmehl sind nicht hoch; für geformte Chocoladen kann man gerne bei Roggen und Weizen die ganzen Körner beziehen und das Vermahlen im Kollergang vornehmen. Für 28—30 Mk. pr. 100 Kilo ist lufttrockenes Weizenmalz und Roggenmalz in Hamburg zu kaufen. —

Wir sind der Ansicht, dass hiermit die Jahresumsätze zu vergrössern und die Cacaofabrikate immer mehr zum Volksnahrungsmittel gemacht werden können. Es handelt sich nur darum, richtige Proben in der Praxis zu machen und beim Publikum Aufmerksamkeit zu erregen.

Allerdings verhehlen wir uns auch nicht, dass bei Verwendung der künstlichen Süssstoffe eigentlich jeder Apotheker, Drogist, Konditor im stande ist, sich seine Chocolade selber zu machen. Sobald er gemahlene Cacaomasse hat, kann er sein eigener Chocoladefabrikant werden. Was das bisher gehindert hat, ist die Bearbeitung, das Mischen, das vielmalige Walzen des Zuckers in der Hauptsache gewesen.

Diese Arbeiten fallen weg, wenn man den Cacao durch die künstlichen Süssstoffe süsst.

Gelingt es diesen künstlich hergestellten Stoffen, sich so bald bei uns heimisch zu machen, wie es z. B. das Vanillin gethan hat, dann ist dem Rübenzucker ein scharfer Konkurrent erstanden. Das wäre aber zu verschmerzen; wir würden dann auf den Rübenäckern Brotfrüchte und andere Feldfrüchte bauen, die wir jetzt schon zum Teil im Auslande kaufen müssen.

V. Süsse Cacaomassen
für Konditoren und Deckzwecke.

Die Konditoren gebrauchen bekanntlich recht hübsche Mengen Cacaomassen für Backzwecke. Sie stellen eine ganze grosse Zahl Backwerk her, die in flüssige Cacaomasse oder in Cacaoglasur getaucht und dann glasiert werden. Diese Cacaomassen dürfen nicht mit Zucker vermischt sein; sie müssen flüssig

bleiben. Zwar hätten die Konditoren gerne den bitteren Cacaogeschmack mit einem angenehmeren süssen vertauscht; das ging aber so lange nicht. Süsst man die Cacaomassen aber leicht mit Süssstoff an, dann hat man beide Wünsche und Bedürfnisse erfüllt. Die Cacaomasse ist flüssig geblieben und sie ist trotzdem leicht gesüsst.

Hierbei würde zu rechnen sein:

Auf 50 Kilo Cacaomasse kommen 100 Gramm Süssstoff.

Diese Masse würde als »süsse Cacaomasse ohne Zucker« zu deklarieren und zu verkaufen sein.

In kleinen Tafeln geformt, würde eine solche Masse auch wegen ihres hohen Nährwertes bei nur ganz kleinem Stärkegehalt als Nahrungsmittel den Diabetikern empfohlen werden können.

Auch als Ueberzugsmasse ist diese reine süsste Cacaomasse zu empfehlen: ihre dünnfliessende Eigenschaft gestattet es, alle Korpusse sehr dünn zu überziehen. Während z. B. zu je 2—2½ Pfd. Crême-Einlagen immer ein Pfund Kouvertüre der heutigen mit Zucker gearbeiteten Art gehören, kann man mit der viel leichter fliessenden gesüssten Cacaomasse ca. 3 Pfd. Einlagen auf ein Pfund Cacao-Deckmasse rechnen, die keinen Zucker, dafür aber auf je 50 Kilo Cacaomasse 80—100 Gramm Süssstoff enthält.

VI. Entölte Kouvertüren.

Wir haben schon oft darauf hingewiesen, dass der recht grosse Bedarf in Cacaobutter, der besonders aus dem sehr grossen Absatz hervorgeht, den die mit Kouvertüren gedeckten Crêmefabrikate im Lande finden, dass dies dazu geführt hat, an vielen Stellen das Gewinnen von Cacaobutter als die erste Aufgabe anzusehen, dafür aber dem Gewinnen von Cacaopulver nicht die Sorgfalt zu widmen, die ein gutes Fabrikat verlangt.

Könnte einer einen Weg zeigen, der hier Wandel schaffen könnte, er würde sich ein Verdienst um den Ruf des deutschen Cacaopulvers erwerben.

Damit nicht die Hände in den Schooss gelegt und von besseren Tagen geträumt werde, wollen wir wachen Auges den Anfang machen, den Weg zur Besserung zu finden.

Kann man Kouvertüren ohne Butterzusatz herstellen; kann man sich eine Deckmasse machen, die sich, wie die bekannte Zuckerkouvertüre in halb fliessender, halb fester Form verarbeiten lässt? Sehen wir zu!

Woraus besteht die Kouvertüre? Wenn wir von allen ordinären Fabrikaten absehen, aus Cacaomasse, Zucker und recht viel Cacaobutter. Eine Kouvertüre mittlerer Qualität wird sich zusammensetzen aus:

ca. 40 Kilo Cacaomasse,
» 15 » Cacao**butter**,
» 45 » Staubzucker,

woraus 100 Kilo Kouvertüre in guter Mittelqualität entstehen. (Wir lassen Zusätze von Nüssen, Mandeln, Vanille u. s. w. weg, weil diese Zusätze für das, was wir zeigen wollen, belanglos sind.)

In diesen 100 Kilo Kouvertüre stecken also 15 Kilo reines Fett aus der Cacaobutter,
20 » » » » » Cacaomasse,
so dass wir
35 Kilo Fett und
65 » fettfreie Stoffe
in der Kouvertüre haben. Eine so zusammengesetzte Kouvertüre wird sowohl für Crêmeartikel als für Pralinés gleich arbeitsfähig sein; in gleicher Zusammensetzung muss also jede andere, die auf neue Art zusammengestellt worden ist, auch sein. Es muss das Fett in der Kouvertüre zu den fettfreien Körpern sich verhalten wie 1 : 1,8.

Dahin kann man aber doch auch kommen, ohne jene Unmengen von Cacaobutter verbrauchen zu müssen, die früher aus Holland kamen und heute — auf Kosten des Cacaopulvergeschäftes — im Lande gepresst werden! Wir haben in den Cacaokernen, in der Cacaomasse ja mehr Fett, als in der Kouvertüre.

In der Cacaomasse stecken
50 Proz. Fett und
50 » fettfreie Bestandteile;
in der Kouvertüre aber nur
35 Proz. Fett und
65 » fettfreie Bestandteile.

Um den Fettgehalt der Cacaomasse auf den der Kouvertüre zu bringen, müsste man ja der Cacaomasse schon fast 20 Prozent abpressen.

Man hätte dann in
80 Kilo fettarmer Cacaomasse noch
30 » Fett und
50 » fettfreie Bestandteile,
also eine Masse, die der Konsistenz der heutigen Kouvertüre ungefähr entspräche. Aber die Masse wäre bitter, Kouvertüre aber soll süss sein — wir sind es wenigstens so gewohnt. Nähme man Zucker zum Süssen, würde die Masse trocken werden, nicht fliessend bleiben. Man muss also einen Süssstoff suchen, der bei geringerer Menge dieselbe Süsskraft hat. Das sind die künstlichen Süssstoffe: Saccharin, Sucrin, Süssstoff Bayer, Zuckerin und »Süssstoff Monnet«.

Rechnen wir nun einmal, und denken wir uns in die Lage eines deutschen Chocoladefabrikanten, der wenig Absatz hat für Cacaopulver, dafür aber um so grösseren für Crêmefabrikate; der also Cacao b u t t e r irgendwoher kaufen muss. Dieser müsste bei Kouvertüren rechnen:

40 Pfd.	Cacaomasse	à 100	—	Mk.	40.—
15 »	Cacaobutter	à 125		»	18.75
45 »	Staubzucker	à 26	—	»	11.70
100 Pfd.		Materialpreis		Mk.	70.45

Dagegen würden sich Kouvertüren nach obiger Anweisung, die man »e n t ö l t e K o u v e r t ü r e n« nennen könnte, wie folgt kalkulieren:

100 Pfd. Cacaomasse à 100	=	Mk.	100.—
geben 20 Pfd. Butter à 125	—	»	25.—
bleiben für 80 Pfd. Material		Mk.	75.—

Auf diese 80 Pfund halbentfettete Cacaomasse würde man je nach Bedürfnis 80—100 Gramm Süssstoff nehmen. So w ä r e e i n g a n z n e u e s F a b r i k a t, e i n e e n t ö l t e K o u v e r t ü r e e n t s t a n d e n, d i e d u r c h i h r e n h o h e n G e h a l t a n C a c a o w e i t ü b e r a l l e Z u c k e r k o u v e r t ü r e n s t e h t.

Sie ist ja als Material teurer als die Zuckerkouvertüren, aber sie ist in der Verarbeitung viel sparsamer: w e i l s i e d e n ü b e r z o g e n e n S a c h e n e i n e n v i e l k r ä f t i g e r e n C a c a o g e s c h m a c k g i e b t, k a n n m a n d e n U e b e r z u g v i e l d ü n n e r m a c h e n.

Aber man kann auch die Kouvertüre noch auf andere Weise formfähig machen, o h n e Butterzusatz. Z. B.:

N o u g a t - K o u v e r t ü r e, ohne Zucker.

70 Pfd. Cacaomasse	à 100	—	Mk.	70.—
20 » Nusskrokant	à 50		»	10.—
(10 Pfd. Haselnüsse, 10 Pfd. gem. Melis werden zusammen geröstet und dann sehr fein gewalzt.)				
10 Pfd. Staubzucker	à 25		»	2.50
80 Gramm Süssstoff			»	7.20
Vanillin			»	3.—

ergiebt einen Materialpreis von Mk. 92.70 für 100 Pfd.

Oder wenn man den Nussgeschmack noch mehr hervorbringen will, kann man das doppelte an Nüssen nehmen. Darüber hinaus aber wird man nicht gehen können, da das Oel der Haselnüsse schwer erstarrt, die Masse also nicht formfähig bleiben würde, wenn man mehr Nüsse verwendete.

Ferner kann man als Neuheit

M a l z - K o u v e r t ü r e

herstellen, die zum Ueberziehen, zum Decken und auch zum Verkauf in geformten Tafeln o h n e Füllung sich eignen würde, und keinen Butterzusatz verlangt.

Z. B. geben

85 Pfd. Cacaomasse	à 100	=	Mk.	85.—
15 » Malzmehl aus gemälztem Weizen	à 20	=	»	3.—
Vanille				3.—
80 Gramm Süssstoff				7.20
			Mk.	98.20

eine formfähige Kouvertüre.

Will man auch dieser noch Nüsse zufügen, so wird die Vorschrift lauten:

65 Pfd. Cacaomasse			Mk.	65.—
20 » Nusskrokant	à 50	=	»	10.—
15 » Malzmehl	à 20	=	»	3.—
Vanillin				3.—
80 Gramm Süssstoff				7.20
			Mk.	88.20

Von vorzüglichem Geschmack ist eine

M a l z e x t r a k t - K o u v e r t ü r e,

die wie folgt hergestellt wird:

Aus 100 Pfd. Cacaomasse werden
20 » Cacaobutter abgepresst.

Rest 80 Pfd. Cacaomasse wird mit
70—100 Gramm Süssstoff,
4 Pfd. Malzextrakt-Pulver *),
Vanillin

vermischt. Man kann daraus Plätzchen und vielerlei Pasten, Täfelchen herstellen.

Was man sonst auch immer aus Cacaomasse und dem neuen Süssstoff herstellen wird, jedenfalls ist er ebensogut in der Cacaoindustrie zu verwenden, als der Rübenzucker: und jedenfalls ist es interessant, dass durch ihn ganz neue, an Cacaogehalt, an Nährwert, an Cacaoaroma und Cacaogeschmack v i e l w e r t v o l l e r e F a b r i k a t e hergestellt werden können als mit Zucker. Und dass man süsse Ueberzugsmassen sich anfertigen kann in jeder Konsistenz, ohne fremde Butter in die Cacaomasse hineinzufüllen, das ist, so unwichtig es zunächst dem oberflächlich Urteilenden erscheinen mag, von der allergrössten Bedeutung für die Zukunft.

Bringt der Bundesrat, wie anzunehmen ist, nun bald die Vorlage an den Reichstag, dass der Cacaobutterzoll bei der Ausfuhr zurückvergütet werden soll, dann werden wir in Deutschland auf längere Zeit einen sehr hohen Butterpreis haben. Je höher dieser, desto grösser die Produktion von Cacaopulver und desto grösser die Preisdrückerei. Beides

*) J. Paul Lieber, Dresden.

kann aufgehalten werden, wenn man an vielen Stellen das Verarbeiten von Butter-Kouvertüren einstellt und dafür entölte Kouvertüren einführt, die sich, wenn auch im Materialpreis höher, in der Verarbeitung nicht höher, eher billiger stellen, weil sie fliessender sind. Besonders wird das beim Ueberziehen zu konstatieren sein. Und dann, wie viel kräftiger nach Cacao schmeckt die entölte Kouvertüre! Die Konsumenten werden diese Neuerung dankbar annehmen. Wir regen an, Versuche zu machen.



Ein Ausweg.

Man schreibt uns:

»Mir kommt hin und wieder auf unserer Bibliothek Ihre Fachschrift »Gordian« zu Gesicht, die ich immer mit grossem Interesse lese, da ich, wie Sie wissen werden, Ihrem Fache nicht fern stehe. Besonderes Interesse habe ich an dem Streite um die gesetzlichen oder um die giltigen Verkehrsbestimmungen genommen. Ich bin in mancher Hinsicht auf Ihrer Seite zu finden, und ich kann es wohl verstehen, dass sie ein paarmal grob*) geworden sind. Nicht zu verstehen ist es, für einen der nicht mit mahlt, dass es nicht möglich sein kann, kurzer Hand eine Regelung zu finden, die allen zusagen muss, da ja doch alle darunter leiden.

Prüfen Sie einmal meinen Vorschlag, der sich nur auf das beziehen soll, was Chocolade heisst. In allen anderen Cacaopräparaten sind die Herren sich ja ziemlich einig. —

Ich würde anregen: Chocolade ist ein Fabrikat aus Cacao und Zucker; wer Cacaobutter zur Verlängerung der Massen hineinarbeiten will, hat das auf die Rückseite jeder einzelnen Tafel und ausserdem auf den Etiketten bekannt zu geben. Z. B. wird wirklich reine Chocolade aus Cacao und Zucker immer bestehen müssen aus

ca. 45 Pfd. Cacao,
55 » Zucker.

Hier haben wir also eine

45 % (prozentige)

reine Chocolade. Trägt also die Tafel und das Etikett den Stempel

45 %

so gilt das jedem als Beweis, dass er eine reine Chocolade, die nur aus Cacao und Zucker hergestellt ist, vor sich hat. Findet man 45 Prozent in der Praxis zu hoch, so kann man ja 40 Prozent als niedrigste Zahl setzen; jedenfalls aber wäre durch eine Prozentbestimmung stets der Cacaogehalt des Fabrikates zu erkennen.

Nehmen wir eine mit Cacaobutter verschnittene Chocolade, so würde die Prozentbestimmung jedem Kundigen sofort mitteilen, was er vor sich hat. Denn, darin haben Sie vollständig recht, Cacao und Zucker allein geben eine reine Chocolade, aber Cacao, Zucker und Cacaobutter geben eine Verschnitt-Chocolade, und ein Pulver aus Mehl, Farin und Farbe, das nur einige Prozent Cacao hat, ist nicht einmal eine Verschnitt-Chocolade, sondern das ist eine nachgemachte, und darf nimmermehr unter dem Namen **Chocolade**-Suppenpulver verkauft werden.

Diese, nach alter Gewohnheit als reine Chocoladen verkauften Mischungen bestehen wohl durchschnittlich nur aus

25—35 Pfd. Cacaomasse.

Der Rest bis Hundert ist Zucker und Cacaobutter. Einigte man sich darüber, wie ich es oben vorgeschlagen habe, den Gehalt an Cacaomasse zu deklarieren, so würden Tafeln und Etiketten hierbei also den Stempel

25 % (prozentig)

oder

35 % (prozentig)

tragen. Jedermann würde sehen, dass er eine andere Chocolade hätte, als ihm in der wirklich reinen Chocolade, die den Stempel

45 % (prozentig)

trägt, dargeboten wird.

Mich dünkt, wenn die von Ihnen richtig gekennzeichnete Frankfurter Firma sich einer solchen Deklaration bediente, dann thäte sie viel klüger, als wenn sie sich aufs Schimpfen legt. Sie könnte ja dann ihre Abnehmer dazu erziehen, zu verlangen, dass bei billigerem Angebote seitens ihrer Konkurrenz dieselbe Garantie für den Gehalt an Cacao geleistet werde, die sie selber bietet. Ein besseres Erziehungsmittel kann es nach meiner Meinung garnicht geben. Alles Gestreite darum, wer Recht hat, wäre auf einmal vorbei, und kein Mensch und kein Konkurrent und kein Staatsanwalt hätte ein Recht, an der Reellität der deutschen Chocoladefabrikanten zu zweifeln.«

Uns scheint es, als hätte der Herr Einsender den Nagel auf den Kopf getroffen, als hätte er den besten Gedanken zur Welt gebracht. Es kann gar kein besserer Aus-

*) Grob? Wo denn Herr Einsender? Gordian ist kein Grobian?

weg gefunden werden aus der jetzigen Unordnung. Ohne die Gesetzgebungsmaschine erst wieder in Gang zu setzen, wäre hier ein Mittel gegeben, jeder absichtlichen Täuschung die Möglichkeit zu nehmen. Aber auch ein Mittel wäre da, vorkommende Unregelmässigkeiten so behandeln zu können, wie sie es verdienen. Denn wenn einer eine Chocolade mit 45 Prozent abstempelt, so darf sie nicht 35 Prozent enthalten, sondern es müssen darin 21—23 Prozent fettfreie Cacaobestandteile gefunden werden. Jeder kann sich morgen schon die Stempel machen lassen; »45 %«, »40 %«, »35 %«, »30 %« u. s. w. und kann dann frei und offen bei jederman seine Fabrikate ausbieten. Noch besser wäre es, noch grösser würde die erzieherische Wirksamkeit sein, wenn sich die ganzen deutschen Fabriken zu einer gemeinschaftlichen Kundgebung an die deutschen Händler vereinigten, dass sie in dieser einfachen und klaren Weise jedem ein Urteil über den Wert der angebotenen Fabrikate verschaffen wollten.

Wir bitten das zu überlegen.

Nachschrift:

Uns wird soeben eine Anzeige eingeschickt, die in der Leipziger Kolonialwaren-Zeitung gestanden hat und die von der Firma Schögel & Co. herrührt. Schögel & Co. parieren damit die Erwiderung des Verbandes u. a. mit den folgenden Sätzen:

„Die Fabrik von Schögel & Co. in Frankfurt a. Oder gehört nicht zum „Verbande deutscher Chocoladefabrikanten". Dieser Verband hat jetzt endlich eingeräumt, dass seine Mitglieder der Chocolade auch Fett zusetzen, ohne diesen Zusatz zu deklarieren. Ein Fabrikant aber, der mit Fett arbeitet, hat es ganz in seiner Hand, die Chocolade künstlich mit Zucker zu füllen, kann also den Prozentsatz an Cacao beliebig herabdrücken. Wer daher wirklich reine und unverfälschte Chocolade kaufen will, der fordere nicht bloss einfach Chocolade, sondern verlange stets ausdrücklich

---

Chocolade von Schögel & Co.

Wer nun, ohne sich mit Schögel & Co. in einen Streit einzulassen, sich gegen diese Angriffe wehren will, der gebe den Cacaogehalt in seiner Chocolade nach Prozenten an und zwinge die Frankfurter Firma dasselbe zu thun!





Zuckerwaren-Export.

Die »Kreuzzeitung« tritt in ihrer Nummer vom 30. April aufs neue dafür ein, dass hinfort bei der Ausfuhr deutscher Zuckerwaren nicht bloss die Gebrauchssteuer, sondern auch die dem Zucker zugute kommenden Exportprämien den exportierenden Fabriken ausgezahlt werden. Die wenigsten deutschen Fabriken werden eine Ahnung haben, wie gross das Feld dann wird, das sich der Karamel- und der Dragée-Fabrikation eröffnet.

Wir werden auf dem Posten stehen, und mit allen Mitteln helfen, dass diese Vergünstigung zunächst eintritt, und dass dann die deutsche Industrie richtig informiert wird über das, was exportfähig ist. —

»Wir haben in Nr. 181 vom 18. April einem Aufsatze Aufnahme gewährt, in dem von einem Fachmann aus der Zuckerwaren-Industrie der neuen Zuckersteuervorlage nichts in den Weg gelegt wurde, aber auch die Forderung laut wurde, es möge der zuckerverarbeitenden Industrie von jetzt ab bei der Ausfuhr ihrer Fabrikate sowohl die für den deutschen Bedarf giltige Verbrauchsabgabe als die Exportprämie zurückgezahlt oder vergütet werden.

Unser Gewährsmann hat inzwischen englische Offerten eingeholt. Die schon neulich hier erwähnte englische Firma J. T. Morton, London 107, 108, 109 Leadenhall Street bietet in ihrer Preisliste, Ausgabe Nr. 249 vom 20. April folgende Waren an:

Seite 12. Confectionery. Das sind reine Zuckerbonbons, die hergestellt werden aus 80—85 Prozent Raffinade, 20—15 Prozent Mais- oder Kartoffelsirup, etwas Weinsäure und Aether. Hier zu Lande nennt man sie Fruchtbonbons. Diese Bonbons, die also reine landwirtschaftliche Rohprodukte Deutschlands enthalten würden, wenn sich die deutsche Industrie bei gleich günstigen Bedingungen an der Deckung des ungeheuren Bedarfs in Afrika und Asien beteiligen könnte, werden von der englischen Firma heute zu 23 sh 1½ d pro Cwt. angeboten. Zu diesen Preisen aber kann heute keine deutsche Fabrik die Ware liefern; sie können nicht konkurrieren mit ihren englischen Rivalen, weil diese den deutschen (!) Zucker billiger kaufen, als die deutschen Fabriken.

Dass das ein ungesundes Verhältnis ist, wird wohl jeder einsehen. Eins giebt es doch nur. Entweder wir arbeiten mit aller Kraft dahin, dass wir beim Export solcher Fabrikate, die ganz dem deutschen Acker entstammen und durch deutsche Arbeitskraft vollendet worden sind, alle Hemmnisse wegräumen, die die deutsche Arbeit gegen andere belasten — oder wir verzichten auf den Export. Wenn einmal auf die Ausfuhr des Zuckers eine Prämie gesetzt wird. dann soll es doch auch auf eine solche Ware in gleicher Weise geschehen. die ausschliesslich aus Zucker, oder doch zum grössten Teil aus Zucker besteht. Das Land, das aus Deutschland Zucker kauft, beschäftigt die Landwirte als Rübenbauer nnd die Arbeiter in den Zuckerfabriken; wird, ausser der Ausfuhr von Roh- und raffiniertem Zucker nun auch die Ausfuhr von Zuckerfabrikaten den deutschen Industriellen erleichtert, so entlohnt das Ausland eine grosse Zahl deutscher städtischer Arbeiter dazu.

Dabei ist aber noch eins ganz besonders zu bedenken. Ganz abgesehen davon, dass in England für die exportierten Zuckerwaren ebenso gut österreichischer, als französischer oder holländischer oder belgischer Zucker verarbeitet wird, während eben deutsche Fabriken, die fortan Zuckerwaren für den Export herstellen, nur deutschen Rübenzucker verarbeiten und ausführen könnten, so würde auch der Kartoffelproduktion und der Fabrikation von Stärke und Stärkesirup ein neuer gewaltiger Abnehmer entstehen. Die Ausfuhr in Stärkesirup ist, im Verhältnis zur Produktion, sehr klein. Es wurden im Jahre 1894/95 hergestellt 247469 Doppelzentner, wovon nur etwa 25000 Doppelzentner ausgeführt wurden. Da amerikanische Maisglukose zum Preise von 15 Mk. per 100 Kilo cif europäische Häfen angeboten wird, so findet die deutsche Stärke-Industrie ihre Rechnung nicht mehr. In Hamburg hatte eine Gesellschaft es versucht, aus Kartoffelmehl und Stärke einen kristallisierten Zucker zu machen; aber der Versuch hat sich als unrentabel erwiesen und nach ganz erheblichen Geldopfern hat man ihn aufgegeben.

Aber der Geheime Regierungsrat Kühn hat am 29. März in der Versammlung der Zucker verarbeitenden Industriellen erklärt, im Namen der Regierung, dass der Bundesrat in dem Gesetze bereits vorgesehen hätte, den Ausfuhr-Zuschuss auch bei Zuckerwaren zu gewähren, also ist wohl anzunehmen, dass es eines besonderen Druckes von seiten der Zuckerindustrie nicht bedarf, um diese gerechte Forderung in Erfüllung gehen zu lassen.

Wir hätten davon garnicht noch einmal gesprochen, wenn wir es nicht für nötig gehalten hätten, darauf hinzuweisen, dass es sich nicht um ein kleines Gewerbe, um die Interessen »kleiner Boltjeskocher oder Zuckerbäcker« handelt, sondern dass es sich um Ausfuhrgüter handelt. die in Millionen Kilo dann in der ganzen Welt konkurrenzfähig sind, wenn die deutsche Arbeit das deutsche Rohprodukt genau so in Rechnung stellen kann, wie es jetzt England kann. Es wird also von der Zuckerwaren-Industrie keine Vergünstigung, kein Zuschuss verlangt; sie will nur so gestellt sein, wie es ihre Konkurrenz bei der Verarbeitung deutschen Zuckers heute ist. Und das ist wohl nicht unbillig!

Dass deutsche Fabrikate aus Zucker. oder zum Teil aus Zucker, im Auslande beliebt sind, beweisen die immerhin schon recht hübschen Ausfuhrzahlen, die der deutschen Industrie doppelt hoch angerechnet werden müssen, weil sie eben das Rohmaterial teurer bezahlen muss als das Ausland. Es wurden im letzten Jahre ausgeführt Konditorwaren 770900 kg, Chocoladen 523,200 kg. Diese Waren hatten einen Wert von nahezu 1500000 Mark.

Wenn wir auch nicht der Ansicht gewisser Kreise folgen können, (so veröffentlicht die Elberfelder Handelskammer im Jahresbericht 1895, Seite 5, folgendes: »Von einer genügenden Ausfuhr unserer Erzeugnisse hängt die allgemeine Wohlfahrt ab.« Und wie würde sich die Zukunft Deutschlands gestalten, wenn nicht durch unsere Industrie und unseren Handel aus dem Auslande die nötigen Mittel herbeigeschafft werden könnten«) — dass wir Deutschen auf das Ausland angewiesen sind, um gut leben zu können und Fortschritte zu machen, so muss man doch dankbar sein, wenn arbeitswillige Hände angestellt werden können. Und das würde hier ganz sicher geschehen, wenn die Regierung das wahr macht, was ihr Vertreter am 29. März in Aussicht gestellt hat.



Die deutsche Kolonialgesellschaft.

Der Vorstand des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten hat sich den Protestträgern angeschlossen. die die Errichtung eines deutschen Kolonialhauses nicht haben wollen. Wir haben uns den Kopf zerbrochen darüber, aus welchem Grunde der Verband

den Anlass genommen haben kann, **gegen** dieses Unternehmen vorzugehen, seiner Entwickelung hinderlich sein zu wollen.

Weil viele unserer Leser sich nicht um Politik oder besser gesagt, um politische Oekonomie bekümmern, wollen wir berichten, was es mit diesem neuen Kolonialhause und mit seinen Protestlern auf sich hat. —

Fürst **Bismarck** hat vor 13 Jahren seinen Blick nach Afrika gerichtet, weil er das Gefühl nicht los werden konnte, dass die 540 483,0 qkm. des deutschen Reiches über kurz und lang nicht ausreichen würden, die darauf wohnenden Deutschen — heute gegen 52,000,000 — zu ernähren. Man wird sich erinnern, wie populär im Jahre 1883 der Name Lüderitz, Angra Pequena, Kamerun waren. Die ersten beiden sind aus dem alltäglichen Kreise des Interesses verschwunden: Lüderitz ist drüben gestorben und verschollen, und von Angra Pequena hört der Fernstehende selten etwas. Anders ist es mit Kamerun und anderen, nach und nach unter deutschen Schutz genommenen Ländern. Das deutsche Reich ist seit der Zeit um ca. 2,600,000 qkm. gewachsen, ist also durch den Kolonialbesitz um das Fünffache grösser geworden.

Wir haben bekommen:

Ostafrika	mit	999,000	qkm.
Südwestafrika	»	830,000	»
Kamerun	»	493,000	»
Togo	»	60,000	»
N. Guin. Komp.	»	251,000	»
Marshall Inseln	»	415	»
	zusammen	2,629,413	qkm.

Auf diesen 2½ Millionen qkm. wohnen ungefähr 10 Millionen Menschen, während auf einer halben Million qkm. in Deutschland 52 Millionen wohnen.

Fürst **Bismarck** rechnete so: Wir haben in Deutschland zu viele Menschen, zu wenig Boden. Ihr habt in Afrika zu viel Boden und zu wenig Menschen. Lasst uns tauschen! Wir geben Euch Menschen und die Kultur, die Kunst, die Wissenschaft, gebt Ihr uns dafür die Basis aller Kultur, **die Erde.** Und so geschah es.

Nun haben wir das grössere Deutschland seit 13 Jahren. Wenn aber einer uns befragen würde, ob wir es richtig benutzt hätten, ob wir die grösseren Flächen, die Erde, die Basis aller Kultur dazu benutzt hätten, unserem heimischen wirtschaftlichen Wirrwarr ein Ende zu geben, dann müssen wir schamrot eingestehen, dass wir das nicht gethan haben. In kleinlichem Gezänk haben wir Deutschen im deutschen Vaterlande unsere überschüssige Kraft verbraucht; erst haben wir unsere allernächsten Konkurrenten bekämpft; dann haben wir uns gegen die Angriffe ganzer Gruppen gewendet; wir haben auf einer Seite die Juden, auf der anderen die Antisemiten bekämpft und wir haben den Mittelstand verteidigt, ohne recht zu wissen, was wir denn heute unter Mittelstand verstehen. Seit die Lohnarbeiter in vielen Industriezweigen und in vielen Gegenden Deutschlands sowohl in ihrem Einkommen als in ihrer Versicherung gegen Krankheit, Alter, Unfall besser gestellt sind, als ehrbare Zunftmeister, ist es doch ein Unsinn, die Klasse der schlechter stehenden kleinen selbständigen Handwerker und Krämer höher stellen zu wollen, als die wohlhabenden Lohnarbeiter, Vorarbeiter, Werkführer und Meister! —

Von den sogenannten Uebergriffen der sogenannten Agrarier wollen wir heute gar nicht reden. Aber daran möchten wir doch immer wieder erinnern, dass man den Wert der Ackerarbeit richtig erkennen möchte. Das Vorgehen des Fürsten **Bismarck** in der Kolonialpolitik und das ganz instinktive Gefühl, dass uns nichts weiter fehlt, als mehr Erdboden, ist ja der beste Beweis, dass das Einkommen eines Volkes abhängig ist **erstens, allererstens** von der **Grösse und der Qualität** des ihm zugewiesenen **Grund und Bodens — und** erst **zweitens** davon, dass er die diesem Boden schuldige Arbeit, und **drittens** die den Bodenprodukten bei der Umwandlung und Verteilung schuldige Arbeit so vollkommen als möglich im Interesse des ganzen Volkes verrichten muss. —

Urquell jedes Wohlstandes ist und bleibt der Grund und Boden eines Volkes. —

Einzelne, wenige Deutsche haben die Absicht des Fürsten **Bismarck** richtig verstanden und haben die Mittel gehabt oder gefunden, einen winzigen Teil der uns zugewachsenen Flächen Landes auszunutzen. Es ist menschlich, dass sie dies in kaufmännisch-egoistischer Weise gethan haben, und wer sie deshalb schilt, ist ein Unverständiger. Sie gaben ihr Vermogen her, sie sandten auf ihre Kosten Pioniere hinaus, die den Boden urbar machen mussten und ihn der Kultur dienstbar werden liessen. Es entstanden in den Kolonien Kaffee- und Cacaoplantagen, leider keine Kulturerfolge, denn man hatte weder von Kaffee- noch von Cacaoplantagen dort vorher eine Ahnung. Es bildeten sich Vereine, eine Kolonialgesellschaft mit Zweigen in vielen deutschen Städten, deren Anzahl heute 240 beträgt mit 600 Mitgliedern. Diese Gesellschaft will das in der Praxis ausführen, sie

will den Weg wandern, den Fürst Bismarck gepflastert hat, und sie ist so lange des Beifalls von hunderttausenden sicher gewesen.

Da eines Tages ging es durch die deutschen Zeitungen: Die Deutsche Kolonialgesellschaft will in Berlin ein Verkaufs- und Versandhaus für deutsche Kolonialprodukte errichten; sie will Produkte und Fabrikate aus solchen Rohstoffen, die in deutschen Kolonien geerntet sind, in weiteren Kreisen deutscher Konsumenten bekannt machen, sie »einführen«, wie man in der Kaufmannssprache zu sagen pflegt.

Und siehe da: Da hatte die deutsche Kolonialgesellschaft nicht mit dem Krämergeist der Deutschen gerechnet! Die deutschen Krämer, die sich solange blitzwenig um die Produkte gekümmert hatten, die aus deutschen Kolonien stammen; die deutschen Krämer, die kaum sich die Mühe genommen hatten, sich umzusehen, ob sie ihre Thätigkeit nicht auch in den Dienst deutschen Kolonialfleisses stellen konnten, die stürmten zuerst die deutschen Handelskammern und dann die deutsche Kolonialgesellschaft in Berlin. Warum?

Die deutschen Krämer fühlten sich bedroht in ihrer Existenz und alle die widerwärtigen Tiraden von »dem schwer bedrängten Mittelstande«, von den »festen Säulen des deutschen Reiches«, von den »Fundamenten unserer monarchischen Regierung«, und was der Phrasen mehr sind, mussten wieder ertragen werden.

Doch kann man es verstehen, dass ein Stadtkrämer giftig auf ein Institut wird, das es unternehmen will, Cacao, Kaffee, Taback, Cocosnüsse, Bananen, direkt an die Konsumenten zu verkaufen, ihn also als Vermittler zu umgehen. Aber ist er nicht selber mit schuld daran, dass er übergangen werden soll? Wenn ein Reisender mit deutschen Kolonialprodukten zu ihm gekommen wäre, was hätte er dem gesagt? Hätte er versprochen, sich aus nationalem Sinn für die ihm angebotenen Kolonialprodukte interessieren zu wollen? In hundert Fällen erst einmal. Sonst aber hätte er immer gesagt: Ich habe meine alten Verbindungen und dabei bleibe ich. Oder er hätte die Produkte schlecht gemacht, wenn sein Konkurrent sie aufgenommen hätte.

Aber man kann es nicht verstehen, warum gerade der Verband deutscher Chocoladefabrikanten glaubt, gegen die Errichtung eines Kolonialhauses protestiren zu müssen. Geschieht das nur, weil der Geschäftsführer des Verbandes auch nebenbei in der Dresdener Handelskammer arbeitet und dass dieser nun glaubt, alles was in der Handelskammer geplant wird, frommt auch immer unserer Industrie? Es scheint so.

Wir halten eine solche Auffassung für eine laienhafte und ungerechtfertigte, und für eine unserer Industrie geradezu schädliche. Was wollte denn das Kolonialhaus? Es wollte die deutschen Konsumenten auf die deutschen Produkte und Fabrikate hinweisen. Bleiben wir beim Cacao, dann sehen wir, dass das deutsche Kolonialhaus eine eifrige Propaganda für **deutsche** Cacaofabrikate machen wollte.

Und dagegen protestiert der Vorstand des Verbandes! Ist das nicht eine ganz wunderbare Auffassung von den Pflichten einer Geschäftsführung? — Wir arbeiten mit Händen und Füssen, den Bedarf von deutschen Cacaofabrikaten im Lande zu heben, die Einfuhr auswärtiger Fabrikate zu vermindern, die Ausfuhr zu steigern, und dort, in Dresden, wirft man einer Gesellschaft, die umsonst Propaganda für deutsche Cacaofabrikate aus deutschem Rohmaterial machen will, einen Knüppel zwischen die Beine.

Wenn Handelskammern dagegen protestieren, so haben diese dazu ein Recht, denn sie sind vom »Handel« geschaffen, sie leben davon, dass der »Handel« prosperiert und sie haben die Pflicht, allen Schaden, der dem »Handel« droht, abzuwehren — auch wenn das Gesamtwohl darunter leiden sollte. Es haben sich denn auch verschiedene Handelskammern auf Grund von Krämerpetitionen bereit finden lassen, der deutschen Kolonialgesellschaft den Rat zu erteilen, ihre Absicht fallen zu lassen. Unsere Industrie aber hat absolut davon keinen Schaden zu erwarten, wenn für sie und für ihre Fabrikate von solcher Stelle aus Propaganda gemacht wird. Je mehr, desto besser! Und unsere Industrie hat ebenso wenig einen Grund, das heutige Zwischenhandelunwesen zu unterstützen und Konsumvereine oder andere genossenschaftliche Verbindungen zu boykottieren zu gunsten der Kleinkrämer.

Leider geschieht das unter dem Druck von Detaillistenverbänden, von denen einige in ihrem »Kampf gegen die Konsumvereine«, wie sie es nennen, den Mund gar voll nehmen, und die persönliche Freiheit der Grossisten und deutschen Fabrikanten in einer geradezu straffälligen Weise verkürzen. Es treten 50—100 Detaillisten einer Stadt oder eines Bezirkes zusammen, nennen sich »Verband der Detaillisten von Buxtehude« und bedrohen die Lieferanten ihres Kreises mit der Entziehung ihrer Kundschaft, falls diese hinfort auch nur ein Lot Ware an die Konsumvereine liefern. Ist das nicht hässlich, scheusslich, gemeingefährlich? Ist das nicht

ein Boykottsystem allerschlimmster Art? Ist das nicht ein Beweis, dass die deutsche produktive Arbeit, dass die deutschen Fabrikanten vollständig abhängig sind von der Laune der Krämer? —

Rom hat seinen Untergang dem Uebergewicht des Handels zu verdanken gehabt; hüten wir uns in Deutschland davor, dass des Handels Macht nicht stärker wird wie sie ist, und freuen wir uns, dass ihm in den Konsumvereinen, die alle auf Seite der produktiven Arbeit stehen, ein Dämpfer geschaffen worden ist.

Denn unserer Industrie könnte wohl eine bessere Vertretung im Kleinhandel entstehen, als wir sie heute in den Krämergeschäften besitzen. Allzu friedlich lagert neben dem Limburger Käse die Crêmetafel, neben der Margarine die Tafel-Chocolade, so dass man sich recht oft urteilslose Geschmacksnerven wünschen muss, wenn man aus den Chocoladen mancher Krämerei noch einen Cacaogeschmack herausholen will.

Doch das nur nebenbei! Wir wollen nur unserer Verwunderung darüber Ausdruck geben, dass der Vorstand des Verbandes d. Ch. sich hat bereit finden lassen, ein Unternehmen zu hindern, das gerade den Zweck erfüllen wollte, deutsche Fabrikate aus deutschem Rohmaterial einzuführen. Aus Kameruner Cacaobohnen kann jeder deutsche Fabrikant sowohl Cacao als Chocolade machen, und wenn auch nicht alle Lieferanten des Kolonialhauses werden können, so kann doch jeder, sobald die Aufmerksamkeit darauf gerichtet worden ist, diese Fabrikate nebenbei herstellen und verkaufen.

Und darum sollten die deutschen Chocoladefabrikanten jeden willkommen heissen, der es unternimmt, deutsche Fabrikate im ganzen Sinne des Wortes in den Konsum zu bringen. Cacao und Chocolade aus Ecuador- oder Java- oder Trinidad-Cacao sind nur halbdeutsch. Und für die Ernährung amerikanischer Erdarbeiter, Cacaobauern und Plantagenbesitzer haben wir Deutschen ebensowenig zu sorgen, als jene sich um unser Wohlergehen kümmern.

Wir wollten, die deutsche Kolonialgesellschaft wäre in der Lage, uns aus den Kolonien nicht bloss Cacaobohnen, sondern auch Zimmt, Kardamom, Nelken, Vanille — und besonders **Honig** herbeizuschaffen und wir wären dann im nächsten Jahr im stande, allen Handelskammern und allen Gleichgesinnten einen recht grossen

Kolonial-Honigkuchen

backen und dedizieren zu können.

Lieber wollen wir doch aus deutschen Kolonien reinen Bienenhonig kaufen, als aus Chile solchen zweifelhafter Herkunft! G.



Die Cacaoindustrie in England.

England hat in den letzten fünf Jahren von Cacaobohnen die folgenden Mengen eingeführt:

1890	1891	1892	1893	1894
28,112,210 lbs	21,282,598 lbs.	30,839,25 lbs.	32,982,005 lbs.	39,115,963 lbs.

Im Jahre 1894 kamen diese Zufuhren, also 39,115,963 lbs., aus den folgenden Ländern:

Aus Deutschland	2,765,923 lbs.
» Holland	1,396,304 »
» Frankreich	3,817,500 »
» Portugal	4,787,326 »
» Westafrika	92,251 »
» Amerika	311,142 »
» Holl. Guiana	142,789 »
» Columbien	452,55 »
» Venezuela	31,582 »
» Ecuador	5,777,279 »
» Brasilien	2,448,664 »
» anderen fremden Ländern	57,131 »
Zusammen aus fremd. Ländern	22,080,416 »

Dazu aus britischen Besitzungen und zwar:

Aus Westafrika	95,578 lbs.
» Ceylon	2,029,667 »
» anderen Besitzungen	5,204 »
» Britisch Westindien	14,761,091 »
» Britisch Guiana	142,567 »
» verschied. brit. Besitzungen	1,440 »
Zusammen	17,035,547 lbs.
oder alles in allem	39,115,963 lbs.

An Zoll wird in England 1 d fürs Pfd. erhoben, das sind also 16 Pfg. pro Kilo. —

Von diesen 39,115,983 lbs. sind in England konsumiert worden 22,441,058 lbs., also etwas über die Hälfte. —

Ausser diesen rohen Cacaobohnen hat England noch im Jahre 1894 an fertigen Fabrikaten das folgende eingeführt: Confectionery aller Art 54,115,963 lbs., Cacao oder Chocolade, fertige Fabrikate: 1894: 2,720,367 lbs. im Werte von 278528 Pfund Sterling, und zwar kamen diese Mengen aus folgenden Ländern:

Aus Holland	2,232,581 lbs.
» Belgien	226,889 »
» Frankreich	163,812 »
» Deutschland	62,898 »
» anderen Ländern	23,936 »
Dazu aus britisch. Besitzungen	10,251 »

Holland hat also an den Versorgungen Englands den Löwenanteil. Ja, die Einfuhr des holländischen Cacaos in England ist mehr als noch mal so gross wie die Einfuhr in Deutschland. Und wir haben in Deutschland doch 16 Millionen Münder mehr. Wenn wir berechnen, dass der ganze englische Bedarf an Cacaobohnen für den Eigenkonsum nur rund 22 Millionen lbs. beträgt, woraus nach dem Rösten und Schälen ca. 17 Millionen lbs. Cacaokerne kommen, und wenn hiervon acht Millionen lbs. zur Chocoladefabrikation und neun Millionen lbs. zur Cacaopulverfabrikation verwendet werden (woraus ca. 5,4 Millionen lbs. Cacaopulver kämen), dann muss man konstatieren, dass jedes dritte Pfund Cacaopulver, das in England getrunken wird, erst aus Holland kommen muss.

In England hat danach der holländische Cacao noch ein grösseres Uebergewicht als in Deutschland; die englischen Fabriken haben genau denselben schweren Stand wie die deutschen.

Von »Husks« and »Shells« kaufte England im Jahre 1894: 1416 Cwts. und zahlte dafür ca. 632 £.

Davon kamen	61	Cwt. aus	Dänemark
	1332	» »	Spanien
	23	» »	Brit. Guiana.

England kaufte von Holland Cacaobohnen und Cacaofabrikate in den Jahren:

	1890	1891	1892	1893	1894
für	199,937 £	220,108 £	256,736 £	230,923 £	237,601 £

England verkaufte nach Holland an Cacaobohnen:

	1890	1891	1892	1893	1894
für	22,862 £	31,637 £	33,019 £	38,170 £	28,501 £

In fertigen Cacaofabrikaten lieferte England im Jahre 1894:

608,000 lbs. ans fremde Ausland und zwar von solchen Fabrikaten, die im Lande selbst erzeugt worden sind. Davon ging die Hälfte nach den Vereinigten Staaten, die andere Hälfte verteilt sich auf europäische und amerikanische Länder. Dreimal so gross aber war die Ausfuhr nach englischen Besitzungen, wohin 1,839,500 lbs. gingen.

Von fremdländischen Cacaofabrikaten hat England weitere

346,001 lbs.

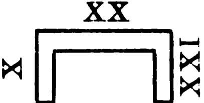
exportiert.

ALLERLEI.

Gestatten Sie uns einige Worte über Ihren Artikel: »Unser Fach auf der Berliner Gewerbe-Ausstellung«. Sie erwähnen darin die Firma: Th. Hildebrandt & Sohn sowie die unsrige in nicht gerechter Weise, weshalb wir folgendes berichtigen zu Ihrer gefäll. Orientierung.

»Gruppe X für Nahrungs- und Genussmittel der Berl. Gew.-Ausstellung, zuerst unter dem Vorsitz des Kommerzienrats Kettner, nachher unter dem des Herrn Carl Caspary, besteht aus 7 Untergruppen, insgesamt 17 Mitglieder.

Beim ersten Zusammentreten unserer Gruppe war bereits vom Arbeits-Ausschuss der feststehende Beschluss gefasst, die Gruppe X, die Gruppe XX (Fischerei) und die Gruppe XXI (Sport) ebenso wie Gruppe IX (Chemische Industrie), XIX (Unterricht und Erziehung) sowie mehrere andere Gruppen wegen Platzmangel im Haupt-Gebäude, in besonderen Gebäuden unterzubringen, wobei unsere Gruppe vereint mit der Sport- und Fischerei-Gruppe in



Gebäuden in einem Zusammenhang einen sehr guten Platz hat, also hatten wir hierzu nicht das Geringste zu sagen!

Was die Ausstellung der beiden Firmen selbst betrifft, so haben sich dieselben von Hause aus der ganzen Sache mit grösstem Interesse gewidmet. Ebenso gut wie wir, konnte jeder andere Berliner Fabrikant auch einen eigenen Bau beantragen. Wir haben z. B. unsere Anmeldung sehr zeitig gemacht, die Erlaubnis zu einem eigenen Bau mit der Berechtigung des Verkaufs und des Ausschankes eigenen Fabrikats erst sehr spät erhalten, und erst nachdem wir neben den Platzkosten und den hohen Kosten des eigenen Baues uns noch zur Vorausbezahlung einer ganz bedeutenden Pachtsumme einverstanden erklärten. Aber wie gesagt, jedem andern Berliner Fabrikanten stand dasselbe Recht zu, wenn er ebensolche Opfer bringen wollte und rechtzeitig sich darum bemühte. In den Haupt-Ausstellungsräumen selbst ist von Hause aus vom Arbeits-Ausschuss erklärt worden, dass nicht verkauft werden darf, trotzdem scheint dies die Absicht einzelner Aussteller gewesen zu sein, und wenn solche nachher ihren Irrtum einsahen und zurücktraten, so enthalten wir uns eines Urteils darüber.

Wir möchten nur noch bemerken, dass Ihr Berichterstatter auch darin Unrecht hat, dass er uns nicht als Aussteller mit aufführt, während derselbe doch wissen muss, dass wir in einem Extra-Anbau unseres Pavillons ganz bedeutend ausgestellt haben, nebenbei die Fabrikation zur Vorführung bringen. Ebenso hat auch die Firma Th. Hildebrandt & Sohn bedeutend ausgestellt, fabriziert ebenfalls.

Wir nehmen an, dass Sie mal Gelegenheit nehmen werden, sich von der Richtigkeit unserer Angaben zu überzeugen.

Hochachtungsvoll

Hoffmann & Tiede.

— Da im deutschen Reichsgesetz über den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen der Begriff der »Fälschung« und der »Gesundheitsschädigung« nicht für jedes Nahrungsmittel bestimmt wurde, ist eine bedauerliche Rechtsunsicherheit im Verkehr mit manchen Artikeln entstanden, was insbesondere auch für Kaffee-Surrogate gilt. In Handelskreisen macht sich seit einiger Zeit eine lebhafte Bewegung zu gunsten einer bessern reichsgesetzlichen Regelung dieser Uebelstände bemerkbar. Eine Firma des Nahrungsmittelgeschäfts hat nun dem Reichstag eine umfassende Eingabe unterbreitet, die u. a. die Frage behandelt, wann ein Kaffee-Surrogat als verdorben, verunreinigt oder verfälscht zu betrachten sei, sowie die Forderung, dass die Verwendung von gesundheitsschädlichen Stoffen, Metallsalzen oder von Coffein bei Herstellung von Kaffee-Surrogaten zu verbieten sei. Von besonderer Wichtigkeit ist die weitere Forderung, dass die Surrogate unter einem Namen in den Handel zu bringen sind, der dem wesentlichen Rohstoff entspricht. Mischungen von Kaffee und Kaffee-Surrogaten sollen nur dann gestattet sein, wenn der Verkauf in einer den Namen und Wohnort des Fabrikanten enthaltenden Packung und unter ausdrücklicher Prozentangabe des Bohnenkaffeegehaltes und der sonstigen Bestandteile stattfindet. Da auch die Handels- und Gewerbekammern sich für diese Frage lebhaft interessieren, steht zu erwarten, dass die gesetzgeberischen Körperschaften derselben näher treten werden.

Diese Firma heisst »Kathreiner's Malzkaffee-Fabriken in München«. Wenn einer unserer Abonnenten sich näher unterrichten will, halten wir den Sitzungsbericht Nr. 19, 3. Blatt, der Handels-Gewerbekammer für Oberbayern zur Verfügung.

Dr. Wohltmann, Professor der Landwirtschaft und Dirigent des Versuchsfeldes der landwirtschaftlichen Akademie Poppelsdorf-Bonn, ist von einer Forschungsreise aus Kamerun zurückgekehrt. Der ausgezeichnete Fachmann ist von der Entwicklung der Kolonie, die er bereits 1888/89 bereiste, in hohem Grade befriedigt. Insbesondere hat der Plantagenbau (Cacao, Kaffee) die grossartigsten Fortschritte gemacht. Das Kamerungebirge ist in Bezug auf Klima und Boden ein Plantagenland ersten Ranges, und die Zukunft Kameruns liegt trotz seines bedeutenden Handels vornehmlich im Plantagenbau, den Hamburger Kapitalisten jetzt im Begriff stehen, im grossartigen Massstabe auszuführen. Es hat auch den sichern Anschein, dass unter den von Prof. Wohltmann am Mungoflusse entdeckten mesozoischen Kalkbänken wertvolle Mineralien liegen; es werden unverzüglich Bohrversuche unternommen. Die demnächstigen Veröffentlichungen Prof. Wohltmanns werden über den hohen Wert unseres Kamerunlandes aufklären und die Zukunft desselben, namentlich die Kapitalanlage in Plantagen daselbst, als eine sehr bedeutungsvolle erscheinen lassen.

Die Nahrungsmitteluntersuchung, die im letztverflossenen Jahre von dem Gerichtschemiker Lohmann in elf der grössten Orte des Kreises Teltow (Schöneberg, Wilmersdorf, Tempelhof, Köpenick, Nowawes, Zehlendorf, Mariendorf, Treptow, Spandauer Forst, Alt-Glienicke und Zeuthen) vorgenommen worden ist, hat besonders inbezug auf die Art der Verfälschung verschiedener Lebensmittel ein bemerkenswertes Ergebnis gehabt. Untersucht wurden insgesamt 373 Proben, von denen 68, also 18 Prozent, beanstandet wurden. Durchweg verfälscht waren sämtliche Proben (neun) von Chocoladenpulver, die unverhältnismässig viel Stärkemehl aufwiesen. Ueber die Hälfte an Verfälschungen ergaben die Weinproben, nämlich 18 von 30, und blieb namentlich von den »Ungarweinen« nur der geringste Teil unbeanstandet. Ebenfalls zu mehr als der Hälfte beanstandet wurden die Proben von getrockneten Aepfeln (acht von 14). Ja, die beanstandeten Proben, sämtlich amerikanischen Ursprungs, erwiesen sich sogar als in höherem Maasse gesundheitsschädlich, indem sie zur Erzielung einer schönen hellen Farbe zinkhaltig gemacht worden waren. Ferner beanstandet wurden von 30 Milchproben nicht weniger als der vierte Teil (acht), während von 66 Butterproben nur sieben und von 29 Wurstproben

nur vier beanstandet wurden. Keine einzige Beanstandung erfuhren dagegen die Proben von Honig (22), Mehl, Gries und Graupen (18), Gewürze (16), Zichorien und Pflanzenmus (je 13), Kaffee und Thee (11), Zucker- und Fruchtsäfte (je 10), sodass also diese Lebensmittel als diejenigen zu betrachten sind, die am wenigsten oder garnicht verfälscht werden.

Na, na, Herr Gerichtschemiker! Mit Honig ist es doch wohl so'n Ding! Dabei wird wohl die Wissenschaft versagt haben.

Uebrigens machen wir Herrn Lohmann und alle seine Kollegen darauf aufmerksam, dass sie beim Einkauf von Choroladepulver in ganz Deutschland auf »Verfälschungen« stossen werden, wenn es nun einmal »Verfälschung« heissen soll. Statt neun Proben hätte er nur 90 einkaufen sollen; er würde dann zu 90 Anklagen das Material geliefert haben. — »Wann endlich kommt mein Herz in Ruh?«

Jodzahl und Brechungsindex der Cacaobutter. A. Strohl untersucht (Ztschrft. f anal. Chem. 1896, S. 167) verschiedene Cacaobuttervarietäten des Handels. Die gefundenen Jodzahlen bewegen sich zwischen 32,8 und 41,7. Die gleichen Varietäten können verschiedene Zahlen ergeben, je nach der Zeit oder dem Ort der Ernte und wahrscheinlich auch nach dem Reifegrad der Frucht. Die allgemein angewendeten Verfahren zum Löslichmachen des Cacaos verändern die Jodzahl der betreffenden Butter nicht. Auch die nachträgliche Gährung zur Korrektur einer ungenügenden Reife mancher Sorten hat keinen Einfluss auf die Jodzahl der Butter. Zwischen Jodzahl und Brechungsindex ist ein gewisser Parallelismus vorhanden. Die Brechungsindices, bei einer Temperatur von 40° C. bestimmt, liegen zwischen, 1,4565 und 1,4578. Diese Zahlen entsprechen den Graden 46 und 47,8 der Skala des Zeiss'schen Butyrorefraktometers.

Geruchfreies Oel zum Plattenschmieren. Wir haben in Nr. 18 darüber berichtet, dass das aus Petroleumrückständen hergestellte weisse Oel nicht bei der Nahrungsmittelfabrikation verwendet werden darf. Es wird unter verschiedenen Namen angeboten und diese unklaren Bezeichnungen haben es auch wohl allein möglich gemacht, dass dieses Mineralöl von Bäckern, Konditoren und Bonbonfabrikanten gekauft worden ist.

Kürzlich ist ein Lieferant dieses Oeles wegen fahrlässigen Verkaufs eines gesundheitsschädlichen Oeles in Hamburg zu 300 Mk. Geldstrafe verurteilt worden. Ueber die Gerichtsverhandlung ist das folgende zu berichten:

Unter der Anklage des fahrlässigen Verkaufes angeblich gesundheitsgefährlichen Mineralöles stehen die Kaufleute G., B. und H. Die Erwähnten bringen seit mehreren Jahren hierselbst, in Altona, Holstein und Bremen unter der Bezeichnung „Brotöl“ oder „Buchöl“ ein „Mineralöl“ in den Handel, das dazu verwendet werden soll, im Bäckereigewerbe ein Ersatzmittel für chemische Oele und Pflanzenöl zu sein, welche die Bäcker sonst zu gebrauchen pflegen. Dadurch, dass mit diesen Oelen die Platten und die Bröte an den Unterseiten und Rundflächen leicht eingerieben werden, wird verhindert, dass die Bröte entweder aneinander oder an den Platten hängen bleiben. Die Platten werden mit einem in Oel getauchten Tuch abgerieben. Hierbei und ebenso beim Bestreichen der Bröte kommt nur ein geringes Quantum Oel mit dem Brot in Berührung. Die Angeklagten pflegten ihren Abnehmern von Mineralöl zu sagen, dass das Oel nicht zum Backen, sondern zum Bestreichen diene. G. hat stets ausdrücklich bemerkt, dass Personen, die das Oel zum Backen gebraucht haben, leicht erkrankt sind. Das Oel fand grossen Absatz, weil es billiger als das sonst in Bäckereien verwendete Rüböl ist Infolge einer Anzeige des Bäckers B. in Bremen, der nach dem Genuss mit Mineralöl zubereiteter Kartoffelpuffer mit seiner Familie erkrankte, wurde das von G. gelieferte Mineralöl bei B. in Bremen, sowie bei vielen anderen Bäckern beschlagnahmt und deshalb die Untersuchung und die Anklage auf die beiden anderen Angeklagten ausgedehnt. Nach einem Gutachten des Chemikers bei der hiesigen Polizeibehörde, Dr. Farnsteiner, ist das Oel ein Mineralöl, das in das bestrichene Brot eindringt, sich beim Backen nicht verflüchtigt und nach dem Gutachten des Physikus Dr. Maes sind Mineralöle ganz unverdauliche Substanzen, die selbst in der von den Angeklagten beabsichtigten Verwendung geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu schädigen. Vom hiesigen Medizinalkollegium ist am 15. Januar 1894 auch eine öffentliche Warnung vor dem Gebrauch von Mineralöl im Bäckereigewerbe erlassen. Die Angeklagten, von denen H. vom Erscheinen dispensiert ist, wollen, gestützt auf frühere entsprechende gerichtliche Urteile, nicht geglaubt haben, dass das fragliche Oel gesundheitsgefährlich sei, sie wollen auch den Gefässen den Vermerk äusserlich beigefügt haben, und namentlich G. will niemals geglaubt haben, dass das Oel mit dem menschlichen Körper in Berührung kommen werde. Nach dem Gutachten verschiedener ärztlicher

und chemischer Sachverständiger ist das Brotöl selbst bei bestimmungsmässiger Verwendung der Gesundheit schädlich.

Nach beendeter Beweisaufnahme beantragt der Staatsanwalt gegen G. 300 Mk. Geldstrafe event. 30 Tage, gegen B. und H. je 500 Mk. Geldstrafe event. 50 Tage Gefängnis und Einziehung des beschlagnahmten Oels. Die Verteidiger, Dr. Henschel und Dr. Wulff, plädierten für Freisprechung. Das Gericht verurteilt B. zu 300 Mk. event. 30 Tagen Gefängnis, spricht aber G. und H. kostenlos frei. Die Verurteilung des B. ist auf dessen Kosten öffentlich bekannt zu machen. Das Gericht stellt fest, dass das in den Handel gebrachte Mineralöl gesundheitsschädlich ist. G. sei freizusprechen, weil er die Warnung des Medizinalkollegiums nicht gekannt habe, H., weil er die Warnung missverstanden und sie seiner Auffassung nach seinen Abnehmern mitgeteilt habe.

Verfälschte Chocolade. Unter diesem Stichwort wird in einigen Zeitungen, z. B. im Generalanzeiger für Delikatessenhandlungen zu Hamburg, und in Konditor-Zeitungen über die Gerichtsverhandlung berichtet, die Ende März in Hamburg stattgefunden hat und worüber im Gordian No. 24 ausführlich und korrekt berichtet worden ist. In den obengenannten Berichten sind die Thatsachen geradezu auf den Kopf gestellt worden, weshalb wir noch einmal darauf zurückkommen müssen.

Herr Stollwerck hat nicht zu Protokoll gegeben, dass „durch Beschluss des Vereins deutscher Chocoladefabrikanten der Zusatz von Mehl zu Chocolade unzulässig sei“ — sondern er hat in Uebereinstimmung mit den beiden Hamburger Sachverständigen (Herr Robert Wichmann und Herr Max Rieck) erklärt, dass der Zusatz von Mehl gestattet sei, dass aber dem Käufer von diesem Zusatz Mitteilung gemacht werden müsse. Herr Stollwerck sowenig wie die Hamburger Herren haben eine mit Mehl versetzte Chocolade „verfälscht“ genannt und ebensowenig hat einer der Herren erklärt, dass „diese Fälschung meist erst im Handel vollzogen werde“. Auch der Satz: „Chocolade ohne Mehlzusatz komme im Handel fast nirgends vor“ ist von keinem gesprochen worden.

Falsch ist ferner, dass ein Sachverständiger gesagt haben solle, „bei dem üblichen Marktpreise der Chocolade könne sich auch jeder Konsument selbst sagen, dass er dafür keine reine Chocolade erhalte“; ferner ist falsch, dass das Gericht dem Krämer deshalb eine so niedrige Strafe auferlegt habe, „weil infolge der Neuheit des polizeilichen Vorgehens und des notorisch allgemein üblichen Mehlzusatzes die Sache milde anzusehen sei“.

Von dem ganzen Bericht, der kritiklos durch ein halbes Dutzend Annoncenblätter gedrängt wird, ist kaum ein Satz richtig. Nur so, wie im Gordian Nr. 24 über diesen Fall berichtet worden ist, haben die Gutachten der Sachverständigen und die Gründe des Urteils gelautet. Alles andere ist unrichtig.

Bis Ende April d. J. sind
201 000 Kilo Cacaopulver,
gegen 71 700 » »
im vorigen Jahre, in Deutschland eingeführt worden. Also 3 mal so viel.

Im April allein sind
144 300 Kilo
eingegangen. —

Heisst der Zollsatz von 80 Mk. noch Schutzzoll? —

Die Kasseler Firma Hausen & Comp. hat für sich eintragen lassen:

Hausen's Würfel-Cacao.
Hausen's Kraft-Chocolade.
Hausen's Kraft-Cacao.
Hausen's Kasseler Würfel-Cacao.
Hausen's Eiweiss-Cacao.
Hausen's Würfel-Hafer-Cacao.

DIESE No. 27 erscheint erst am 3. Juni, damit wir über die am 2. Juni in Amsterdam stattfindende Auktion über
50 Tons van Houtens
A Cacaobutter
berichten können.

Die Auktion verlief wie folgt:

Als höchster Preis wurde
68,50 cents,
als niedrigster 66,75 » gezahlt.

Der Durchschnittspreis beträgt
67,30 cents.

In den Juni-Auktionen der letzten Jahre wurde gezahlt:

1895	1894	1893	1892	1891
$64^3/_4$	keine Auktion	$74^1/_4$	65.—	64.—

Mit Ausnahme des Jahres 1893 sind in den letzten 10 Jahren im Juni stets billigere Preise gültig gewesen als heute.

Das Zuckersteuergesetz ist am 1. Juni verkündet worden. Damit traten die unsere Industrie interessierenden Abänderungen in Kraft. Ausführlich berichten wir in Nr. 28.



Emmericher Maschinenfabrik, Emmerich, Rhein

liefert als



langjährige Specialität in erprobter Leistungsfähigkeit und Solidität

Cacao-Röstmaschinen

Vorteile: Einfache Konstruktion • Leichte Ueberwachung • Grosse Ersparnisse an Brennmaterial • Ableitung der Dünste. • Tadellos gleichmässige, vorzügliche Röstung.



Neueste Konstruktionen:

Dunstfreie Röstmaschinen.

Schnellröstmaschinen mit **Selbstentleerung,** verbunden mit **Exhaustor** und **Kühlsieb.**

Zahlreiche Lieferungen an Chocoladefabriken in Deutschland, Niederland, Schweiz, Spanien etc. dienen als Referenzen. — Vielfach preisgekrönt.

Um einer allgemeinen Nachfrage meiner geehrten Kundschaft nach einem besonders billigen, gutschmeckenden, gross ausfallenden Pfennig-Artikel zu genügen, gestatte ich mir hiermit die Mitteilung zu machen, dass ich unter dem Namen

Riesen-Pfennig-Waffel,

12 cm lang und $2^1/_2$ cm breit, eine nach Wiener Art gefertigte Waffel, gefüllt mit Chocolade, Vanille, Haselnuss, Himbeer und Erdbeer, zum Detail-Verkauf à Stück 1 Pfg. zum Versand bringe. Die Waffeln sind in Qualität hochfein und angenehm schmeckend, so dass es für jedes Detailgeschäft von Wichtigkeit ist, diesen Artikel zu führen. Um meinen Geschäftsfreunden den Bezug zu erleichtern, habe ich kleine Probekisten von 1000 **Stück zu Mk. 7.50 inkl. Kiste zum** Postversand eingerichtet. Ein Versuch mit einem Probekistchen führt zum dauernden Bezuge. **Geschmackvolle Plakate,** welche den Verkauf wesentlich erleichtern, füge ich der Sendung bei.

Versandt gegen Nachnahme, oder Ziel bei bekannten Kunden.

Rich. Selbmann, Dampfchocoladenfabrik, Dresden-N.



J. S. Petzholdt

Döhlen-Potschappel bei Dresden.

Spezialität: **Kühltische** zum Wenden mit Reinigungs-Einrichtung etc. **Neu!!! Zusammensetzbare** eiserne **Bonbonplatten** mit und ohne Wasserkühlung. **Neu!!! Zusammensetzbare Wärmplatten mit Brasenheizung** durch Gas- oder Petroleumapparat. **Dampfwärmplatten** etc.



Maispuder

Kartoffelstärke

empfiehlt die Stärkefabrik von

C. Goernemann, Zahna.

Cacao- u. Chocolade-Fabriken,

welche die Aufmerksamkeit und die **wohlwollende Empfehlung der deutschen Aerzte** ihrem Fabrikate zuwenden wollen, inserieren vorteilhaft im

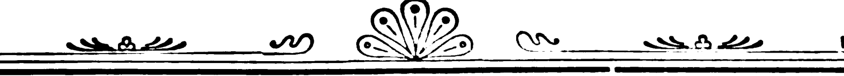
Aerztlichen Central-Anzeiger, Hamburg,

welcher allwöchentlich an

→ 20000 Aerzte ←

versandt wird. — Probenummern gratis und franco.

Gebrüder Lüdeking, Hamburg.



Bezugsquellen
für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk.	1.50
2 Felder kosten	„	2.50
3 „ „	„	3.60
4 „ „	„	4.40
5 „ „	„	5.—
10 „ „	„	9.—

pro Ausgabe

GORDIAN
HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen		**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	**Ferd. Kraus,** Neuss a. Rh.
Cacao-Röster		**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich a. Rh.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**A. B. Olson,** Kansas City, 214/220 Missouri-street.
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen		**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen		**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren.** Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.) Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.	**Fried. Krupp Grusonwerk,** Magdeburg. Excelsiormühlen.	
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**Fried. Krupp Grusonwerk,** Magdeburg.
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Fried. Krupp Grusonwerk** Magdeburg. Walzwerke mit Hartgusswalzen.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Sichtmaschinen für Cacaopulver		**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.	**J. H. Day & Co.,** Cincinnati, Ohio, Day's Dough Mixer are the best.	
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		

1896. II. Jahrgang. Nr. 28. Hamburg, 15. Juni 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.

Gallensäure-Chocolade.

Seit einiger Zeit sind im Handel neue Chocoladen zu finden, die nach Angabe eines Professors hergestellt werden. Diesen Chocoladen liegt ein sehr gesunder Gedanke zu Grunde, nämlich der, einem geschwächten Organismus absichtlich grössere Rationen Fett am Tage zuzuführen, als sie in den täglichen Speisen zu sich nehmen würden, und dieses Fett leichter verdaulich zu machen. Diese Chocoladen bestehen aus ungefähr

50 % Cacaobestandteilen
50 % raff. Zucker,

sind also in ihrem Fettgehalt 25prozentig. Das scheint uns für diesen beabsichtigten Zweck aber noch zu wenig zu sein und deshalb wollen wir zeigen, wie man leicht eine 50prozentige Chocolade herstellen kann, die dann den doppelten Wert hätte. Auch der dafür gewählte Name **»Kraft-Chocolade«**, der eigentlich nichts bedeutet, der weder den Arzt noch den Laien über den Charakter des Fabrikates informiert, gefällt uns nicht. Denn jeder kann jede Chocolade, auch die allergewöhnlichste, »Kraft-Chocolade« nennen. Hier soll aber gesagt werden, dass diese besondere Chocolade auf eine besondere Weise zubereitet ist. Wir werden zeigen, was diese neue Chocolade soll und worin ihre wirklichen Vorzüge bestehen.

Skrophulöse Kinder oder schwächliche, in der Ernährung zurückgebliebene oder heruntergekommene Individuen bedürfen einer sorgfältig ausgewählten Zufuhr leicht verdaulicher Nahrungsmittel. Wo man es durchsetzen kann, greift man nach Leberthran, um in reinem Fett den fettarmen Speisen das Manko zu ersetzen. Leberthran aber wird in recht vielen Fällen nicht gern genommen, und nur allzuoft wird diese Kur nach einigen Tagen oder Wochen ausgesetzt. Hin und wieder gelingt es, durch scharf schmeckende Beigaben, wie z. B. Pfeffermünzbonbons, Pfeffermünzöl, Zimmtöl, Chloroform u. s. w., eine Zeit lang den Genuss des Leberthrans zu erzwingen. Was aber dann durch das Fett des Leberthrans gewonnen wird, wird durch solche drastische Reizmittel wieder zerstört, denn alle Reizmittel sind in der Diät zu vermeiden. Und Pfeffermünz ist ein Reizmittel der schlimmsten Sorte.

Man ist auf die Suche gegangen nach anderen Fetten, die gerne gegessen werden, und man hat gelernt, auf diese Fette die Vorzüge zu übertragen, die den Leberthran vor allen anderen Fetten auszeichnen. Der Leberthran, besonders der braune, hat einen klar bemerkbaren Gehalt an Gallenbestandteilen. Diese befähigen ihn, tierische Membrane leichter zu durchdringen, er reagiert deutlich sauer und ist sehr leicht oxydierbar. Das sind Eigenschaften, die eben nur der Leberthran, kein andres Fett sonst hat, und auf diesen beruht die leichte Resorption, die volle Ausnutzungsfähigkeit, der leichte Uebergang des Fettes in die Blutbahn.

Weiss man das, hat man diese Sondereigenschaften des Leberthrans genau studiert, dann konnte es nicht schwer sein, sie auch auf andere Fette zu übertragen, die im Geschmack dem Leberthran vorgezogen werden müssen. Dabei muss besonders das Fett der Cacaobohne geeignet erscheinen, da es in Verbindung mit den übrigen Cacaobestandteilen und einem Süssstoff von allen Individuen gern genossen wird. Man wird also ein Cacaopräparat herstellen müssen, das so viel Cacaofett als möglich in kleinem Volumen enthält, dem die im Leberthran wirksamen Gallenbestandteile und eine Spur Salzsäure nebst einem Süssstoff beigefügt sind.

Nach Professor von Mehring's Angaben befinden sich bereits einige Sorten Chocoladen unter dem Namen

Kraft-Chocolade

im Verkehr, die, wie wir oben gesagt haben, ungefähr zu gleichen Teilen aus Cacao und Zucker bestehen und anscheinend einen Gehalt an Gallenbestandteilen haben. Da Cacao aus 50 % Fett besteht, Zucker aber gar kein Fett hat, so ergiebt sich, dass in 100 % dieser sogenannten Kraft-Chocolade **nur 25 %** Fett enthalten sind.

Will man aber einen Ersatz für Leberthran bieten, also für reines Fett, dann muss man dahin streben, den Fettgehalt eines Ersatzmittels so hoch als möglich zu halten. Das wäre möglich, wenn man den Zucker ausschlösse, und weil er hierbei nur als Geschmackskorrigent wirken soll, ihn durch künstliche Süssstoffe ersetzt. In solchem Falle würde man statt einer 25 prozentigen Chocolade eine

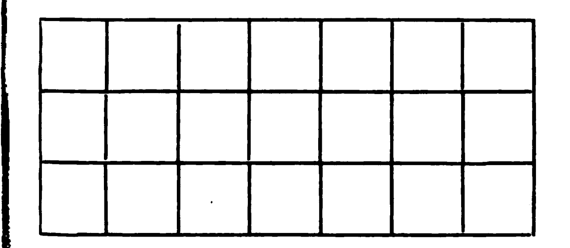
50 prozentige

darzubieten haben, nämlich die reine gesüsste Cacaomasse mit einem Zusatz von Gallensäure.

Nach den der jetzigen Kraft-Chocolade beigelegten Prospekten sollen 12 Gramm Chocolade soviel leicht verdauliches Fett enthalten, als ein grosser Theelöffel voll Leberthran. Das sind 3 Gramm. Von der

50prozentigen Kraft-Chocolade würden schon 6 Gramm dasselbe Quantum enthalten; sie würde also genau doppelt so wertvoll sein für den Zweck, dem Organismus reichlich Fett zuzuführen, ohne ihn mit anderem Ballast zu beschweren. Zucker aber wäre in diesem Falle Ballast, und besser zu vermeiden. —

Um den Konsumenten eine genaue Dosierung zu ermöglichen, muss die Chocolade in 6 Gramm-Abteilungen geformt werden; jedes Abteil wäre dann im Fettgehalt gleich einem Theelöffel voll Leberthran. Das kann geschehen, indem man Tafeln von 125 Gramm wählt, die in 21 Teilen abgeteilt sind, also so:



Oder, was noch besser ist, überhaupt in Würfelform von 6 Gramm.

Wir würden aber vorschlagen, einer solchen Chocolade nicht bloss den an sich unverständlichen oder bedeutungslosen Namen Kraft-Chocolade zu geben, sondern sie als das zu bezeichnen, was sie ist, als

Gallensäure-Chocolade.

Jeder Physiologe, jeder Mediziner wird sofort wissen, was er mit einem solchen Fabrikat anzufangen, wann er es anzuwenden hat. Und auch gebildete Laien werden wissen, welchen Zwecken sie dienen soll.

Einiges mag hier noch gleich gesagt werden:

Die Thätigkeit der Galle im Organismus besteht hauptsächlich in der Resorption der Fette im Darm; sie verseift die im Darm befindlichen Fettsäuren, indem sie sie an ihre Alkalien bindet; ihre Thätigkeit ist also eine vorwiegend mechanische, die sie ausüben kann, weil sie die höchst wichtige Eigenschaft hat, sich sowohl mit Fett als mit Wasser zu verbinden. Erst wenn Gallenbestandteile in den Darm gelangt sind — was bei gesunden Organismen ununterbrochen, bei erkrankten aber unzureichend geschieht — können genossene Fette in die feinen Oeffnungen und Poren der Darmzotten eindringen, also für Ernährungszwecke ausgenutzt werden. Fehlt die Gallensäure im Darm, so trifft das eingeführte Fett auf Wasser, und Wasser lässt kein Fett in die Darmzotten eindringen, also die Resorption des Fettes ist unmöglich. Sobald aber die Poren der Zellenwände mit Gallenbestandteilen versorgt sind, einerlei, ob sie aus der eigenen Gallenblase gekommen sind, oder ob sie mit der Chocolade oder mit dem Leberthran eingenommen worden sind, dann mischt sich das Fett mit ihnen und dringt in die Schleimhaut des Darmes ein, und damit geht es in die Blutbahn über, erreicht es seinen Zweck.

Man denke sich zwei Papierfilter. Tränkt man den einen mit Wasser, den andern mit Gallensäure, so ist der erstere für Oel undurchgängig, der zweite aber lässt Oel durch. Also die Gallensäure macht es überhaupt erst möglich, dass das Fett resorbiert werden kann. Daraus erkennt man, wie wichtig es ist, dass die Arbeit des Verdauens — besonders des Fettes — durch Gallensäure unterstützt wird. Wenn man Tieren eine Gallenfistel anlegt, also die in der Gallenblase abgesonderten Stoffe statt in die Verdauungswege nach aussen hin ableitet, dann zeigen sie sich ungeheuer gefrässig und magern trotz erhöhter Nahrungszufuhr stark ab. Man hat auch bei Menschen beobachtet, und jeder wird das in seinem kleinen Kreise bestätigt finden, dass einzelne Individuen drei oder viermal so viel essen können als andere und doch hager bleiben, während andere mit einigen Bissen satt zu machen sind und dabei rund und fett werden.

Sollte daran nicht zum grossen Teil Mangel oder Reichtum an Gallensäure schuld sein? Beim Mangel kann kein Fett resorbiert werden; die Individuen müssen also ausschliesslich durch Eiweissstoffe und Kohlehydrate ernährt werden, und es ist klar, dass sie davon dann grössere Mengen gebrauchen, als wenn auch das Fett seinen Zweck erreichte.

Was einer Gallensäure-Chocolade vor dem Leberthran den Vorzug giebt, ist aber nicht bloss der bessere Geschmack, also die willigere Aufnahme seitens des Individuums; die Ueberwindung des Widerwillens, der fast bei allen gegen den Leberthran besteht; die Vermeidung von stark reizenden Gewürzen wie Zimmt und Pfeffermünz, — sondern, das ist besonders der Umstand, dass in der Chocolade nicht bloss das Fett, sondern auch die im Cacao in so reichem Maasse vorhandenen Eiweisskörper nebst der Cacaostärke genossen und verbraucht werden. Denn reine Fettkost setzt die Gallenmenge herab; eiweisshaltige Nahrung aber steigert die Absonderung der Gallenmenge. Durch allzulanges Darreichen von Leberthran werden die Darmschleimhäute erschlafft und auch

die Gallenblase wird träge; nicht so aber beim Genuss von Gallensäure-Chocolade, weil diese noch ausser dem Fett die verlangten Eiweissstoffe und Stärke hat.

Gewürzt oder vanilliert sollen diese Chocoladen am besten nicht werden. G.



Künstliche Süssstoffe in der Zuckerwaren-Industrie.

Die Zuckerwaren-Industrie, die Karamel-Fabrikation kennt und arbeitet mit zweierlei Süssstoffen bisher: Mit dem aus Rüben gewonnenen Zucker und mit dem aus Stärke gewonnenen. Im Durchschnitt ist zu rechnen, dass überall 80 Prozent Rübenzucker und 20 Prozent Stärkezucker in den fertigen Fabrikaten stecken, denn sowohl die Karamels als die in dem sog. französischen Laborator hergestellten Waren sind, wie soeben berechnet, zusammengestellt.

Was den Zuckerwaren so viele Freunde geschaffen hat, das ist der süsse Geschmack und seine Variationen. Je besser, je süsser ein Bonbon schmeckt und je schöner sein Nebengeschmack, sein Aroma ist, desto mehr wird davon verzehrt. Die grössten Konsumenten sind die Kinder, von den Kindern wieder die Mädchen, die oft ihr Leben lassen für eine recht grosse Schachtel recht süsser Bonbons. Der gesättigte Geschmack, oder besser der abgestumpfte, verlangt nicht nach Bonbons. Männer wollen derbere Reizmittel. Die langen nach Tabak, wenn ihre Frauen oder ihre Töchter in die Zuckertüte greifen. Was besser ist, soll niemand entscheiden, und es ist ein Unsinn, wenn drüben gegen den Tabakgenuss und hüben gegen den Bonbonverbrauch geeifert wird. Jeder geniesst das, was ihm zusagt — und der beste Verordner, der beste Leibarzt ist noch immer im Leben der Völker der Instinkt gewesen. Der hat schon vor vielen tausend Jahren die Menschen auf den Verbrauch des Honigs, des ersten, natürlichsten Süssstoffes hingewiesen, und der hat auch dahin geführt, zu erkennen, dass Menschen wohl imstande sind, dieselbe Arbeit, die unbewusst im Bienenmagen vor sich geht, bewusst auf andere — und wenn man ehrlich sein will —, appetitlichere Weise gethan werden kann. Diese Erkenntnis führte dazu, Ausschau nach Pflanzen zu halten, die recht süss schmecken; das war, wenn man von Ahorn und der Mohrenhirse als nebensächlich absehen will, bis vor 100 Jahren das Zuckerrohr, und das ist heute die Zuckerrübe für Europa.

Der Süssstoff aus der Zuckerrübe hat seit Anfang des Jahrhunderts sich immer weitere Kreise gewonnen; sein Konkurrent, der Süssstoff aus Stärke, steht ihm um vieles in der Süsskraft nach und ist ihm deshalb nicht ebenbürtig, obgleich er hinsichtlich des Ursprungs und seines Nährwerts ihm vollkommen gleich ist, ja, ihn in physiologischer Hinsicht noch übertrifft.

Aber weil ihm die hohe Süsskraft fehlt, die der Rübenzucker hat, deshalb fehlen ihm die Freunde.

Zu diesen beiden künstlichen Süssstoffen ist nun in letzter Zeit ein noch »künstlicherer« getreten, der in der Süsskraft alle bekannten Arten und Marken weit hinter sich lässt. Das ist der aus Steinkohlenteer gewonnene.

Ein Kilogramm dieses neuen Süssstoffes ersetzt 500 Kilogramm raffinierten Rübenzucker. Ginge eine Rübenzucker-Raffinerie nun daran, jedem Zentner Raffinade 100 Gramm neuen Süssstoff beizugeben, so würde sie eine

Doppel-Raffinade

schaffen, von der ein Pfund dieselbe Süsskraft hätte, wie zwei Pfund gewöhnliche. Und nähme eine andere Zuckerraffinerie auf je 100 Pfund Zucker 500 Gramm Süssstoff, dann hätte sie eine Raffinade, die

Fünffache Raffinade

heissen könnte. Wenn man daran denkt, wie bevorzugt einige Raffinademarken sind, z. B. »Adler-Raffinade von Jakob Henniger«, dann muss man sich eigentlich wundern, dass einige Zuckerraffinerien noch nicht auf den Gedanken gekommen sind, sich ein Monopol oder ihrem Fabrikate einen Vorzug zu schaffen, dadurch, dass sie als erste die Erhöhung der Süsskraft des Rübenzuckers durch künstlichen Süssstoff vornehmen.

Es ist ja klar, dass durch eine Erhöhung der Süsskraft des Rübenzuckers der Verbrauch an Rüben zurückgehen müsste. Aber das ist es ja gerade, was wir Deutschen anstreben: mehr Raum für die Menschen, mehr Acker. Darum wollen wir ja Flotten bauen, treiben wir ja Weltpolitik, Exportpolitik, weil uns der Acker unter den Füssen zu klein geworden ist.

Verschaffen wir uns unsere Süssstoffe überhaupt aus dem Steinkohlenteer, dann werden

441 441 Hektar

Boden frei für andere Produkte, für Getreide,

das wir jetzt in schweren Mengen im Auslande einkaufen müssen.

Auf diesen 441 441 Hektar sind 1894/95 14 521 030 000 Kilo Rüben gebaut worden für den Zweck der Verarbeitung auf Zucker. Auf denselben 441 441 Hektar höchst kultivierten Bodens würde, wenn nicht alles, so doch fast so viel Getreide geerntet werden können, als uns zur Ernährung der Deutschen heute fehlt. Es sind in den ersten drei Monaten des Jahres 1896 an Getreide und anderen Erzeugnissen des Landbaues in Deutschland eingeführt worden

1 157 483 700 Kilo.

Darunter befinden sich als wichtigste Getreidearten:

Weizen	für	35 355 000	Mk.
Roggen	»	14 872 000	»
Hafer	»	3 405 000	»
Buchweizen	»	914 000	»
Gerste	»	16 193 000	»
Leinsaat	»	9 240 000	»
Kleesaat	»	12 283 000	»

so dass mit anderen Erzeugnissen zusammen im ersten Vierteljahr schon mehr als 130 Millionen Mark nach dem Auslande gesandt worden sind, die wir im Lande hätten zum grössten Teil behalten können. Man denke sich einmal, wenn die Wirtschaftsführung in einer Hand läge; wenn diesem Führer es an Acker, nicht aber an Arbeitskräften fehlte — wie es doch heute um Deutschland steht: wir haben hunderttausende freie, arbeitswillige Menschen, aber wir haben nicht genug Ackerboden —, würde er nicht, wenn ihm ein Ersatz für den vielen Acker, viele Pflege, viele Arbeit erfordernden Rübenzucker geboten würde, sofort zu dem Ersatz übergehen, um den Boden für andere Urprodukte frei zu bekommen, für die es keinen Ersatz giebt? Wir glauben, er würde es thun und er würde es müssen!

Doch wir wollen hier nicht Nationalökonomik, sondern Technik treiben.

Wir haben gesehen, dass die höhere Süsskraft dem Rübenzucker den Vorzug vor dem Stärkezucker sichert und man wird uns zustimmen, dass ein Rübenzucker, der fünfmal süsser wäre als der heutige und dabei billiger im Verhältnis, dass ein solcher Zucker sich sehr bald im Konsum festsetzen würde. Zuerst würde man ihn als Kuriosität aufnehmen; man würde staunen, wenn ein erbsengrosses Stück den Kaffee oder den Thee genau so süsste, als sonst ein fünfmal grösseres Stück Würfelraffinade es gethan hat, und man würde nach und nach wohl ganz zu dem süsseren übergehen. —

Aber, wenn die Zuckerraffinerien nicht den Anfang machen, warum wollen es die Zuckerwarenfabrikanten dann nicht thun? Deren Fabrikate werden ja ausschliesslich des guten süssen Geschmackes wegen gekauft; weder ein Erwachsener, noch ein Kind denken, wenn sie Bonbon füttern, daran, ob der Bonbon auch Nährwert hat. Hier gilt es, **je süsser, desto besser!**

Da man aber nicht imstande ist, den Zucker süsser zu machen, als er ist, so wird man, will man extrasüsse Bonbons herstellen, unwillkürlich auf die neuen Süssstoffe geführt. 100 Pfund Zucker aus

80 Pfd. Raffinade,
20 » Glukose,
100 Gramm Süssstoff,

geben Bonbons, die doppelt so süss schmecken, als reine Zuckerbonbons.

Man hat es also ganz in der Hand,

Doppel-Bonbons,

bei denen auf jedes Pfund Zucker ein Gramm Süssstoff kommt, oder

Dreifach süsse **(Triple-Bonbons)**

oder

Vierfach süsse **(Quadrupel-Bonbons)**

herzustellen. Man bringt eine Neuheit in Bonbons, die durch ihre ganz ungewohnt hohe Süsskraft Aufsehen erregen werden.

Man benutzt am vorteilhaftesten die sog. leicht löslichen, raffinierten Süssstoffe, die trocken auf der Platte in die Karamelmasse hineingewirkt werden können.

Also z. B. Himbeerdrops werden aus

20 Pfd. Raffinade,
5 » Glukose

bis zur Karamelprobe gekocht, auf die Platte gegossen. Dann wird Säure, Fruchtäther und künstlicher Süssstoff hineingewirkt und mit der Masse gut verknetet. Von Säure soll nicht mehr genommen werden, als früher.

Irgend welche ordinäre Bonbons, sog. Zuschenkbonbons, wird man natürlich nie süsser abliefern wollen, als es die dazu verwandten Zuckerstoffe möglich machen. Aber, dass man besseren Bonbons einen doppelten, dreifachen Süssgehalt geben kann, ist für die Fabriken, die in besseren Karamels einen grösseren Umschlag haben, gewiss von Nutzen. Man bietet darin etwas neues, nicht blos in der Form — wodurch fast ausschliesslich bis jetzt die einzelnen Arten sich von einander unterscheiden —, sondern auch in dem viel süsseren Geschmack. Ein höherer Preis wird sowohl von den Händlern, als von den Konsumenten gerne bewilligt werden; die ersten werden den Rahm abschöpfen können.

Sehr schön schmecken:

1. Doppel-Bonbons mit Vanille,
2. » » Kaffee,
3. » » Thee,
4. » » Malzextrakt,

5. Doppel-Bonbons mit Punschextrakt,
6. » » Ananas,
7. » » Apfelsinen,
8. » » Himbeeren,
9. » » Erdbeeren,
10. » » Maiwein.

Von diesen zehn Sorten werden die ersten fünf nur ganz schwach angesäuert; auf 25 Pfund Karamelmasse rechnet man ca. 30 Gramm Wein- oder Zitronensäure. Bei den letzten fünf Sorten aber wird mehr Säure genommen, z. B. zu

Zitronen	350	Gramm
Apfelsinen	250	»
Himbeeren	200	»
Erdbeeren	150	»
Ananas	150	»

damit der fertige Bonbon in der Säure ungefähr dem Geschmack der Frucht gleichkommt. —

Die hierfür nötigen Essenzen, Extrakte macht man sich am besten selber; bis auf Vanillin und Malzextrakt kann jeder Lehrling sie herstellen.

Vanillin liefern:
Haarmann & Reimer, Holzminden a. W.

Malzextrakt liefern:
J. Paul Liebe in Dresden,
Gehe & Co., Dresden.

Kaffee. Man bereitet sich aus einem Kilo feingemahlenen Kaffee 1—1½ Liter Kaffeeextrakt, indem man, immer 100 Gramm zur Zeit, mit siedendem Wasser aufbrüht. Also man nimmt immer den bereits beim erstenmal erhaltenen Extrakt zum wiederholten Ausziehen des Kaffeemehles. Den zurückbleibenden Kaffeesatz setzt man unter Sprit, lässt ihn in gut verschlossener Flasche einige Tage stehen und vermischt beide Extrakte miteinander.

Theeextrakt wird auf ähnliche Weise bereitet. Aus 500 Gramm Souchong-Thee bereitet man sich 1—1½ Liter Extrakt.

Ananasextrakt: Man zerschneidet frische Früchte, die vorher geschält worden sind, und legt sie in Sprit. Nach 8—14 Tagen hat der Sprit das ganze Aroma aufgefangen. Die damit hergestellten Bonbons haben einen viel feineren Geschmack als Aetherbonbons, was besonders bei Fondants vorteilhaft hervortritt.

Erdbeeren und Himbeeren werden als ganze Frucht in Sprit gebracht. Man beachte, dass man beide Früchte in recht reifem Zustande bekommt. Von Erdbeeren sind wilde, Waldbeeren am aromatischsten; von kultivierten Sorten eignet sich die sog. Ambrosia-Erdbeere am besten für die Herstellung eines aromatischen Extraktes.

Maiwein stellt man aus Kumarin her (Schimmel & Co., Haarmann & Reimer). Kumarin wird in siedendem Wasser aufgelöst, vielleicht 25 Gramm auf 500 Gramm Wasser, dem man nach erfolgter Abkühlung noch 500 Gramm Sprit zusetzt.

Bei der Herstellung von
Doppelsüssen Fondants
würde man die Fondantmasse wie gewohnt kochen; doch vor dem Abtablieren würde man auf je 50 Pfund Fondant 50 Gramm in kochendem Wasser gelösten Süssstoff darüber giessen und diesen Zusatz beim Tablieren innig mit dem Zucker vermischen. —

An diesen wenigen Proben wird man sehen, dass die künstlichen Süssstoffe imstande sind, in der Zuckerwaren- und Konfitürenfabrikation ganz neue, durch verdoppelte oder verdreifachte Süsskraft hervortretende Erzeugnisse zu schaffen.

Da man immer auf der Suche nach Neuheiten ist, so glauben wir hier einen Weg gezeigt zu haben, auf dem in der nächsten Zeit noch vieles andere neue zu finden ist.



Ueber Chocolade und Chocoladeverfälschungen.*)

Wie bei allen Nahrungs- und Genussmitteln, deren Charakter vom Laien ohne weiteres nicht erkannt werden kann, trifft man im Handel und Verkehr auch hin und wieder solche Cacaopräparate an, die das nicht sind, was sie zu sein scheinen und als was sie ausgegeben werden. Um eine »reine Chocolade«, das soll sein ein Gemisch aus Cacao und Zucker, von einer unreinen, das ist ein Verschnitt dieser beiden Grundstoffe mit dritten oder vierten Körpern fremder Herkunft, zu unterscheiden, muss man nicht bloss Fachmann, sondern man muss auch Chemiker, und sogar als Chemiker noch wieder speziell auf Cacaountersuchungen geaicht sein. Das sind Gründe genug, um unehrliche Fabrikanten zu Verfälschungen zu verleiten.

Trotzdem aber kommen verfälschte Chocoladen bei denen ohne weiteres die Absicht der Verfäl

---

*) Zur Beachtung.
Diesen Aufsatz haben wir auf rosa Prospektpapier als »Sonderabdruck aus dem Gordian« erscheinen lassen und bieten ihn zum Bezuge an. Es kosten:

5000	10000	20000	50000
24.— Mk.	44.— Mk.	58.— Mk.	120.—Mk.

Wir halten es für nötig, dass eine Entgegnung auf die Schögel'schen Angriffe unter die Händler verteilt wird. Wir haben uns, obgleich es uns schon schwer genug geworden ist, darauf beschränkt, rein sachlich zu bleiben. Vielleicht erfolgt hierauf gegen uns auch ein Angriff, so dass wir noch einmal Gelegenheit bekommen, ohne »wildlederne« in dieser Angelegenheit zu schreiben.

schung, also ein Vergehen in betrügerischer Absicht zweifellos festzustellen ist, selten vor; dagegen haben Verfolgungen wegen fahrlässiger Vergehen in den letzten Jahren wiederholt die Gerichte beschäftigt. Dabei haben Freisprechungen mit Verurteilungen abgewechselt, so dass die Chocoladefabrikanten wie auch die Händler in einem Chaos von Ansichten und Meinungen sich befinden und sehnlichst eine Klärung durch bestimmte gesetzliche Vorschriften herbeiwünschen.

Besonders lebhaft wird dieser Wunsch, wenn ein äusserer Anstoss den Wirrwarr jedem wieder in Erinnerung bringt. Das ist vor einigen Wochen wieder geschehen. Eine von den 150 deutschen Chocoladefabriken, die Firma Schögel & Co. in Frankfurt a. O., sucht in gewissen Abständen dadurch für ihre Chocolade in ganz eigenartiger undeutscher Weise Propaganda zu machen, dass sie an die deutschen Händler Rundschreiben verschickt, in denen in vorsichtig gewundenen Sätzen allen anderen 149 deutschen Fabriken nachgesagt wird, dass diese ihre Chocoladen nicht richtig deklarieren. Sie nennt sich in »Deutschland die einzige Fabrik«, die ihre sämtlichen Chocoladen rein aus Cacao und Zucker herstellt.

Was es mit dieser Behauptung auf sich hat, soll im Nachstehenden erläutert werden.

Alle im Nahrungsmittelfache stehenden wissen, dass wir seit dem 14. Mai 1879 in Deutschland ein Nahrungsmittelgesetz haben. Nach dem § 10 dieses Gesetzes sollen Nahrungs- und Genussmittel nicht nachgemacht oder verfälscht und die nachgemachten oder verfälschten Nahrungsmittel sollen nicht »unter Verschweigung dieses Umstandes« verkauft werden. Wer also von Verfälschungen sprechen oder schreiben will, der hat zuerst festzustellen, woraus das unverfälschte Produkt besteht. Ein Ei ist das Produkt des Huhnes; wenn ein Chemiker ein solches macht und als Hühnerei verkaufen lässt, dann hat er eine Verfälschung begangen. Eine Kaffeebohne kommt von dem Kaffeestrauch aus den Tropen; wer sie hierzulande aus irgend welchen Stoffen macht und als Kaffee verkauft, ist ein Fälscher. Chocolade wird aus Cacaobohnen und Zucker hergestellt; wer gemahlene Kastanien oder Johannisbrot oder Mehl hineinmischt, ist ein Fälscher, wenn er ein solches Gemisch als Chocolade ohne jede weitere Deklaration verkauft.

Das sind alles klare Fälle, bei denen ein Unterschied in den Ansichten kaum möglich ist.

Anders aber ist es, wenn unklare Bestimmungen aus alter Zeit in die Verkehrsordnungen übergegangen sind. Solche unklare Bestimmungen bestehen in der **Chocoladenfabrikation,** und diese unklaren Bestimmungen werden von der Firma Schögel & Co. in dem oben erwähnten Rundschreiben zu ihrem Nutzen ausgebeutet.

Nach der alten, noch heute über ganz Deutschland gültigen Verkehrsordnung wird eine Chocolade auch dann noch als »reine Chocolade« bezeichnet, wenn sie ausser den beiden Grundstoffen Cacaokerne und Zucker noch einen Zusatz von Cacaobutter hat. Also eine Chocolade aus

35 % Cacaokernen
5 % Cacaobutter
60 % Zucker

darf, nach der in Deutschland gültigen Verkehrsordnung ohne jede weitere Deklaration als »reine Chocolade« verkauft werden. Diese Verkehrsordnung gilt seit 70 Jahren und länger; niemand kann sie umstossen; niemand hat ein Recht, eine so zusammengesetzte Chocolade als eine **verfälschte** Chocolade zu bezeichnen! Wenn Schögel & Co. das gerne thun, so ist der Zweck sehr durchsichtig, die Mittel aber sind unsauber. Diese Firma sagt: »Wir, Schögel & Co., setzen unserer Chocolade keine Cacaobutter zu; wir nehmen nur Cacaokerne und Zucker, und deshalb ist unsere Chocolade besser, und deshalb können und wollen wir nicht so billige Preise stellen, als es die andern 149 deutschen Fabriken thun.

Ganz abgesehen davon, dass in den letzten Jahren durch die hohen Preise der Cacaobutter ein Zusatz von Butter selbst bei den billigsten reinen Chocoladen gar nicht mehr oder doch nur in seltenen Fällen geübt wird, so ist es doch falsch, anzunehmen, dass eine Chocolade mit 5 % Butterzusatz, wie oben aufgeführt, in der Herstellung erheblich billiger wäre, als eine Chocolade ohne diesen Zusatz. Wir wollen einmal rechnen:

A. Chocolade ohne Butterzusatz:

aus 39 Pfd.	Cacaokernen à 100 Pf.	=	39.— Mk.
61 »	Staubzucker à 30 Pf.	=	18.30 »
	ergiebt		57.30 Mk.

für den Zentner als Materialpreis ohne Fabrikationskosten.

B. Chocolade mit 6 % Cacaobutter:

aus 30 Pfd.	Cacaokernen à 100 Pf.	=	30.— Mk.
6 »	Cacaobutter à 125 Pf.	=	7.50 »
64 »	Staubzucker à 30 Pf.	=	19.40 »
	ergiebt		56.90 Mk.

als reinen Materialpreis, also nur 40 Pf. pro Zentner weniger, bei Verwendung gleich guter Cacaomasse.

Nun hat sich aber in der Praxis herausgestellt, dass eine nach dem B-Rezept gearbeitete Chocolade (also mit einem Butterzusatze) den Konsumenten besser schmeckt, als die nach dem A-Rezept, weil nach der B-Manier meist ein besserer Cacao verwendet wird als nach der A-Manier und weil man nach der B-Manier einen milderen Cacaogeschmack erzielt. Also die Güte einer Chocolade hängt nicht allein davon ab, dass der Gehalt an Cacaokernen sehr hoch ist, sondern besonders davon, wie die Qualität der verwendeten Cacaobohnen ist. So kann die B-Chocolade, trotz ihres Zusatzes an Cacaobutter, im Werte höher sein für den Konsumenten als die ohne Butterzusatz.

Schögel & Co. aber suchen diese seit Jahrzehnten zu Recht bestehende Verkehrsordnung gerade deshalb als zu Unrecht bestehend hinzustellen, weil sie erklären, dass die Fabriken, die ihre Chocoladen mit einem Butterzusatze arbeiten, »reine Chocoladen« in jeder Preislage herstellen könnten. Das ist aber einfach unwahr! Wir haben oben gesehen, dass eine reine Chocolade, die **6 %** Cacaobutter bei sich hat, nur 40 Pf. pro Zentner billiger wird, wenn dieselbe Qualität Cacaokerne verwendet worden ist. Nehmen wir nun dazu eine solche, die **10 %** Cacaobutter hat, dann bekommen wir folgenden Materialpreis:

C. Chocolade mit 10 % Cacaobutter:

aus 24 Pfd.	Cacaokernen à 100 Pf.	=	24.— Mk.
10 »	Cacaobutter à 125 Pf.	=	12.50 »
66 »	Staubzucker à 30 Pf.	=	19.80 »
	ergiebt		56.30 Mk.

für den Zentner als Materialpreis. Wir sehen also, dass die C-Chocolade, trotz ihres Butterzusatzes von 10 %, nur **100** Pf. billiger ist, als die A-Chocolade, die gar keinen, und nur **60** Pf. billiger ist, als die B-Chocolade mit **6 %** Buttergehalt. — . — . —

Gehen wir mit dem Butterzusatze noch weiter; gehen wir soweit, wie kein einziger deutscher Fabrikant geht! Berechnen wir eine Chocolade mit 12 % Butterzusatz, so stellt sich dabei der Materialpreis wie folgt:

D. Chocolade mit 12 % Cacaobutter:

20 Pfd.	Cacaokerne à 100 Pf.	=	20.— Mk.
12 ›	Cacaobutter à 125 Pf.	=	15.— ›
68 ›	Staubzucker à 30 Pf.	=	20.40 ›
		ergiebt	55.40 Mk.

als **Materialpreis.**

Der alleräusserste Fall also würde ergeben, dass eine Chocolade **mit 12 %** Butterzusatz um 1,90 Mk. pro Zentner billiger wäre, als eine Chocolade **ohne** Butterzusatz. —

Schögel & Co. selbst aber stellen eine ganz merkwürdige Rechnung auf, die ein eigentümliches Licht auf die Fachkenntnis der Inhaber wirft. Sie sagen: Wenn ein Chocoladefabrikant zu einem Zentner reiner Chocolade nur 5 Pfd. Cacaobutter giebt, dann kann er 40 Pfd. Zucker hineinmischen, also kann er aus den vorhandenen 100 Pfd. reiner Chocolade deren 145 Pfd. machen. **Das ist nicht wahr!** 5 Pfd. Cacaobutter haben nur ein Aufsaugungsvermögen von ca. 15 Pfd. Zucker. Wer also in 100 Pfd. Chocolade 40 Pfd. Zucker unterbringen will, der muss statt 5 Pfd. Cacaobutter ca. 13 Pfd. nehmen. Aber dieses Zugeständnis hat den Herren Schögel & Co. nicht in ihre Rechnung gepasst, und deshalb verbreiten sie Ansichten, die jeder Chocoladenlehrling als falsche erkennen wird, denn 5 Pfd. Cacaobutter und 40 Pfd. Staubzucker geben ein fettiges Zuckerpulver, aber keinen formfähigen Teig. Deshalb auch ist die von Schögel & Co. aufgestellte Rechnung, als wäre ein Zentner Chocolade mit Butterzusatz um 20—25 Mk. billiger zu liefern, nichts weiter als eine willkürlich zusammengesetzte Zahlenreihe, nicht aber das Ergebnis einer wahren und richtigen Kalkulation. Denn wir haben gesehen dass eine Chocolade
mit 6 % Cacaobutterzusatz sich nur um 40 Pf. pro Ztr.
› 10% › › › › 100 › › ›
› 12% › › › › 190 › › ›
billiger bei der Herstellung rechnet, als eine Chocolade **ohne** Butterzusatz.

Und wenn Schögel & Co. sich gern das aus alter Zeit stammende Renommée der französischen Chocoladen aneignen möchten, indem sie davon sprechen, dass »die grossen Pariser Fabrikanten« ebenso »reell« arbeiten wie sie, so missglückt dieser Versuch. Wir wissen z. B. von der »Suchard-Chocolade«, dass auch diese einen etwas höheren Fettgehalt hat, als darin fettfreie Cacaobestandteile angetroffen werden. Unsere Untersuchung ergab bei der Einmarks-Chocolade von Suchard:

16,45 % fettfreie Cacaobestandteile,
22,35 % Fett aus Cacao,
61,20 % Zucker.

Verfälscht denn Ph. Suchard auch etwa seine Chocolade?

Wer von den Händlern nun diesen unsern rein objektiven Darlegungen nicht traut, wer glaubt, wir sprächen hier ebenso gut pro domo wie es Schögel & Co. gethan haben, wer auf hohen Gehalt an Cacaokernen einen grossen Wert legen will, der verpflichte einfach seinen Chocoladefabrikanten, ihm bei jeder Chocoladelieferung in der Faktura den Gehalt an Cacaokernen in Prozenten aufzugeben. Er wird dann sehen, dass alle 149 deutsche Fabriken für ihre Chocolade mindestens dieselbe Garantie zu übernehmen bereit sind, wie Schögel & Co. Damit würde dann auch endlich einmal jener Firma der Boden unter den Füssen weggezogen, der ihr immer wieder Gelegenheit bietet, ihre Konkurrenz zu verdächtigen.



zuviel mit Zahlen, mit statistischen Ermittelungen zu operieren. Alles in der Welt will gelernt sein, und auch das ist nicht leicht, richtig zu entscheiden, ob ein bestimmtes Fach hervortreten oder still bleiben soll.

Die deutschen Konditoren haben sich mit ihrer Petition gegen das Zuckergesetz recht unangenehm blamiert. Kommt nun in den nächsten Jahren ein ernster Grund, wo von unserer Industrie mit Hilfe aller Zuckerverarbeitenden Erwerbszweige Forderungen an die Regierung zu stellen sind, dann wird es dort und im Reichstage wieder heissen: »Aha, da sind wieder die Konditoren von dazumal«.

So hat die ganze Opposition gegen das Zuckergesetz uns mehr geschadet als genutzt, was wir voraus gesagt haben. Seine Annahme war, wenn auch in etwas veränderter Gestalt, für jeden, der sich eingehend um wirtschaftspolitische Dinge kümmert, zweifellos.

Ueber die Behandlung der Konditorenpetition, nach dem Stenogramm, ist das folgende zu berichten:

Am 13. Mai.

Präsident: Ich eröffne die Diskussion über die Petitionen und erteile das Wort dem Herrn Berichterstatter.

Berichterstatter Abgeordneter Dr. Paasche: Meine Herren, ich habe als Berichterstatter ganz kurz über die Petitionen zu berichten. Es sind eine ganze Reihe von Petitionen eingegangen, die bald für, bald gegen das Gesetz, bald für, bald gegen Einzelheiten desselben sich erklären. Sie einzeln hier vorzuführen, bin ich nicht in der Lage, und es ist auch unnötig, weil die Kommission sich mit ihrem eigentlichen Inhalt ausführlich beschäftigt und das darin niedergelegte Material benutzt hat. Ich darf bloss auf eine Petition, die in der Kommission nicht berücksichtigt, auch nicht zur Sprache gekommen ist, ganz kurz Ihre Aufmerksamkeit lenken, weil sie gleichzeitig zeigt, was oft genug von Petenten in ihren Eingaben behauptet wird. Es ist eine Petition, die aus Berlin uns zugegangen ist von den vereinigten selbstständigen Konditoren. Diese rechnen aus — ich bitte die Herren, das zu beachten, was alles für Behauptungen durch die Druckerschwärze verbreitet werden —, dass allein die Konditoren im Reiche 8 600 000 Zentner Zucker jährlich verbrauchten

(grosse Heiterkeit rechts und in der Mitte),

dazu die Chocoladenfabriken 8 000 000 Zentner
(Heiterkeit),
und ausserdem die Bäckereien 5 940 000 Zentner Zucker
(Heiterkeit);
in Summa sind diese drei glücklichen Zuckerkonsumenten in der Lage, 22 540 000 Zentner Zucker jährlich zu verbrauchen.
(Grosse Heiterkeit rechts und in der Mitte.)
Dass das ganze deutsche Reich nur 11 500 000 Doppelzentner raffinierten Zucker verbraucht, geht die Herren nichts an. Natürlich ist die Konsequenz, die die Herren mit dem Brustton der Ueberzeugung vortragen, dass die Existenz dieser Leute schwer gefährdet sei, wenn man eine Erhöhung des Zuckerpreises durch das Gesetz einführen wolle. Ich überlasse es dem hohen Hause, ob es einer solchen Petition zu Liebe das ganze Gesetz annehmen oder ablehnen will.
(Grosse Heiterkeit.)

Präsident: Das Wort hat der Herr Abgeordnete Dr. Barth.

Abgeordneter Dr. Barth: Meine Herren, nach den Mitteilungen, die uns der Herr Referent eben gemacht hat, ist es mir keinen Augenblick zweifelhaft, dass es sich bloss um einen Schreib- oder Druckfehler handelt. (Heiterkeit.)
Offenbar haben die Herren Kilo gemeint; und wenn man nur diesen so leicht erkennbaren Druckfehler berichtigt, so sind, glaube ich, alle die höhnischen Bemerkungen des Herrn Referenten gänzlich hinfällig.
(Sehr richtig! links. Zurufe rechts.)
Ich glaube, das Petitionsrecht in Deutschland ist noch nicht so gesichert, dass es zweckmässig erscheinen könnte, diejenigen, die sich mit Petitionen an den Deutschen Reichstag wenden, hier im Reichstage und zwar vom Sitze des Referenten aus, zu verhöhnen.
(Bravo! links. Lachen rechts.)

Präsident: Das Wort hat der Herr Berichterstatter.

Berichterstatter Abgeordneter Dr. Paasche: Meine Herren, ich muss die Petition ganz kurz verlesen. Es heisst dort unter anderem:

> Es bestehen im Deutschen Reich zirka 8000 Konditoren, wovon die meisten durchschnittlich täglich 3 Zentner Zucker verarbeiten, was einen jährlichen Verbrauch von 8 460 000 Zentnern Zucker ausmacht.

Ich meine, das kann nicht zwei- bis dreimal verschrieben sein, so dass es sich um Kilo handeln könnte.
(Sehr richtig!)
Dann heisst es ferner:

> Nach den uns vorliegenden statistischen Adressbüchern konsumieren ferner die Chocoladenfabriken zirka 8 000 000 Zentner Zucker, und die Anzahl der Konfitürenfabriken, sowie mindestens 24 000 Bäckerkonditoreien verbrauchen mehr als 5 940 000 Zentner Zucker jährlich.

Ja, meine Herren, ich kann, wenn mir die Petition gedruckt zugeschickt wird, nicht anders annehmen, als dass diejenigen, die eine solche Eingabe drucken lassen, auch wissen, was sie drucken lassen.
(Sehr richtig!)
Und wenn eine derartige Entstellung der Thatsachen uns unterbreitet wird und dann erklärt wird:

> Hieraus dürfte dem Gesetzgeber klar werden, dass, falls diese für die Betreffenden so wichtigen und so eingreifenden Steuern eine weitere Steigerung erleiden, dies eine schwere Schädigung für die Beteiligten bedeutet, sowie die weitere Existenz derselben in Frage stellen müsse —

so habe ich wohl Veranlassung, wenn die Konditoren behaupten, doppelt so viel Zucker zu verbrauchen, wie das ganze deutsche Volk verzehrt, zu sagen, dass man damit jedenfalls weit über das hinausgeht, was man dem deutschen »Gesetzgeber« an Ziffern zumuten darf.
(Sehr richtig! rechts und in der Mitte.)
Ich möchte noch hinzufügen: die Zuckerpreise sind von Jahr zu Jahr gesunken, und die Herren haben niemals daran gedacht, zu erklären, dass sie sich deshalb besonders wohl befänden, weil ihnen dieses in Massen verbrauchte Rohmaterial verbilligt sei; wenn aber jetzt die Preise um ein Minimum heraufgesetzt werden sollten durch eine Steuer, dann thun sie so, als ob der Gesetzgeber ihnen zu Liebe, weil ihre weitere Existenz in Frage gestellt wird, das Gesetz ablehnen müsste.

Es fällt mir natürlich nicht im Traum ein, das Petitionsrecht des deutschen Volkes, wie Dr. Barth meint, in irgend einer Weise antasten zu wollen; und ich glaube auch nicht, dass die anderen Herren das aus meinen Worten herausgehört haben.
(Sehr richtig!)

Präsident: Das Wort hat der Herr Abgeordnete von Kardorff.

Abgeordneter von Kardorff: Ich bin dem Herrn Referenten sehr dankbar, dass er diese Art von Petitionen, die sehr häufig dem Reichstag zugehen, einmal so gekennzeichnet hat, wie sie gekennzeichnet zu werden verdienen.
(Sehr richtig! rechts und in der Mitte. Zurufe links.)
Ich nehme an, die Petition ist von dem Verein gegen agrarische Uebergriffe ausgegangen.
(Grosse Heiterkeit.)

Präsident: Das Wort hat der Herr Abgeordnete Dr. Barth.

Abgeordneter Dr. Barth: Meine Herren, ich muss mich wundern, dass gerade Herr von Kardorff eine so scharfe Kritik an diese Petition legt. Er sollte sich doch einmal die Petitionen der Bimetallisten ansehen.
(Sehr richtig! und Heiterkeit links.)
Wir haben gerade von jener Seite so unglaubliche Behauptungen im Laufe der Jahre gehört, dass Herr von Kardorff am wenigsten berufen erscheint, derartigen leicht erkennbaren Druckfehlern gegenüber solche Behauptungen aufzustellen, wie er es eben gethan hat.
(Oho! rechts.)

Was aber nun speziell diese Petition der Konditoren anlangt, so hat der Herr Referent noch obendrein seine Verwunderung darüber ausgesprochen, dass, wenn die Zuckerpreise durch die natürliche Entwickelung der Preisverhältnisse heruntergingen, die Konditoren nicht kommen und sich bei der Gesetzgebung nicht bedanken, dass ein Jahr vorübergegangen sei, in dem man sie nicht noch weiter mit höheren Steuern bedacht habe.
(Heiterkeit links.)
Herr Paasche scheint zu glauben, wir hätten in der Entwickelung der Steuerschraube solche Fortschritte gemacht, dass die Konsumenten sich in jedem Jahr noch extra hier zu bedanken haben, wenn sie einmal nicht geschoren werden.

Im übrigen meine ich, es ist ganz durchsichtig, dass es sich nur um einen Druck- respektive Schreibfehler handelte. Es lag also auch gar keine Veranlassung vor, solches Wesen von dieser Petition zu machen. Wenn der Herr Referent uns in derselben Ausführlichkeit über die Petitionen derjenigen berichtet hätte, die während der letzten Monate an den Reichstag herangetreten sind und keinen andern Zweck im Auge haben, als für die Taschen von kleinen Interessentengruppen auf Kosten der Allgemeinheit eine Erhöhung ihrer Gewinne zu erzielen, dann würden wir viel mehr Veranlassung gehabt haben, uns zu erzürnen über Elemente, die uns mit ungerechtfertigten Petitionen kommen.
(Beifall links.)

Präsident: Das Wort hat der Herr Abgeordnete Dr. Bachem.



Abgeordneter Dr. Bachem: Ich glaube, man kann es einem Referenten wirklich nicht verübeln, wenn er derartige Petitionen hier auch zur Sprache bringt

(Zwischenrufe links),

— auch zur Sprache bringt, wenn er nicht nur, wie er es gethan hat, diejenigen Petitionen erwähnt, die in sachlicher Weise für oder gegen Stellung genommen haben, sondern auch diejenigen Petitionen, die in unsachlicher Weise und mit unsachlichen Gründen hier Stellung nehmen.

Was die bimetallistischen Petitionen anlangt, die der Herr Dr. Barth eben glaubte anführen zu müssen, so glaube ich, wenn eine bimetallistische Petition jemals versuchen sollte, sich in den Zahlen so stark zu irren, wie diese Zuckerpetition, so würde Herr Dr. Barth, sei es als Referent, sei es als Redner aus dem Hause, sich ganz gewiss nicht nehmen lassen, diese Petition sehr viel mehr zu zerzausen, als es dem Herrn Kollegen Paasche überhaupt möglich ist — dafür kennen wir unsern Barth.

(Grosse Heiterkeit.)

Präsident: Das Wort hat der Herr Abgeordnete Dr. Paasche.

Abgeordneter Dr. Paasche: Ich muss den Herrn Abgeordneten Dr. Barth wirklich beneiden um den Spürsinn, mit dem er Druckfehler sofort herauszufinden im stande ist. Sehen Sie sich, bitte, die Zahlen für die Chocoladenfabrikanten an, von denen gesagt ist, dass sie zirka 8 Millionen Zentner verarbeiten; mit 8 Millionen Kilo würden sie wohl schwerlich auskommen.

Wenn Herr Dr. Barth dann gesagt hat: wenn ich alle die übrigen Petitionen so ausführlich behandelt hätte wie diese, so würden Sie daraus entnommen haben, wie man — ich weiss nicht, wie die harten Ausdrücke alle lauten, — wie man sich um Liebesgaben reisst oder so ähnlich. Nein, sie würden daraus ersehen haben, wie schwer bedrängte Landwirte

(lebhafte Unterbrechung links; Zustimmung rechts)

— das würden Sie daraus ersehen haben — in voller berechtigter Wahrung ihrer Interessen darum gebeten haben, dass ihnen ein notwendiger Schutz zu teil wird.

(Zwischenrufe links.)

— Auf solche Zwischenrufe antworte ich nicht.

(Bravo! rechts.)

Ich habe diese Petitionen im Interesse des Hauses nicht weiter vorgetragen, weil sie allen Mitgliedern der Kommission und, wie ich glaube, da sie alle gedruckt waren, allen Mitgliedern des Hauses zugegangen sind und in den Kommissionsverhandlungen sehr gründlich auf die Einzelheiten Rücksicht genommen ist. Das werden mir die Herren bestätigen, und deswegen glaubte ich die Zeit des hohen Hauses nicht in Anspruch nehmen zu sollen.

(Bravo! rechts.)

Präsident: Es ist der Schluss der Diskussion über die Petitionen vom Abgeordneten von Levetzow beantragt.

Am 15. Mai.

Präsident: Das Wort hat der Herr Abgeordnete Dr. Barth.

Abgeordneter Dr. Barth: Meine Herren, ich kann mich in allem wesentlichen mit dem einverstanden erklären, was der Herr Vorredner geäussert hat. Ich werde mich daher kurz fassen; nur fühle ich mich verpflichtet, auf den Vorgang zurückzukommen, der sich hier vorgestern abgespielt hat am Schlusse der Sitzung. Die Herren werden sich erinnern, dass der Herr Referent Abgeordneter Paasche Veranlassung nahm,

(hört! hört!)

bei der Erörterung der eingegangenen Petitionen unter sämtlichen Petitionen nur eine einzige hervorzuheben und zwar die der Konditoren. Er hat die ganze Schale seines Spottes über diese Petition ausgeschüttet. Meine Herren, diese Konditoren haben allerdings das in den Augen der Anhänger des Gesetzes vielleicht unerhörte Verbrechen begangen, sich mit einer Petition an den Reichstag zu wenden, um sich vor einer neuen Last zu schützen. Nun habe ich mir bereits, als der Herr Referent Dr. Paasche die Zahlen aus dieser Petition vortrug, erlaubt, darauf aufmerksam zu machen, dass allem Anschein nach es sich hier nur um eine Verwechslung zwischen Zentner und Kilogramm handelte.

(Hört! hört! links.)

Wenn man an die Stelle des Wortes Zentner allenthalben das Wort Kilogramm setzt, werde im übrigen die Petition vollständig Bestand haben. Ich habe nun Veranlassung genommen, mir diese Petition einmal anzusehen, und da stellt sich heraus, dass diese meine Vermutung vollständig begründet ist

(hört! hört! links),

und dass jeder, der auch nur mit einiger Aufmerksamkeit diese Petition studierte, wie es doch die Pflicht des Herrn Referenten gewesen wäre,

(sehr richtig!)

mit Leichtigkeit darauf hätte kommen müssen.

Aber, meine Herren, weiter! Wir haben doch nicht bloss diese eine Petition, sondern noch zahlreiche andere Petitionen, und da der Herr Referent — wie ich annehme — mit derselben Aufmerksamkeit, wie er die Konditorenpetition geprüft hat, vermutlich auch die andern geprüft haben wird, so wird ihm sicherlich die Petition der Chocoladefabrikanten aufgefallen sein. Es ist nun interessant, dass durch den Vergleich der Zahlen, die diese Chocoladepetition enthält, mit den Zahlen der Konditorenpetition sich leicht nachweisen lässt, dass es sich in der That nur um einen Schreib- oder Druckfehler handelt.

(Hört! hört! links.)

In der Chocoladepetition ist der Konsum der deutschen Chocoladeindustrie angegeben auf reichlich 8 Millionen Kilogramm Zucker. In der Petition der Konditoren ist auf den Konsum der Chocoladefabrikanten auch hingewiesen, und an der betreffenden Stelle heisst es, dass die Chocoladefabrikanten zirka 8 Millionen Zentner Zucker verbrauchen. Man sieht daraus ganz deutlich: man verwendet dieselbe Zahl, wie sie in der andern Petition, der der Chocoladefabrikanten, enthalten war; aber hier hiess es richtig Kilogramm und dort durch einen Schreibfehler, ein Versehen: 8 Millionen Zentner. Wenn Sie in dieser Weise die beiden Petitionen mit einander noch weiter vergleichen, so kann man durch den Vergleich ohne Mühe erkennen, dass in der That bei der Angabe der Zahlen der Konditorenpetition es sich nur um ein Versehen gehandelt hat. Man hat eben statt Kilogramm allenthalben Zentner geschrieben, und das kann Leuten, die in der Statistik wenig bewandert sind, sehr leicht passieren. Derartiges passiert ja nicht bloss Petenten, die mitten im gewerblichen Leben stehen und wenig Zeit haben, sich um politische Angelegenheiten zu bekümmern, das passiert ja auch hier im Reichstag gelegentlich Mitgliedern, die berufsmässig sich mit statistischen Zahlen befassen.

(Sehr wahr! links.)

Was mich nun veranlasst hat, noch einmal auf diese Angelegenheit zurückzukommen, ist folgendes. Wir haben hier den Fall, dass ein Gewerbe, das geschädigt wird durch eine neue, wie wir annehmen, ganz unberechtigte Steuerauflage, sich im guten Glauben an den Reichstag wendet, in der Erwartung, dass seine Wünsche in gebührender und gerechter Weise untersucht werden vom hohen Reichstag. Der Referent der Kommission, die über die Zuckersteuer niedergesetzt ist, sucht nun aus sämtlichen eingegangenen

Petitionen diese einzige Petition heraus, um daran seinen Spott zu knüpfen.

(Hört! hört! links.)

Die Leute haben es gewagt, sich gegen den Anspruch der Zuckerproduzenten auf Herbeiführung einer erweiterten Liebesgabe auf Grund des legitimen Interesses, das sie in ihrem Gewerbe vertreten, zu wehren. Sobald man so etwas unternimmt, wird man — dahin sind wir glücklich im Lauf unserer Interessenpolitik gekommen — schon als ein ganz schlechter Kerl hier im Reichstag behandelt. Wenn man dagegen von der Notlage der Landwirtschaft und der Notlage der Zuckerfabriken und derartigen Dingen redet, so wird man angesehen als eine Art Wohlthäter des Vaterlandes, und man wird behandelt auf dem Fusse der meistbegünstigten Nation, — kein Wort wird fallen gelassen, das einer Kritik ähnlich sähe; aber wer es sich herausnimmt, gegen eine derartige Interessenpolitik zu protestieren und eine entsprechende Petition einzureichen, der wird schlecht behandelt. Das war die Veranlassung, die mich bewogen hat, schon vorgestern gegen eine derartige Behandlung des Petitionsrechts Protest einzulegen. Nachdem ich jetzt näher die Angelegenheit geprüft habe, finde ich, dass die Bemerkungen, die meinerseits an das Vorgehen des Herrn Referenten vorgestern geknüpft worden sind, nach jeder Richtung hin berechtigt waren.

Präsident: Zu einer persönlichen Bemerkung hat das Wort der Herr Abgeordnete Dr. Paasche.

Abgeordneter Dr. Paasche: Der Herr Abgeordnete Dr. Barth hat meine Bemerkungen, die ich als Berichterstatter über die Petitionen neulich gemacht habe, in einer Weise entstellt, dass ich mich persönlich dagegen verwahren muss.

(Lebhafter Widerspruch links.)

Er hat ausdrücklich erklärt, ich hätte mit Hohn und Spott diese Petition erörtert

(sehr wahr! links; Widerspruch rechts),

und hätte damit andeuten wollen, jeder werde »als schlechter Kerl« behandelt, der es überhaupt wagte, an diesen Interessen zu rütteln; als Hauptverbrechen hätte ich es hingestellt, dass jemand es gewagt hätte, gegen die Liebesgabe zu sprechen. Meine Herren, ich habe die Petition so vorgelesen, wie sie ist; ich habe gesagt, man habe die Zahlen vollständig falsch wiedergegeben; denn dass die Zahlen nicht richtig mitgeteilt waren, wussten die Herren doch.

(Grosse Heiterkeit rechts; Widerspruch links.)

— Ja, meine Herren, war denn einer von Ihnen der Meinung, dass die Konditoren 22 Millionen Zentner Zucker verbrauchen?

(Grosse Heiterkeit rechts.)

Deswegen habe ich die Zahlen hier vorgetragen und gesagt, dass man derartig falsche Angaben dem Gesetzgeber zu unterbreiten wage. Nicht einmal, sondern vier- bis fünfmal sei der Ausdruck Zentner gebraucht, und man habe dann erklärt, wir sind zu Grunde gerichtet, unsere Existenz ist gefährdet. Ich habe allerdings nicht vorausgesehen, dass man sich so gewaltig täuschen werde.

Herr Dr. Barth sagt, sie hätten sich ausdrücklich auf die Petition der Chocoladefabrikanten berufen. Das ist nicht wahr

(hört! hört! rechts),

sondern sie berufen sich auf statistische Adressbücher, auf statistische Quellen. Eine Verweisung auf die Chocoladefabrikation ist nicht vorhanden.

(Hört! hört! rechts.)

Ich habe deshalb auch keine Veranlassung gefunden, nachzuprüfen, sondern betont, dass, nachdem die Bäcker und Konditoren bisher die sinkenden Zuckerpreise geduldig eingesteckt haben, sie keine Veranlassung hätten, jetzt zu erklären, dass ihre Existenz gefährdet wäre. Ich habe heute einen Brief bekommen, der Sie interessieren wird, wo betreffs der Bäcker erklärt wird: an Brot und Brötchen wird nichts verdient, aber viel Geld an dem Süsskram, denn Butter und Zucker kosten jetzt so viel wie garnichts mehr.

(Hört! hört! rechts.)

Das ist auch leider Thatsache. Wenn die Leute aber nur 3 Kilo Zucker täglich verbrauchen, so haben sie gewiss keine Ursache, zu schreien, wenn für die 3 Kilo 5 bis 6 Pfennig Steuern mehr bezahlt werden, dass ihre Existenz gefährdet werde.

(Lebhafter Beifall rechts und bei den Nationalliberalen. Widerspruch links.)

Präsident: Das Wort zu einer persönlichen Bemerkung hat der Herr Abgeordnete Dr. Barth.

Abgeordneter Dr. Barth: Meine Herren, ich muss mich auf das entschiedenste dagegen verwahren, dass der Herr Vorredner davon spricht, ich hätte seine Bemerkungen von vorgestern entstellt. Ich habe in keiner Weise eine Entstellung vorgenommen, und ich finde, die Verteidigung des Herrn Vorredners beweist am allerbesten, dass ich ihn durchaus richtig verstanden habe, und dass meine Bemerkungen von heute durchaus berechtigt waren.

(Sehr wahr! links. Widerspruch rechts.)

Im übrigen will ich nur noch darauf aufmerksam machen, dass die Konditoren keineswegs in ihrer Petition davon sprechen, dass ihre Existenz vernichtet würde, sondern sie sprechen, und zwar in einem Satz, den ich mir erlauben will vorzulesen, einen ganz richtigen Gedanken aus, sie sagen nämlich:

> Die Verteuerung des Rohmaterials müsste somit einzig und allein vom Produzenten getragen werden, was zur Folge haben würde, dass Tausende von kleinen und mittleren Existenzen in ihrem Erwerbsleben immer mehr geschädigt werden.

(Hört! hört! links; sehr gut! sehr wahr! links.)

Natürlich werden die Leute in ihrem Erwerbsleben geschädigt durch eine derartige Gesetzesvorlage, die das Fabrikationsmaterial verteuert.

Präsident: Das Wort zu einer persönlichen Bemerkung hat der Herr Abgeordnete Dr. Paasche.

Abgeordneter Dr. Paasche: Dem gegenüber will ich nur den Satz verlesen, den ich bereits vorgestern zitiert habe. Da heisst es ausdrücklich:

> Das bedeute eine schwere Schädigung für die Beteiligten und müsse die weitere Existenz derselben in Frage stellen.

(Hört! hört! rechts.)

Das habe ich neulich verlesen und wiederhole ich heute.

(Grosse Heiterkeit rechts.)

Präsident: Zu einer persönlichen Bemerkung hat das Wort der Herr Abgeordnete Dr. Barth.

Abgeordneter Dr. Barth: Meine Herren, der Passus, den ich verlesen habe, bildet das Resümee der ganzen Petition

(Zurufe und Unruhe rechts);

der Satz, den der Herr Referent verlesen hat, findet sich an anderer Stelle.

(Zurufe und Unruhe rechts.)

— Ja, meine Herren, das nutzt nichts, dass Sie dagegen schreien; Sie werden doch nicht verhindern können, dass ich das mitteile, was ich für nötig halte. — Ich behaupte, dass die Schlussbemerkung, die den Inhalt der ganzen Petition der Konditoren, Bäcker und Honigkuchenbäcker u. s. w. zusammenfassend zur Darstellung bringt, mit Ausnahme des Schreibfehlers, korrekt ist.



ALLERLEI.

Reichsschatzamt.

Berlin, den 3. Juni 1896.

Die Redaktion der Zeitschrift „Gordian“ wird auf die an das Königlich preussische Ministerium für Handel und Gewerbe hierselbst gerichtete und an mich abgegebene Eingabe vom 16. April d. J., betreffend die Vergütung des Cacaozolles bei der Ausfuhr von Cacaobutter ergebenst benachrichtigt, dass durch den in Nummer 22 des Central-Blattes für das Deutsche Reich vom 29. Mai d. J. (S. 126) veröffentlichten Beschluss des Bundesrats vom 13. v. M. die Wünsche der beteiligten Industrie ihre Erledigung gefunden haben.

Der Reichskanzler.
Im Auftrage:
von Koerner.

An die
Redaktion der Zeitschrift »Gordian«
in Hamburg.
R. S. A. II. 2126.

In der oben erwähnten Nr. 22 des Centralblattes finden wir auf Seite 126 unter 2. Zoll- und Steuer-Wesen:

»Der Bundesrat hat in seiner Sitzung vom 13. Mai d. J. beschlossen,

in den Ausführungsbestimmungen zum Gesetze vom 22. April 1892 betreffend die Vergütung des Cacaozolles bei der Ausfuhr von Cacaowaren (Centralblatt von 1892 S. 479) § 1 Absatz 2 lit. a Zeile 3 die Worte »fremde Cacaobutter und« zu streichen und daselbst dem § 1 als letzten Absatz hinzuzufügen:

»Der Cacaomasse steht im Sinne dieser Ausführungsbestimmungen die Cacaobutter gleich.«

Berlin, 26. Mai 1896.

Der Reichskanzler.
Im Auftrage: von Koerner.

Anmerkung von Gordian:

Heute lautet also der in Betracht kommende Absatz so:

Ausführungsbestimmungen

zu dem Gesetze, betreffend die Vergütung des Cacaozolles bei der Ausfuhr von Cacaowaren, vom 22. April 1892.

§ 1.

Für nachstehend bezeichnete Cacaowaren wird, wenn zu ihrer Herstellung im freien Verkehr befindlicher Cacao verwendet worden ist, bei der Ausfuhr oder der Niederlegung in öffentlichen Niederlagen oder in Privatniederlagen unter amtlichem Mitverschluss der Zoll für den verwendeten Cacao nach Maassgabe der folgenden Bestimmungen vergütet.

Zur Vergütung werden vorerst nur zugelassen:

a. Cacaomasse, gemahlen, gestossen oder gequetscht, in Teig-, Pulver- oder sonstiger Form, unentölt oder mehr oder weniger entölt, ohne Beimischung anderer Stoffe, insbesondere ohne Beimischung von Abfällen der Verarbeitung von Rohcacao (Staub, Grus, Schalen etc.). Cacaopulver (Cacaomasse in Pulverform, mehr oder weniger entölt) darf Alkalien bis zu drei Prozent enthalten.

Der Cacaomasse steht im Sinne dieser Ausführungsbestimmungen die Cacaobutter gleich.«

Somit wird also heute **jedem** deutschen Cacaofabrikanten, einerlei ob er in besonderen Räumen schon für Export arbeitet oder nicht, bei der Ausfuhr von Cacaobutter für je 100 Kilo 37,30 Mk. vergütet. In Nr. 4 des Gordian auf Seite 58 steht alles weitere. Wir werden in Nr. 29 darüber Andeutungen machen, wie sich nach unserem Gefühl nunmehr das Geschäft mit Cacaopulver in Deutschland gestalten wird.

In hohem Grade unverschämt urteilt ein Berliner Annoncenhändler über den Wert der Berliner Ausstellung in einem Rundschreiben, das er loslässt, um für seine Zeitung Propaganda zu machen. Er schreibt wie folgt:

Wo liegt der Nutzen?

Wer mit offenen Augen die Berliner Gewerbe-Ausstellung besucht, der kommt gar bald zu der Ansicht, dass die ganze Sache die grosse Reklame nicht wert war, welche die Interessenten der Ausstellung von Stapel liessen. Die grosse Mehrzahl der Aussteller wird schwerlich, weder direkt noch indirekt, jemals die aufgewendeten Kosten wieder hereinbekommen, welche ihnen verursacht wurden, denn die ganze Ausstellung entpuppt sich immer mehr als eine Art grosser Tingel-Tangel, bei dem die ernstere Seite, die eigentliche Ausstellung, welche schon von vornherein mehr als Nützlichkeitsmäntelchen zu dienen bestimmt schien, fast ganz in den Hintergrund gedrängt wird und zum Aschenbrödel der ganzen, auf das Geld der Provinzler zugeschnittenen Veranstaltung degradiert ist.

Es ist das recht sehr bedauerlich für die Tausende Geschäftshäuser, die von der Ausstellung einen regen Geschäftsaufschwung erhofften und nun wahrscheinlich eine grosse Enttäuschung erfahren werden. Der sicherste Weg, das grosse Provinzpublikum auf seine Waren aufmerksam zu machen, bleibt eben ein klar und praktisch abgefasstes Inserat in einer wirklich in der Provinz stark gelesenen Zeitung, das ist weniger kostspielig und doch viel wirksamer, als alle Art Ausstellungen je für die meisten Warengattungen leisten können.

Also das Rezept, nach dem der Mann arbeitet, heisst: erst eines andern Leistung

tief herabdrücken, dann deine eigene in recht hellem Sonnenstrahl erglänzen lassen.

Das ist eine wenig feine Manier; gut ist es, dass der Mann in Berlin wohnt. Die »Berliner«, die in seiner »Sonntagsbeilage« so lange inseriert haben, werden es sich wohl überlegen, ob sie das später noch einmal thun.

B. Wenn Sie auf 100 Kilo Cacaokerne 5 Kilo Pottasche nehmen, um sie löslich zu machen, so ist das nicht zu viel, eher zu wenig. Man berechnet, dass mindestens 3 Kilo Pottasche nötig sind, um die im Cacaopulver zurückbleibenden 30 % Fett — das sind in 50 Kilo entölten Cacaos 15 Kilo — zu verseifen. Danach müsste also die Vorschrift lauten, auf je 100 Pfd. Cacaomasse werden 3 Pfd. Pottasche genommen.

Aber wenn Sie auch nur 2½ Pfd. bisher genommen haben, so haben Sie doch den Aschengehalt im entölten Cacao um mehr als um 2½ % erhöht. Bedenken Sie doch, dass Sie 2½ Pfd. Alkalien in 100 Pfd. Masse hineingegeben haben. Aus der Masse pressten Sie aber ca. 30 Pfd. Fett ab, die Alkalien blieben aber drin. Es sind also nunmehr in 70 Pfd. Cacaopulver jene 2½ Pfd. Pottasche. Berechnen Sie das von 70 auf 100, dann finden Sie, dass in 100 Pfd. Cacao**pulver** der Aschengehalt um 3,57 % erhöht wird, wenn man auf je 100 Pfd. Cacao**masse** 2½ Pfd. Pottasche giebt. Aber warum haben Sie Furcht vor dem Aschengehalt? Ueber diese Kinderkrankheit sind wir weg, und wenn noch eine kurze Zeit vergangen sein wird, dann ist auch das kohlensaure Ammoniak (der Salmiakgeist) aus der Cacaofabrikation verschwunden Wir haben schon einmal im ersten Jahrgang nachgewiesen, dass es ein Irrtum ist, wenn behauptet wird, das kohlensaure Ammoniak ginge vollständig beim Digerieren verloren. Das fällt dem Salze gar nicht ein. Verloren geht es erst, wenn der Chemiker den Cacao auf Asche verbrennt. Aber da das kein Konsument kann und thut, ist dies für uns wertlos.

Wir haben jetzt in Deutschland wunderschöne Cacaofabrikate und die besten im Aroma, im Geschmack und in der Ausgiebigkeit kommen daher, wo man aus feinem gesunden Ariba zu 75 % und aus feinem rötlichen, milden Java-, Trinidad-Cacao 25 % die Massen in fein gemahlenem Zustande mit Pottaschelösung in einem Rührgefäss bei 35—40° digeriert. — Also wir halten es nach wie vor mit der Pottasche, und da viele Firmen, die früher jedem Zusatz von Alkalien abgeneigt waren, sich in den letzten Jahren doch dazu bekannt haben, so halten wir so lange dieses Verfahren für das beste, bis uns ein besseres vorgeführt worden ist.

Die Pottasche von Dr. Hensel in Lesum bei Bremen ist nach unserem Urteil die geeignetste.

. . . . »Ich möchte ein zweites Abonnement auf den Gordian nehmen und ich will Ihnen sagen, warum, damit Sie entscheiden können, ob Sie mir die zweite Nummer zu einem etwas ermässigten Preise erlassen können. Ich nehme das an, weiss ja aber nicht, ob Sie einen Einfluss auf den Verleger haben. Ich lasse nämlich jede Nummer, wenn ich sie gelesen habe, in der Fabrik zirkulieren. Meine Leute lesen die Hefte immer von Anfang bis zu Ende durch und Sie können sich denken, dass sie dann immer ziemlich fettig ins Kontor zurückkommen. Könnte ich also einen zweiten Band billiger bekommen, dann würde ich doch am Jahresschlusse immer einen reinen haben.«

Antwort: Ja, Sie und Jedermann soll für ein zweites Abonnement nur 7,20 Mk. — das sind die Druckkosten — bezahlen. Also 27,20 Mk. für 2, — 34,40 Mk. für 3 komplete Jahrgänge, u. s. w.

Paul. Derartige kleine Maschinenausrüstungen für Chocoladefabrikation liefert Ihnen J. M. Lehmann in Dresden. Sie können Röster, Brechmaschine, Mühle, Melangeur, Walze für den Gesamtpreis von 2300 Mark haben, und damit, wenn Sie recht feinen Staubzucker verwenden, so dass Sie nicht zu hohe Kraftansprüche an die Walzen zu machen haben, täglich 2—3 Ztr Chocolade herstellen. An Betriebskraft würde eine zweipferdige Maschine genügen. In Belgien giebt es mehr als ein Viertelhundert Chocoladefabriken, die alle mit so kleinen Maschinen arbeiten. Dort fabrizieren sich Konditoren, die flotte Ladengeschäfte haben, ihre Chocolade selber.

In Amsterdam findet am 17. Juni eine Cacaoauktion statt über:

1291 Sack Java,
12 » Surinam,
147 » Guayaquil.





Die

Buch- und Steindruckerei

von

Gebrüder Lüdeking

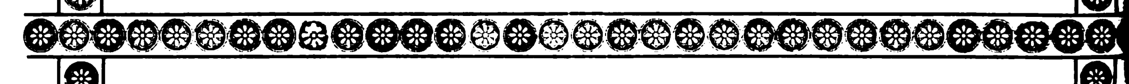
in **Hamburg-Hoheluft**

bittet um **Einsendung von Etiketten und Drucksachen aller Art,** um darauf Offerten abgeben zu können.

In der Druckerei von Gebrüder Lüdeking werden, ausser dem ›Gordian‹, mehrere grosse Zeitungen gedruckt, und seit Jahren ist sie Lieferantin vieler grosser Hamburger und Exportfabriken.

Bei tadelloser Ausführung stellt sie so niedrige Preise, wie sie an kleinen Plätzen von kleinen Druckereien nicht gestellt werden können.

Referenz: Die Redaktion des ›Gordian‹ und jede grössere Hamburger Firma.



Emmericher Maschinenfabrik, Emmerich, Rhein

liefert als

langjährige Specialität in erprobter **Leistungsfähigkeit und Solidität**

Cacao-Röstmaschinen

Vorteile: Einfache Konstruktion ◆ Leichte Ueberwachung ◆ Grosse Ersparnisse an Brennmaterial ◆ Ableitung der Dünste. ◆ Tadellos gleichmässige, vorzügliche Röstung.

Neueste Konstruktionen:

Dunstfreie Röstmaschinen.

Schnellröstmaschinen mit **Selbstentleerung,** verbunden mit **Exhaustor** und **Kühlsieb.**

Zahlreiche Lieferungen an Chocoladefabriken in Deutschland, Niederland, Schweiz, Spanien etc. dienen als Referenzen. — Vielfach preisgekrönt.

Bezugsquellen
für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet . . . . . . Mk. 1.50
2 Felder kosten . . . . . „ 2.50
3 „ „ . . . . . . „ 3.60
4 „ „ . . . . . . „ 4.40
5 „ „ . . . . . . „ 5.–
10 „ „ . . . . . . „ 9.—
pro Ausgabe.

GORDIAN
HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	**Ferd. Kraus,** Neuss a. Rh.
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich a. Rh.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**A. B. Olson,** Kansas-City, 214/220 Missouri-street.
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren. Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.) Hamburg.** Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.	**Fried. Krupp Grusonwerk,** Magdeburg. Excelsiormühlen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Fried. Krupp Grusonwerk,** Magdeburg.
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**Fried. Krupp Grusonwerk** Magdeburg. Walzwerke mit Hartgusswalzen.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.	**J. H. Day & Co.,** Cincinnati, Ohio, Day's Dough Mixer are the best.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	

1896. II. Jahrgang. Nr. 29. Hamburg, 1. Juli 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Einfuhren und Ausfuhren.

In den ersten drei Monaten des Jahres 1896 sind die folgenden, die Cacao- und Zuckerwaren-Industrie interessierenden Produkte und Fabrikate in den daneben bezeichneten Mengen in Deutschland eingeführt worden:

Einfuhr.

Nr. 652. **Cacaobohnen,** Zollsatz 35 Mk.

	1896		1895	
Januar	1,169,200	Kilo,	894,400	Kilo,
Februar	886,300	»	675,700	»
März	858,100	»	862,400	»
zusammen	2,913,600	Kilo,	2,432,500	Kilo

oder rund 480,000 Kilo mehr als im letzten Jahre in derselben Zeit.

An der Lieferung dieses Quantums beteiligten sich die folgenden Länder:

Frankreich	56 600	Kilo
Grossbritannien	105 400	»
Portugal	380 100	»
Deutsch-Westafrika	33 600	Kilo
Westafrika, ohne deutsche Schutzgebiete	228 300	»
Brit. Ostindien	63 300	»
Niederl. Ostindien	60 200	»
Brasilien	252 700	»
Brit. Westindien	182 300	»
Dän. Westindien	27 400	»
Ecuador	1 011 300	»
Haiti	290 100	»
Niederl. Westindien	36 700	»
Venezuela	107 100	»

Nr. 654b. **Cacaobutter,** Zollsatz 40 Mk.

	1896		1895	
Januar	300	Kilo	24,900	Kilo
Februar	100	»	29,400	»
März	700	»	20,300	»
zusammen	1,100	Kilo	74,600	Kilo.

(Wer mag die 1100 Kilo Cacaobutter wohl zu dem Zollsatze und höheren Auslandspreisen nach Deutschland gebracht haben? Der Käufer muss viel Geld über haben!)

Nr. 657. **Konditorwaren,** Zollsatz 50 und 60 Mk.

	1896		1895	
Januar	64,100	Kilo,	48,400	Kilo
Februar	41,700	»	45,400	»
März	31,000	»	40,100	»
zusammen	136,800	Kilo,	134,000	Kilo.

Nr. 668. **Chocolade,** Zollsatz 80 Mk.

	1896		1895	
Januar	10,700	Kilo,	15,500	Kilo
Februar	8,000	»	8,800	»
März	22,000	»	11,900	»
zusammen	40,700	Kilo,	36,200	Kilo.

Nr. 669. **Cacaopulver,** Zollsatz 80 Mk.

	1896		1895	
Januar	18,500	Kilo,	17,900	Kilo
Februar	9,400	»	8,500	»
März	28,800	»	34,700	»
zusammen	56,700	Kilo,	61,100	Kilo.

Nr. 670. **Cacaomasse,** Zollsatz 80 Mk.

	1896		1895	
Januar	30,300	Kilo,	39,700	Kilo
Februar	37,100	»	34,700	»
März	42,500	»	35,600	»
zusammen	109,900	Kilo,	110,000	Kilo.

Wenn wir die Cacaobohnen und die Cacaobutter ausscheiden, dann haben wir für die Einfuhr von Fabrikaten im ersten Vierteljahr 1896 bei Konditorwaren eine höhere Einfuhr von 2400 Kilo gegen das Vorjahr. Dagegen sind von Chocoladen und Cacaopräparaten in beiden Jahren genau

207,300 Kilo

hereingekommen. Hierbei hat also die Einfuhr weder zu- noch abgenommen.

Ausfuhr.

Nr. 654b. **Cacaobutter.**

	1896		1895	
Januar	17,300	Kilo,	1,700	Kilo
Februar	8,500	»	700	»
März	22,800	»	8,400	»
zusammen	48,600	Kilo,	10,700	Kilo.

Die Ausfuhr ist fast fünfmal so gross gewesen wie im verflossenen Jahre. Nach den Vereinigten Staaten sind allein 18,800 Kilo gegangen.

Nr. 654a. **Cacaoschalen.**

	1896		1895	
März	2,400	Kilo,	1,300	Kilo.

Nr. 657. **Konditorwaren.**

	1896		1895	
Januar	58,900	Kilo,	72,700	Kilo
Februar	85,600	»	42,500	»
März	138,300	»	54,400	»
zusammen	282,800	Kilo,	169,600	Kilo.

Auch hier ist eine ziemlich bedeutende Steigerung der Ausfuhr zu verzeichnen, die besonders der Cakes-Industrie zuzuschreiben ist. Die Hauptbestimmungsländer waren:



Britisch-Ostindien	mit	74,100	Kilo
Belgien	»	24,300	»
Grossbritannien	»	23,800	»
Niederlande	»	16,400	»

Nr. 668. **Chocolade.**

	1896	1895
Januar	28,400 Kilo,	32,200 Kilo
Februar	33,400 »	33,400 »
März	43,800 »	47,000 »
zusammen	105,600 Kilo.	112,600 Kilo.

Die Ausfuhr ist also um ca. 7000 Kilo zurückgegangen. Die Hauptkäufer waren:

Grossbritannien	mit	47,100	Kilo,
Vereinigte Staaten	»	34,500	»

Nr. 669. **Cacaopulver.**

	1896	1895
Januar	3,400 Kilo,	200 Kilo
Februar	900 »	2,300 »
Marz	1,600 »	200 »
zusammen	5,900 Kilo,	2,700 Kilo.

Die Ausfuhr ist also um 3200 Kilo gestiegen.

Nr. 670 **Cacaomasse.**

	1896	1895
Januar	1,200 Kilo,	500 Kilo
Februar	1,200 »	700 »
März	1,200 »	500 »
zusammen	3,600 Kilo,	1,700 Kilo.

Auch hier ist die Ausfuhr um das doppelte gestiegen.

Werte.

Werden die ein- und ausgeführten Waren nach dem Geldwerte berechnet, so erhalten wir bei der Einfuhr die folgenden Zahlen:

Es wurden eingeführt

		1896	1895	
Cacaobohnen	für	3,088,000	2,578,000	Mk.
Cacaobutter	»	3,000	178,000	»
Konditorwaren	»	212,000	208,000	»
Chocolade	»	98,000	87,000	»
Cacaopulver	»	215,000	232,000	»
Cacaomasse	»	418,000	253,000	»
zusammen	für	4,034,000	3,536,000	Mk.

Die Ausfuhrwerte sind wie folgt zu berechnen:

		1896	1895	
Cacaobutter	für	119,000	26,000	Mk.
Konditorwaren	»	305,000	183,000	»
Chocolade	»	164,000	174,000	»
Cacaopulver	»	15,000	7,000	»
Cacaomasse	»	9,000	3,000	»
zusammen	für	612,000	393,000	Mk

Honigeinfuhr, Zollsatz 36 Mk.

	1896	1895
Januar	70,600 Kilo,	889,900 Kilo
Februar	62,700 »	439,800 »
März	70,700 »	403,700 »
zusammen	204,000 Kilo.	1,733,400 Kilo.

Die Honigeinfuhr ist also in diesem Jahre nur 1/8 so gross, als im Jahre 1895. Anteil an der Lieferung hatten die folgenden Länder:

Chile	mit	112,200	Kilo
Haiti	»	13,600	»
Mexiko	»	19,100	»
Portoriko, Kuba	»	100	»
Vereinigt. Staaten	»	23,200	»

Zichorieneinfuhr, Zollsatz 4,00 Mk.

	1896	1895
Jan./März	361,600 Kilo,	355,000 Kilo.



Das neue Zuckersteuergesetz.

Aus dem am 27. Mai veröffentlichten Zuckersteuergesetz wollen wir diejenigen Paragraphen, die unsere Industrie speziell angehen, hier abdrucken:

1. Gegenstand, Erhebungsart und Höhe der Steuer.

§ 1.

Der inländische Rübenzucker unterliegt einer Verbrauchsabgabe — Zuckersteuer — und zu deren Sicherung der Steuerkontrole.

Im Sinne dieses Gesetzes gilt als inländischer Rübenzucker aller im Inlande durch Bearbeitung von Rüben oder durch weitere Bearbeitung von Produkten, welche aus im Inlande bearbeiteten Rüben herstammen, gewonnene feste und flüssige Zucker, einschliesslich der Rübensäfte, der Füllmassen und der Zuckerabläufe (Sirup, Melasse), und zwar ohne Rücksicht darauf, ob bei der Fabrikation eine Verwendung auch anderer zuckerhaltiger Stoffe oder Zucker stattgefunden hat. Unter der weiteren Bearbeitung von Produkten aus Rüben ist insbesondere verstanden die Entzuckerung oder Raffination von Zuckerabläufen (Sirup, Melasse), die Raffination von Rohzucker, die Auflösung von festem Zucker, die Inversion.

§ 2.

Die Zuckersteuer beträgt 20 Mark von 100 Kilogramm Nettogewicht.

Rübensäfte und Abläufe der Zuckerfabrikation sind der Zuckersteuer nicht unterworfen.

Der Bundesrat ist ermächtigt, Zuckerabläufe, Rübensäfte sowie Mischungen von Zuckerabläufen und Rübensäften mit einander oder mit anderen Stoffen, jedoch Rübensäfte und Mischungen, in welchen Rübensäfte enthalten sind, nur soweit als sie nicht in Haushaltungen ausschliesslich zum eigenen Verbrauch bereitet werden, der Zuckersteuer zum vollen oder zu einem ermässigten Satze zu unterstellen.

Die Bestimmungen über Gegenstand und Höhe der hiernach (Absatz 3) vom Bundesrat festgesetzten Zuckersteuer sind dem Reichstag, sofern er versammelt ist, sofort, andernfalls aber bei dessen nächsten Zusammentreten vorzulegen. Dieselben sind ausser Kraft zu setzen, soweit der Reichstag dies verlangt.

4. Befreiung von der Zuckersteuer.

§ 5.

Zucker, welcher unter Steuerkontrolle ausgeführt wird, ist von der Erhebung der Zuckersteuer befreit.

Bei der Ausfuhr von Zucker aus dem freien Verkehr findet eine Vergütung der Zuckersteuer nicht statt.

§ 6.

Nach näherer Bestimmung des Bundesrats kann

1. im Falle der Ausfuhr von Fabrikaten, zu deren Herstellung inländischer Rübenzucker verwendet worden ist oder im Falle der Niederlegung solcher Fabrikate in steuerfreien Niederlagen die Zuckersteuer für die verwendete Zuckermenge unerhoben bleiben oder im entrichteten Betrage vergütet werden;
2. inländischer Rübenzucker zur Viehfütterung oder zur Herstellung von anderen Fabrikaten als Verzehrungsgegenständen steuerfrei abgelassen werden.

Zucker, welcher zu den unter 2 bezeichneten Zwecken verwendet werden soll, muss in der Regel vor der steuerfreien Verabfolgung unter amtlicher Aufsicht zum menschlichen Genuss unbrauchbar gemacht (denaturiert) werden.

II. Steuerliche Abfertigung von Zucker aus der Fabrik.

1. Abmeldung des Zuckers.

§ 36.

Zum Zweck der Abfertigung von Zucker aus der Fabrik ist der Steuerbehörde eine schriftliche, insbesondere die Art und Menge des Zuckers und die begehrte Abfertigungsweise angebende Abmeldung einzureichen, und zwar in zwei Exemplaren, wenn der Zucker anders als in den freien Verkehr abgefertigt werden soll.

2. Abfertigung in den freien Verkehr.

§ 37.

Der zum Eintritt in den freien Verkehr bestimmte steuerpflichtige Zucker ist amtlich zu verwiegen. Eine Beschränkung auf probeweise Verwiegung ist zulässig. Der Bundesrat bestimmt die Prozentsätze des Bruttogewichts, nach welchen das Nettogewicht berechnet werden kann.

Die Einzahlung des Steuerbetrages kann mittelst Zuckerbegleitscheins II, bezüglich dessen die Bestimmungen über Zollbegleitscheine II entsprechende Anwendung finden, auf eine andere Steuerstelle überwiesen werden.

III. Steuerfreie Niederlagen für Zucker.

§ 40.

Steuerfreie Niederlagen werden zugelassen, um

1. für unversteuerten Zucker und für Fabrikate, welche unter Verwendung unversteuerten Zuckers zur Ausfuhr hergestellt sind, die Erhebung der Zuckersteuer auszusetzen,
2. auf Fabrikate, welche unter Verwendung versteuerten Zuckers zur Ausfuhr hergestellt sind, die Vergütung der Zuckersteuer für die verwendete Zuckermenge vorweg zu gewähren.

Als steuerfreie Niederlagen für Zucker können öffentliche Niederlagen und Privatniederlagen unter amtlichem Mitverschluss benutzt werden, welche entweder nur zur Lagerung von inländischem Rübenzucker und von Fabrikaten, die solchen enthalten, oder zugleich zur Lagerung ausländischer unverzollter Waren bestimmt sind.

Bei Entnahme von Fabrikaten aus der Niederlage in den freien Verkehr ist der darauf vergütete Steuerbetrag zurückzuzahlen.

Das Nähere bezüglich der steuerfreien Niederlagen für Zucker, insbesondere bezüglich der Bewilligung und sichernden Einrichtung, der Abfertigung des Zuckers zu der Niederlage und von derselben, der während der Lagerung zulässigen Behandlung des Zuckers und der Haftung des Lagerinhabers wird vom Bundesrat angeordnet.

Der Bundesrat ist auch befugt, die Lagerung unversteuerten Zuckers in Niederlagen ohne amtlichen Mitverschluss zu gestatten und die Bedingungen für diese Lagerung zu bestimmen.

Zweiter Teil.

Zuschlag zur Zuckersteuer.

1. Gegenstand, Höhe und Erhebung des Zuschlages.

§ 65.

Von dem in einer Zuckerfabrik zur steuerlichen Abfertigung (§§ 36 ff.) gelangenden Zucker wird ein Zuschlag zur Zuckersteuer (Betriebssteuer) erhoben, welcher für die innerhalb eines Betriebsjahres abgefertigten Mengen

bis zu 4 000 000 Kilogramm einschliesslich . 0,10 Mk.,
von über 4 000 000 bis zu 5 000 000 Kilogramm 0,125 »
von über 5 000 000 bis zu 6 000 000 Kilogramm 0,15 »
und so fort, von 1 000 000 zu 1 000 000 Kilogramm um je 0,025 Mark steigend, für je 100 Kilogramm Rohzucker beträgt.

Ferner wird nach Maassgabe der nachfolgenden Vorschriften für die einzelnen Zuckerfabriken alljährlich eine Zuckermenge (Kontingent) festgesetzt, bei deren Ueberschreitung sich der Steuerzuschlag für die das Kontingent übersteigende Zuckermenge um einen dem Ausfuhrzuschusse für Rohzucker (§ 77 Ziffer a) gleichkommenden Betrag erhöht. Fabriken, welchen abgesehen von dem Falle des § 67 ein Kontingent nicht zugeteilt ist, haben den erhöhten Zuschlag von ihrer gesamten Zuckererzeugung zu entrichten.

2. Zahlungspflicht und Verjährung.

§ 69.

Der Zuschlag zur Zuckersteuer (§§ 65, 66) ist zu entrichten, sobald der Zucker die Fabrik verlässt. Zur Entrichtung ist der Fabrikinhaber verpflichtet.

Eine Befreiung von der vorgedachten Abgabe oder eine Vergütung derselben (§§ 5, 6) findet nicht statt.

Bezüglich der Stundung und der Verjährung finden die Vorschriften der §§ 3 und 4 Anwendung.

Dritter Teil.

Ausfuhrzuschüsse.

1. Höhe der Zuschüsse und deren Zahlung.

§ 77.

Im Falle der Ausfuhr des Zuckers oder der Niederlegung desselben in einer öffentlichen Niederlage oder einer Privatniederlage unter amtlichem Mitverschluss in einer Menge von mindestens 500 Kilogramm wird ein Ausfuhrzuschuss gewährt, welcher

a) für Rohzucker von mindestens 90 Prozent Zuckergehalt und raffinierten Zucker von unter 98, aber mindestens 90 Prozent Zuckergehalt . . . . 2,50 Mk.,
b) für Kandis und Zucker in weissen vollen harten Broten, Blöcken, Platten, Stangen oder Würfeln oder in weissen harten durchscheinenden Kristallen von mindestens 99½ Prozent Zuckergehalt, alle diese Zucker auch nach Zerkleinerung unter steueramtlicher Aufsicht . . . . 3,55 »
c) für alle übrigen Zucker von mindestens 98 Prozent Zuckergehalt . . . . 3,00 »

für 100 Kilogramm beträgt.

Nach näherer Bestimmung des Bundesrats können die Ausfuhrzuschüsse auch für zuckerhaltige Waren im Falle des § 6 Ziffer 1 gewährt werden.

§ 78.

Die Zahlung der Zuschüsse erfolgt nach Ablauf von sechs Monaten nach dem Tage der Ausfuhr oder Niederlegung.

Wird Zucker aus der Niederlage in den freien Verkehr oder in eine Zuckerfabrik entnommen, so ist der darauf gewährte Zuschuss zurückzuzahlen. Der niedergelegte Zucker haftet der Steuerbehörde ohne Rücksicht auf die Rechte Dritter für den Betrag des gewährten Zuschusses.

2. Aenderung der Zuschusssätze.

§ 79.

Der Bundesrat ist ermächtigt, die im § 77 vorgesehenen Zuschusssätze vorübergehend oder dauernd zu ermässigen oder die Bestimmung über die Zahlung von Zuschüssen vollständig ausser Kraft zu setzen, sobald in anderen Rübenzucker erzeugenden Ländern, welche gegenwärtig für die Zuckererzeugung oder Zuckerausfuhr eine Prämie gewähren, diese Prämie ermässigt oder beseitigt wird. Der bezügliche Beschluss des Bundesrats ist dem Reichstag, sofern er versammelt ist, sofort, andernfalls aber bei seinem nächsten Zusammentreten vorzulegen. Derselbe ist ausser Kraft zu setzen, soweit der Reichstag dies verlangt.

Für den Fall, dass der Bundesrat von der vorstehenden Ermächtigung Gebrauch macht, ist gleichzeitig eine der Ersparnis an Ausfuhrzuschüssen entsprechende Herabsetzung der Zuckersteuer anzuordnen.

Vierter Teil.

Zoll-, Uebergangs- und Schlussbestimmungen.

§ 80.

Der Eingangszoll für festen und flüssigen Zucker jeder Art beträgt 40 Mark für 100 Kilogramm. Unter Zucker werden auch Rübensäfte, Füllmassen und Zuckerabläufe (Sirup, Melasse) verstanden.

Der Eingangszoll für Honig, auch künstlichen, wird auf den gleichen Betrag festgesetzt. Die bestehenden Bestimmungen über die Ermittelung des Nettogewichts von Sirup in Fässern finden auf ausgelassenen Honig, auch künstlichen, sowie auf flüssigen Zucker in Fässern gleichfalls Anwendung.

§ 81.

Geht ausländischer Zucker unter Steueraufsicht zur weiteren Bearbeitung in eine Zuckerfabrik, so kann die Steuerbehörde gestatten, dass der Eingangszoll zunächst nur in dem nach Abzug der Zuckersteuer (§ 2) sich ergebenden Betrage erhoben und des weiteren der Zucker wie unversteuerter inländischer Rübenzucker behandelt wird.

§ 83.

Dieses Gesetz tritt bezüglich der Vorschriften über die erstmalige Kontingentierung der Fabriken sowie über den Eingangszoll und die Zuckersteuer mit dem Tage seiner Verkündigung, im übrigen mit dem 1. August 1896 in Kraft.

Für Gebietsteile, welche an dem vorgenannten Tage ausserhalb der Zollgrenze liegen, tritt, falls dieselben in diese Grenze eingeschlossen werden, mit dem Tage der Einschliessung das gegenwärtige Gesetz in Kraft.



Ueber afrikanische Cacaokulturen.

Wie wir früher schon im Gordian kurz mitgeteilt haben, ist Professor Wohltmann aus Bonn von einer Forschungsreise aus Westafrika zurückgekehrt, und da er auch die dort angelegten Cacaokulturen genau kennen gelernt hat, schrieben wir ihm den folgenden Brief:

Herrn Professor Dr. Wohltmann, Bonn.

Sehr geehrter Herr Professor.

In der Kölnischen Zeitung vom 29. April finden wir eine kurze Notiz über Ihre Forschungsreise. In Nr. 24 unserer Fachschrift hatten wir gerade (Seite 404, Neue Cacaokulturen) einem kleinen Aufsatze Raum gewährt, in dem von dem Cacaoanbau in Kamerun, wie ihn Dr. Z. vornehmen soll, die Rede ist.

Es wäre uns sehr interessant, von Ihnen, Herr Professor, als Fachmann zu hören, ob Sie derselben Ansicht sind, wie der Verfasser unseres kleinen Aufsatzes, dass nämlich in Kamerun nicht bloss die bisher dort kultivierte sogenannte flache Thomébohne, sondern dass auch andere Cacaogattungen dort gedeihen werden. Wir meinen, wenn im botanischen Garten zu Viktoria solche Arten gediehen sind, die wir, Konsumenten, bisher nur aus Caracas, Trinidad, Guayaquil bezogen haben, dann sollte es doch auch wohl in der Grosskultur möglich sein. Ihre Ansicht hörten wir gerne.

Hochachtungsvoll

Redaktion des Gordian.

Hierauf antwortete Professor Wohltmann folgendes:

An die Redaktion des Gordian!

Geehrter Herr!

Auf Ihr geehrtes Schreiben — dessen Beantwortung sich leider infolge einer Reise verzögert hat — erlaube ich mir zu erwidern, dass im botanischen Versuchs- und Kulturgarten zu Viktoria 13 verschiedene Sorten Cacao mit Erfolg kultiviert werden, und ich bin der Ansicht, dass diese auch anderswo am Kamerun-Gebirge gedeihen werden, ebenso wie sie in Monte Café auf St. Thomé ca. 700 Meter über dem Meere vorzüglich wachsen.

Im übrigen hatte ich die Meinung, dass gerade der Kamerun-Cacao ein ausgezeichnetes Produkt ist, an dem nichts zu tadeln wäre, insbesondere wurde mir die Qualität des Bibundi-Cacaos sehr gelobt. Ich wundere mich daher über die entgegengesetzte Meinung, die, ich möchte fast glauben, nicht so unbedingt richtig ist. Auch die Behandlung des Cacaos scheint mir am Kamerun-Gebirge keineswegs unrichtig zu sein. Die Einrichtungen dafür sind alle mit grosser Sorgfalt und Ausnutzung der Verhältnisse angelegt.

Wer ist der Verfasser jenes Artikels »Neue Cacao-Kulturen«?

Ganz ergebenst

Prof. Dr. F. Wohltmann.

Unsere Antwort lautete wie folgt:

Sehr geehrter Herr Professor!

Der kleine Aufsatz ist von einem Redaktionsmitgliede geschrieben. Die afrikanischen

Bohnen, alle mit einander, werden durchgängig nicht genug durchgerottet. So hübsch, wie besonders die Kamerun-, die Bibundibohnen von aussen aussehen, so störend wirkt oft die violette Farbe der Kerne, und man hilft sich als Cacaofabrikant oft dadurch, dass man die Bohnen vor dem Rösten **hier** noch einmal in alkalisches Wasser bringt, sie 36—48 Stunden in hoher Temperatur stehen lässt, sie also in eine Nachgährung bringt und dann diesen eingeleiteten Gährungsprozess schnell unterbricht. Also man **mälzt** gewissermaassen die Bohnen nochmal, man bringt sie in ein Vorstadium des Keimens und erreicht damit eine Umwandlung der violetten Farbe in die schöne rotbraune. Sie können das im kleinen im Wasserglase mit 20 Bohnen versuchen und Sie werden den Erfolg finden. Ein Holländer hat auf dieses »Nachrotten« sich sogar in Deutschland ein Patent geben lassen, vor einigen Jahren. Wenn es Sie interessiert, können wir Ihnen die Patentschrift senden. Das richtige »Rotten« ist das wichtigste bei der Cacaoproduktion. Die Produzenten können für korrekt gerottete Bohnen 10 % und darüber mehr fordern, als für oberflächlich gerottete.

Aber wenn auch die afrikanische Cacaogattung eine prima in allem wäre, so kann sie doch — soweit wir nach den bis heute nach Deutschland gekommenen Samen urteilen müssen — nicht die Arten ersetzen, die wir unter »Ariba-«, »Caracas-«, »Soconusco-« Cacao kennen. Dagegen wird der Afrikaner in Deutschland und in anderen europäischen Ländern ersetzen können: Bahia, Haiti, Grenada, Trinidad, Surinam (Thomé natürlich) und ähnliche Sorten. — Würde man nun auch dort die Sorten pflanzen, die wir aus Afrika bisher nicht zu empfangen gewohnt waren, besonders die aus Ecuador kommenden Arten, dann wären die Deutschen feine raus: Sie bauten dann ihren ganzen Cacao in eigenen Kolonien! Das müssten wir anstreben!

Wenn Sie, geehrter Herr Professor, irgend welche fachmännische Fragen erledigt sehen wollen, dürfen Sie sich immer an uns wenden.

Hochachtungsvoll
Redaktion des Gordian.

Wir teilen diesen Briefwechsel unseren Lesern mit, damit sie wissen, was wir aus den deutschen Kolonien im Laufe der Jahre zu erwarten haben. Aller Anfang ist schwer, und wenn in den ersten Jahren, der Kamerun-Cacao noch nicht allen Ansprüchen genügen konnte, so hat ein aufmerksamer Beobachter doch an jedem neuen Jahrgang eine Verbesserung der Qualität bemerken können. Kommen wir dahin, dass wir den deutschen Bedarf an Cacaobohnen in deutschen Kolonien mit Hilfe deutscher Arbeiter ernten können, dann bleiben die

12 000 000 Mark,

die wir jetzt im Jahre nach Mittelamerika schicken, im Lande, oder werden doch unter Landsleuten verteilt.

Dann wird auch der Zeitpunkt gekommen sein, die auf den Cacaobohnen ruhenden hohen Einfuhrzölle für die aus den deutschen Kolonien stammenden Bohnen zu ermässigen oder ganz fallen zu lassen, damit auch dabei den deutschen Produkten ein Vorzug vor den Produkten fremder Länder gegeben wird. Cacao und Chocolade werden dann Konsumartikel wie Roggenbrot werden, und hunderte arbeitslose Individuen werden Anstellung bei der Umwandlung des Rohproduktes in fertige Fabrikate finden.



Und noch einmal Schögel und der Verband.

Uns wird geschrieben:

Verehrliche Redaktion des Gordian!

»Ich habe heute ein Viertelstündchen Zeit übrig, die ich Ihren Ausführungen über den Fall Schögel & Co. contra Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten widmen möchte. Da es nur meine persönliche Ansicht über den ganzen Fall dokumentieren soll, gebe ich anheim, was Sie damit anfangen. Schlimmstenfalls ist im Papierkorb wohl noch ein Plätzchen.

Wie mir vor längerer Zeit das neueste Zirkular von Schögel & Co. zuging, sagte ich mir gleich nach Kenntnisnahme davon: das musst Du mal dem »Gordian« einschicken. Letzteres war aber gar nicht notwendig, denn die nächste Nummer des Gordian belehrte mich, dass dies schon von anderer Seite geschehen, indem die Sache sehr ausgiebig darin besprochen war. — Ich kann nun nicht verhehlen, dass die Stellungnahme des »Gordian« zu diesem Zirkular mich denn doch etwas stutzig gemacht hat. Vorweg schicken will ich, dass bei mir eine Parteilichkeit gänzlich ausgeschlossen ist. — In beregtem Zirkular wird der »sogenannte« V. d. Ch. freilich auch nicht mit »Wildlederne« angefasst. Der Gordian, der in mehreren früheren Nummern auch immer gegen den Verband resp. gegen verschiedene seiner Auffassungen und Einrichtungen auftritt

sieht sich nunmehr veranlasst, für »letzteren« in einer hervorragenden Weise Partei zu nehmen, ihn aufzufordern, energisch gegen Sch. vorzugehen u. s. w. Warum das alles? Kann sich der Verband, wenn ihm seitens einer einzelnen Firma wirklich Unrecht gethan würde, nicht alleine, ohne Aufmunterung von andrer Seite zu seinem Recht (?) verhelfen? Gehört denn mehr Kühnheit für den Verband dazu, sich seiner Haut einem Gegner gegenüber zu wehren, wie zu dem Angriff gehört hat? Was ist schliesslich trotz Aufforderung des Gordians seitens des Verbandes geschehen, um zu beweisen, dass Schögel Unrecht haben? Man hüllt sich im Bewusstsein seiner Unschuld (oder Schuld?) in Schweigen und überlässt es weiter dem Gordian, die Firma Sch. zu provozieren. Dies ist es, was zu denken giebt. Gordian ist doch nicht der Anwalt des Verbandes und hätte von dem ganzen Vorfall wohl besser ohne Parteilichkeit Notiz genommen.

Thatsache ist, dass die von der Firma Sch. gelieferte Chocolade zu 75 Mk. effektiv besser in Qualität ist, wie alle dem Schreiber dieses bekannten andern Fabrikate gleicher Preislage. Vor allen Dingen fehlt ihr der den meisten billigen »reinen« Chocoladen eigene fettige Geschmack, während das Aroma geradezu vorzüglich ist. Ich will doch zur Ehre des Gordian annehmen, dass auch dieser, bevor er sich hier so beschützend für den Verband hinstellte, zunächst mal eine gründliche Probe sämtlicher Chocoladen vorgenommen hat, wie es auch Schreiber dieses that, der aber zu dem Resultat gelangte, mit Spannung abzuwarten, ob und wie der Verband, nicht der Gordian, den ihm zugeworfenen Fehdehandschuh aufnehmen werde. Ueber den Ton in dem Zirkular liesse sich freilich mit der Firma Sch. ein Wörtchen reden, aber auch das wäre reine Sache des Verbandes. Auch fand es der Gordian bemerkenswert, dass sich Sch. mit ihrem Angriff an die Zwischenhändler wenden. Ja, an wen denn aber sonst? Vielleicht an den Verband oder gar an die Konsumenten? Wenn für die Firma Sch. dabei etwas gewonnen werden sollte, konnte es nur auf diese Weise geschehen.« — B.

Nach dem Grundsatze, dass hier im Gordian alles von allen Seiten betrachtet werden soll, handeln wir, wenn wir diese Zuschrift wörtlich abdrucken. Der Herr Einsender ist nicht Fabrikant, sondern Händler, ist aber seit 25 Jahren in der Branche. — Wir knüpfen daran einige Bemerkungen: Herr B. ist durch die Stellungnahme des Gordian stutzig geworden, das will sagen, er hat erwartet, im Gordian würde die Firma Schögel wegen ihres neuen Zirkulars mit weit ausgebreiteten Armen empfangen, und nun marschierten Schögel, Gordian & Co. Arm in Arm gen Niedersedlitz und massakrierten dort den Vorsitzenden des Verbandes. Wenn wir das nicht gethan haben, so haben wir gezeigt, dass wir auf demselben Standpunkte stehen, den der Herausgeber und Verfasser des Fachwerkes: »Die deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren - Industrie« schon vor 2 Jahren, ja schon vor 16 Jahren eingenommen hat, als (im August 1880) Schögel & Co. ihr erstes Rundschreiben mit dem Titel: »Gegen die Chocoladenfälscher, welche gewerbsmässig Schwindelfabrikate unter der Bezeichnung garantiert rein Cacao und Zucker verkaufen«, losliessen. Wir bitten, in Heft I die Seiten 42—45 noch mal nachzulesen. Nicht anders als damals haben wir in Nr. 27 des Gordian geurteilt. Wir sind nicht für den Verband in einer hervorragenden Weise eingetreten, sondern wir haben, wie vor 2 Jahren öffentlich, wie vor 16 Jahren privatim, die Art solcher Angriffe verurteilt! Weil sie aus der Gier nach Gewinn, weil sie aus skrupelloser Rücksichtslosigkeit geboren werden, deshalb sind sie uns ekelerregend. Wir sind doch im deutschen Vaterlande keine Jesuiten, die sich kaltblütig mit Dreck bewerfen dürfen, wenn nur der Zweck erreicht wird? Wenn Schögel & Co. in sachlicher Weise die Händler aufgeklärt hätten, dass sie einen Zusatz von Cacaobutter zu »reinen« Chocoladen, zu solchen Chocoladen, die mit der Marke »garantiert rein Cacao und Zucker« gedeckt werden, als gesetzwidrig nach ihrer Auffassung bezeichnen, dann wären wir ganz gewiss die Verbündeten von Schögel geworden. Ein lautes Gottseidank wollen wir an dem Tage mit fetten Lettern im Gordian weitergeben, wenn der Begriff »garantiert rein Cacao und Zucker« ein fester geworden ist. So lange das aber nicht geschehen ist, gelten die bis heute gültigen Verkehrsordnungen, gelten vor Gericht die Auffassungen der Sachverständigen, und Schögel & Co. haben kein Recht, von »Verfälschungen« zu sprechen.

Es ist also falsch, wenn Herr B. meint, wir hätten, linksum kehrt, auf einmal Partei für den Verband genommen, während wir sonst meist gegen ihn operiert hätten. Es fehlt nun bloss noch, dass einer kommt und sagt, der Gordian wäre plötzlich nach Kanossa gegangen und hätte dem Verbandsführer den Fuss geküsst. Nein, umgekehrt wird ein Schuh draus! So lange die Geschäfte des Verbandes von einem Herrn

geführt werden, der seine statistischen Arbeiten auf der Handelskammer gewiss zur Zufriedenheit seiner Brotgeber vollführt, der aber von dem, was unsere Industrie im kleinen und grossen bewegt, trotz der besten hydraulischen Pressen nur wenig brauchbares Fett von sich giebt, so lange halten wir uns hier für wichtiger, für nützlicher, als sich die Herren dort halten. Es giebt doch gewiss schon im lieben deutschen Lande soviel Parteiwirtschaften, soviel Kliquen, soviel Sonderzüge, dass es für jeden ein Hochgefühl ist, frei von der Leber weg reden zu können, ohne Rücksichten nehmen zu müssen. Und dieses Hochgefühl werden wir niemals eintauschen gegen Beschränkungen.

Dass der Verband sich die Beleidigungen wiederholt von Schögel gefallen lässt, ist traurig und thatsächlich bedenklich. Aber das bedingt doch nicht, dass wir hier, die wir sowohl die Interessen der zum Verbande gehörigen als der verbandsfreien Fabriken vertreten, ebenso schlaff die Hände in den Schooss legen sollen. **Als Anwalt des Verbandes will der Gordian weder heute noch übers Jahr gelten, wohl aber als Anwalt der deutschen Chocoladefabriken ohne Unterschied!** —

Ueber die Qualität der von Herrn B. gerühmten Schögel'schen Chocolade uns auszulassen, lag für uns kein Anlass vor. Wir haben nur die Art und den Ton der Schriften, nicht aber die Güte der Fabrikate behandelt. Deshalb weisen wir es ab, verpflichtet gewesen zu sein, uns Schögel'sche Chocolade zu kaufen und sie zu probieren. Immerhin aber interessiert es uns, die Chocolade, die zu 75 Pf. geliefert wird, kennen zu lernen und wenn Herr B. welche hat, schickt er uns vielleicht 50 gr. Hier in Hamburg ist sie nicht zu kaufen.



Export-Vergünstigungen.

Der Bundesrat hat in seiner Sitzung vom 26. Juni infolge einer Anzahl Eingaben von Chocolade- und Zuckerwarenfabrikanten, betreffend den zollfreien Einlass von Südfrüchten u. s. w. für Export-Zuckerwaren- und Chocoladefabriken, beschlossen, die obersten Landesfinanzbehörden zu ermächtigen, vorbehaltlich des jederzeitigen Widerrufs und der erforderlichen besonderen Aufsichtsmaassregeln, Gewerbetreibenden, die in zollsicher abgeschlossenen Räumen unter ständiger amtlicher Ueberwachung Cacaopräparate oder zuckerhaltige Waren für die Ausfuhr herstellen, unter der Bedingung der Ausfuhr der hergestellten Erzeugnisse für die nachweislich dazu verwendeten Mengen von Cacao in Bohnen, Cacaobutter, ätherischen Oelen, welche im Inland nicht hergestellt werden, Arrak und Rum, Südfrüchten, Ingwer, Vanille und Zimmet, Honig, Südfruchtschalen und unreifen Pomeranzen und Thee den Eingangszoll zu erlassen.

Der lange Satz stammt nicht aus unserer Werkstatt! —

Also diejenigen deutschen Fabriken, die in sogenannten Exportfabriken unter Steuerkontrolle arbeiten lassen, können die hier aufgeführten tropischen Produkte unverzollt in die Fabrik nehmen, wenn daraus Exportfabrikate hergestellt werden.

Nach Lage des deutschen Geschäfts kommt diese Vergünstigung nur einigen wenigen Fabriken zu Nutzen. Schon vor Jahren — am 10. Februar 1885 und am 10. Mai 1894 — haben Gebrüder Stollwerck, unterstützt durch den Verband deutscher Chocoladefabrikanten, Gesuche an den Bundesrat gerichtet, worin gebeten wurde, ausser den oben bezeichneten Produkten auch für andere Werte, z. B. für Fantasiepapiere, Bonbonièren, Blechdosen, Gläser den Zoll zu erlassen. Das scheint der Bundesrat aber abgelehnt zu haben, — und wir glauben mit Recht. Wir haben in der Papier- und in der Kartonagenindustrie Kräfte genug, die genau so preiswerte und so hübsche Kartonagen, Blechdosen, Glasflaschen herstellen können, als es im Auslande, in Belgien und Frankreich, geschieht. Stellen sich die Chocoladefabrikanten nur immer auf den nationalen Standpunkt — (nicht auf den sentimental-nationalen, sondern auf den materiell-nationalen) — dann wird es schon gelingen, auch dort, wo man noch nicht einen so ausgebildeten Geschmack vorfindet wie bei den Pariser Bonbonièren, den Geschmack zu erziehen. Es ist ja nichts wandelbarer, als die Mode und der Geschmack!

Auch auf Mais-Sirup ist kein Steuererlass bewilligt worden. Im Interesse der deutschen Stärkesirupfabrikanten und der deutschen Landwirtschaft ist das zu preisen. Denn wenn wir jetzt noch vom Bundesrat die in Aussicht gestellte Exportprämie für ausgeführte Zuckerwaren bekommen, dann ist die Einfuhr von Maissirup zu vermeiden, und dann wird sich der Verbrauch von Traubenzucker und Stärkesirup sehr heben. Das ist den 31 deutschen Stärkesirupfabriken die heute mehr produzieren als absetzen können, sehr zu gönnen.



Vergleichende Tabelle über die Einfuhr von Cacao in Säcken in Hamburg in den Jahren:

Herkunft:	1895. Säcke	1894. Säcke	1893. Säcke	1892. Säcke	1891. Säcke	1890. Säcke	1889. Säcke	1888. Säcke	1887. Säcke	1886. Säcke	1885. Säcke
Guayaquil	91,170	79,805	64,392	61,556	52,008	46,472	37,291	65,253	57,517	54,925	35,807
Pará	250	—	—	—	470	—	237	787	92	—	300
Bahia	28,236	13,778	14,274	7,787	10.633	4,448	5,471	4,356	4,362	1,276	3,618
Cap Hayti und Jeremie	8,026	6,057	6,902	7,316	3,642	12,866	14,650	12,819	9,298	9,200	11,500
Samaná	16,968	17,966	18,103	13,458	13,252	9,725	7,470	5,022	2,090	2,261	2,737
Trinidad	4,832	2,815	2,240	3,700	4,057	1,616	1,896	1,641	1,977	2,067	4,952
Caracas u. Carúpano	9,620	6,545	6,958	7,885	6,128	2,663	2,521	5,033	6,455	4,574	5,470
Surinam	2,610	1,926	1,779	1,343	1,897	1,581	1,281	2,067	1,099	1,473	1,464
Grenada	2,160	2,016	1,913	1,821	850	221	553	1,178	279	479	1,432
St. Thomé, Afrika u. Kamerun	36,515	27,460	27,714	30,166	27,965	24,049	14,471	14,379	12,794	6,952	6,393
Maracaibo u. Cauca	1,141	410	530	602	617	430	1,141	1,581	634	1,396	648
Ceylon	1,600	1,480	1,664	1,254	1,627	1,140	1,283	2,656	3,750	2,895	262
Jamaica	180	238	305	181	251	186	63	207	—	—	—
Perú	—	677	596	—	—	—	—	223	233	393	—
	203,308	161,173	147,370	137,069	129,397	105,397	88,328	117,184	100,610	87,891	74,583

Vergleichende Tabelle der Vorräte von Cacao in Säcken in Hamburg ultimo Dezember in den Jahren:

Herkunft:	1895. Säcke	1894. Säcke	1893. Säcke	1892. Säcke	1891. Säcke	1890. Säcke	1889. Säcke	1888. Säcke	1887. Säcke	1886. Säcke	1885. Säcke
Guayaquil	6,075	8,653	13,611	7,228	3,535	4,463	5,454	18,336	12,230	13,299	12,773
Caracás	3,377	1,614	1,241	2,503	2,266	1,938	3,405	4,164	3,267	1,051	1,406
Domingo	843	194	181	—	—	3,143	3,199	2,943	1,980	755	1,231
Bahia	1,477	847	246	305	2,202	486	1,401	1,343	882	365	300
Trinidad	373	248	385	491	421	617	704	938	406	156	436
Surinam	298	469	222	83	147	130	144	185	246	150	233
Maracaibo	435	162	217	470	58	141	577	310	426	682	305
Pará	22	20	—	—	237	41	165	377	16	—	108
Samaná	609	218	340	36	614	123	557	1,137	776	345	375
Ceylon	616	336	215	80	209	172	151	245	557	590	115
St. Thomé und Kamerun	1.020	1,114	470	1,170	603	1,344	2,034	4,342	3,370	2,419	793
Grenada	163	192	165	164	270	1 2	270	532	144	25	121
Diverse	420	388	107	57	50	137	401	187	256	50	71
	15,728	14,405	17,400	13,587	10,692	12,917	18,462	35,039	24,556	19,887	18,272

Vorräte von Cacaobohnen am 1. Januar, Zufuhren während des Jahres, Verbrauch während des Jahres.

(Nach dem Sachverständigen-Bericht der Hamburger Handelskammer.)

In Kilogrammen.

	Vorräte am 1. Jan.	Zufuhren.	Verbrauch.
1888	1,910,500 Kilo,	8,203,000 Kilo,	7,353,500 Kilo,
1889	2,760,000 »	6,183,380 »	7,586,230 »
1890	1,357,150 »	7,377,790 »	7,778,475 »
1891	956,465 »	9,057,790 »	9,214,255 »
1892	800,000 »	9,594,830 »	9,291,330 »
1893	1,103,500 »	10,314,500 »	9,930,500 »
1894	1,487,500 »	11,205,110 »	11,517,110 »
1895	1,175,500 »	14,091,560 »	14,076,060 »

ALLERLEI.

Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, No. 78/80 Broadstr., New-York, will cheerfully give all information on application.

Redaktion des Gordian.

Congo-Cacao. Wie wir Deutschen unseren Kolonien einen wirtschaftlichen Wert dadurch zu geben versuchen, dass wir neben den unvermeidlichen Juristen und Lieutenants auch arbeitswillige Individuen für harte Kulturarbeit hinaussenden, so machen es auch die Franzosen. Und besonders der Cacao scheint den Plantagenbesitzern in die Nase zu stechen. Schon vor Jahren haben Franzosen und Belgier im Congobecken Versuche mit Cacaokulturen gemacht, und weil man Erfolge sieht, hat man sich auch dort mit aller Energie ans Pflanzen, Ernten und Rotten begeben. Die Regierungen unterstützen diese Bestrebungen, weil sie wissen, dass man das, was man selber bauen kann, nicht kaufen darf. Dazu haben sich einige bedeutende Chocoladenfabriken in Paris zusammengethan, um am Kongo Stationen anzulegen, von denen aus die Cacaokulturen immer weiter ausgedehnt werden sollen, so dass man in Frankreich hofft, in ein paar Jahren unabhängig von der Produktion fremder Länder zu werden. Die Regierung erhebt für selbstgebauten Kolonialcacao nur den halben Zoll, der für fremden bei der Einfuhr bezahlt werden muss. Zunächst stehen in der Bai von Liberville und an den Ufern des Orgue nicht mehr als 100 000 tragende Bäume. Das reicht noch nicht aus, um den andern alten Cacaoländern gefährlich zu werden. Aber in ein paar Jahren wird die Sache anders werden, denn die Bäume am Kongo haben während der ganzen Versuchszeit 70—80 Früchte getragen, woraus gegen 2½ Kilo Bohnen gewonnen worden sind. Das ist anderthalb mal so viel, als in vielen mexikanischen Farmen geerntet worden ist.

Mit dem neuen Jahrhundert werden wir allem Anscheine nach in eine sehr böse Krisis der Cacaoagrarier treten. Die alten Cacaoländer werden mit den jungen nicht mehr konkurrieren können. Just wie es uns mit dem Getreide heute in den europäischen Staaten geht. Obs für unsere Industrie dann bessere Zeiten geben wird? Wer will das schon heute sagen!

Am 7. Juli findet in Amsterdam Auktion über

45 000 Kilo

Van Houten's A Butter statt. Die Juliauktionen sind fast immer kleiner als die der andern Monate. Im vorigen Jahre wurden nur 30 000 Kilo im Juli verkauft. Ueber den Ausfall berichten wir in Nr. 30. Wo man früher darüber unterrichtet sein will, teile man uns das auf Postkarte mit Antwortkarte mit.

Am 17. Juni wurde in Amsterdam eine Auktion abgehalten über

1281	Sack	Java
79	»	Surinam
147	»	Guayaquil.

Davon sind 1204 Sack verkauft worden. Tendenz war sehr ruhig.

Nach einem Bericht von Justus & Co. in London waren die Cacaovorräte am 1. Juni in London und Havre wie folgt:

	1896	1895	1894	1893
London	160 030	143 725	86 305	55 305 S.
Havre	119 730	96 720	68 520	31 167 »
Zus.	279 760	240 445	154 825	86 472 S.

Wir haben also in diesen beiden europäischen Häfen im Jahre 96 einen Bohnenvorrat, der dreimal so gross ist als im Jahre 93. Schon die vorjährigen Vorräte waren erdrückend gross; in diesem Jahre sind sie noch grösser geworden.

Die Londoner 160 030 Sack bestehen aus den folgenden Sorten:

60 238	Sack	Trinidad
21 984	»	Grenada
2 752	»	anderer Sorten aus engl. Kolonien
8 477	»	Ceylon und Java
37 214	»	Guayaquil
9 486	»	Bahia
11 489	»	Afrikaner
8 391	»	Diverse.

Die Zufuhren von Sommer-Ariba in Guayaquil stellen sich auf:

Jan./Mai 96	95	94
206 200 Sack gegen	144 350	148 188

Der soeben aus Kamerun zurückgekehrte Forscher Professor Dr. Wohltmann von der landwirtschaftlichen Akademie in Poppelsdorf-Bonn begrüsst das Vorgehen der in Berlin gegründeten Kamerun-Hinterland-Gesellschaft, die im Herbst dieses Jahres ihre erste Expedition in das südliche Hinterland von Kamerun zu entsenden gedenkt.

in einem Schreiben an die Direktion folgendermaassen: »Die Bestrebungen der Kamerun-Hinterland-Gesellschaft halte ich für ebenso national wie privatwirtschaftlich vorteilhaft. Es muss dem deutschen Handel vornehmlich daran gelegen sein, das dicht bevölkerte Hinterland Kameruns mit Waren zu versehen. Das Hinterland wird z. Zt. hauptsächlich mit englischen Fabrikaten, welche aus dem Norden zugeführt werden, versorgt, während dem deutschen Handel der bequemere, kürzere und billigere Verkehrsweg auf dem Sanaga-Fluss zur Verfügung steht. Wenn wir aus den Hinterländern Kameruns mit grösserem Erfolge als bisher handels-politischen Nutzen ziehen wollen, so bietet der Sanaga-Fluss die beste Gelegenheit, in das Hinterland zu gelangen. Es würde mich bei meinem hohen Interesse für die Entwickelung Kameruns sehr freuen, wenn Sie das von Ihnen geplante Unternehmen, das mir auf durchaus gesunder Grundlage zu stehen scheint, so bald als möglich ins Werk setzen und wenn Ihre — meines Erachtens durchaus aussichtsvollen — Bestrebungen von reichem Lohne baldigst gekrönt würden.«

Wir drucken diese Notiz hier ab, um anzuregen, der obengenannten Gesellschaft Offerten in haltbaren kandierten Karamels und in Dragees zu machen, die in Westafrika von den Eingeborenen in grossen Mengen verbraucht werden. Da in Berlin die Sachverständigen-Kommission zusammen getreten ist, um die Ausführungsbestimmungen zum Zuckersteuergesetz festzusetzen, ist zu erwarten, dass die vorgesehene Gewährung einer Exportprämie bei der Ausfuhr von Zuckerwaren vom Bundesrat bald veröffentlicht wird.

In dem Jahresbericht des Chemischen Untersuchungsamts der Stadt Breslau für die Zeit vom 1. April 1894 bis 31. März 1895, im Auftrage des Kuratoriums erstattet vom Direktor Dr. Bernhard Fischer, unter Mitwirkung von Dr. A. Beythien, II. Assistent (Sonderabdruck aus Band XVI, Heft 4 der »Breslauer Statistik«), Breslau 1896, Verlag von E. Morgenstern, finden wir das folgende:

Ein im Freien aufgestellter 10 Pfennig-Automat hatte (es war im Juni) ein Packet kandierte Mandeln abgegeben, deren Zuckerhülle vollständig zerflossen und verschimmelt war. Die Mandeln wurden als verdorben beanstandet; ob der Automat oder der Inhaber des betreffenden Lokals oder der Fabrikant der Mandeln zur Rechenschaft gezogen wurde, entzieht sich der Kenntnis.

Ein kleines Quantum Chocolade wurde als angeblich verfälscht eingeliefert. Die Analyse ergab folgende Zahlen: Asche 1,36 %, Fett 35,15 %. — Das extrahierte Fett ergab nachstehende Werte: Schmelzpunkt 32,7 °, Köttstorfer Zahl 193,98, Jodzahl 49,79. Da die mikroskopische Untersuchung die Anwesenheit von Samenelementen ergab, die auf Haselnüsse hinwiesen, so wurde die Diagnose auf Zusatz von Haselnüssen gestellt. Es war aber auch ausdrücklich Nusschocolade gefordert worden.

Farinzucker enthielt 5 % Kartoffelstärke und wurde als verfälscht beanstandet.

Eine andere Probe Zucker war durch Aufsaugung kleiner Mengen Petroleum verdorben, das sich der wässerigen Lösung durch Aether entziehen und so nachweisen liess.

Der Anbau von Zuckerrüben für die Zuckerfabriken des Deutschen Reiches wird vom kaiserlich statistischen Amt auf Grund der Angaben der Betriebsleiter der Zuckerfabriken wie folgt angegeben. Im Jahre 1895 waren in Preussen 309 Fabriken im Betrieb, in 1896 wird die Zahl 309 betragen. In ganz Deutschland arbeiteten 1895: 396 Fabriken und in 1896 werden 400 in Betrieb treten. In Preussen stellt sich der Gesamtanbau in 1895 auf 295 299 Hektar und für 1896 ist ein solcher von 335 864 Hektar angemeldet. In ganz Deutschland waren 1895 mit Rüben bestellt 373 504 Hektar, für 1896 sind angemeldet 425 004 Hektar. An Rüben, die von den Fabriken auf eigenen oder gepachteten Feldern angebaut waren, werden für 1896 angemeldet 48 643 Hektar (gegen 47 031 in 1895), an Aktien- und Pflichtrüben 128 976 Hektar (12 446) und an Kauf- und Ueberrüben 247 385 Hektar (202 004). Die Ausdehnung des Rübenbaues gegen das Vorjahr beträgt für Preussen und ebenso für ganz Deutschland rund 14 Prozent. Die Zunahme entfällt in der Hauptsache auf die Provinzen Sachsen, Schlesien und Hannover.

A. Wir sollen Ihnen sagen, ob es wahr ist, dass garantiert reines Cacaopulver schon von einigen Fabriken mit 90 Mark pro Zentner verkauft wird? — Ja, das wird wohl wahr sein, denn in vielen Fenstern sieht man

»feinstes entöltes Cacaopulver pr. Pfd. 1,20 Mk.
bei 5 Pfd. 1,10 Mk.«

von Detaillisten ausgestellt. Die werden also wohl nicht über 90 Pf. bezahlen. Und rechnen Sie einmal:

120 Pfd. Cacaobohnen	à 50	Mk. 60,—
120 » Zoll	à 17,50	» 21,—
120 » Fracht		» 3,—
geben 100 Pfd. Cacaomasse zu		Mk. 84,—

Davon werden abgepresst:

32 Pfd. Butter	à 115	Mk. 36,80
32 » Exportverg.	à 18,65	» 5,95
		» 42,75
	bleibt	Mk. 41,25

wofür 68 Pfd. Cacaopulver zurückgeblieben sind. Werden diese mit 90 Pf. verkauft, so werden dafür 61,20 Mk. erzielt. Zusammen also für Butter und Pulver

Mk. 42,75
» 61,20
Mk. 103,95

Ohne Arbeitslöhne und Spesen!

Wir rechneten hier mit der Exportvergütung, weil die von Ihnen genannte erste Firma Butter für Export liefert, also den obigen Preis dafür erzielt.

Nr. 25 ist Ihnen nachgesandt worden.

In Nr. 24 der Leipziger Kolonialw.-Zeitung hatte sich ein Leipziger Detaillist darüber beschwert, dass Van Houten & Sohn in ihrem eigenen Ausschanklokale zu Leipzig ihren Cacao zu so billigen Preisen (1/1 Mk. 2,80, 1/2 Mk. 1,50, 1/4 80 Pf.) verkaufe, dass den Händlern nur 10 % Nutzen übrig bleibe. Darauf hat Van Houten an die Zeitung das folgende geschrieben:

Weesp (Holland), 11. Juni 1896.

Anlässlich des in Ihrem Blatte vom 2. c. (Nr. 41) vorkommenden Artikels: »Cacao van Houten & Zoon«, erlauben wir uns, Ihnen zu berichten, dass der Verkauf von van Houten's Cacao in Büchsen, in den van Houten's Cacao-Ausschanklokalen in Deutschland durchaus nicht der Absicht entsprossen ist, unseren direkten und indirekten Abnehmern Konkurrenz zu machen, sondern lediglich und allein dem Wunsche, es den Besuchern der Lokale zu ermöglichen, gleich, noch unter dem Eindruck des Kostens des Getränkes, eine Büchse van Houten's Cacao sich anzuschaffen und mit nach Hause nehmen zu können, behufs näherer, vielleicht zum täglichen Gebrauch veranlassenden Bekanntschaftsmachung mit dem Fabrikate. Es ist also gedachter Verkauf nur betrachtet worden als ein Mittel zur Erweiterung des Kreises täglicher Konsumenten, mit im Interesse unserer Abnehmer. Die Verkaufspreise anlangend, so wurde vor Feststellung derselben nach den ortsüblichen Detailverkaufspreisen informiert, und für Leipzig wurde Mk. 2,80 per 1/2 Kilo-Büchse u. s. w. als der daselbst gebräuchliche Detailverkaufspreis genannt und deshalb auch für das Leipziger Lokal vorgeschrieben. Als man sich aber in der zweiten Hälfte des Monats April d. J. über diesen Preis als einen zu niedrigen beklagte, da wurde in dem Leipziger Lokal der Verkaufspreis auch sofort erhöht auf Mk. 3,— per 1/2 Kilo-Büchse u. s. w.

Nachdem sich nun aber wiederholt Unzufriedenheit unserer Abnehmer über Verkauf von van Houten's Cacao in Büchsen in den van Houten's Cacao-Ausschanklokalen geäussert hat, wird von nun an in allen van Houten's Cacao-Ausschanklokalen in Deutschland der Verkauf von den grösseren Büchsen **eingestellt** und nur noch 1/16 Kilo-Büchsen den Besuchern auf Verlangen abgegeben werden.

Freundlich bitten wir Sie, Ihre Leser hiervon mittelst Ihres Blattes in Kenntnis setzen zu wollen.

Mit Hochachtung zeichnen wir
C. J. van Houten & Zoon.

In der Hamburger Börsenhalle wird folgendes neue Unternehmen bekannt gemacht:

Kamerun-Cacao-Gesellschaft mit beschränkter Haftung, Hamburg. Unter dieser Firma ist hier gestern eine Gesellschaft gebildet worden, welche die Herstellung und den Vertrieb von Cacaopulvern und Chocoladen aus Bohnen, die aus deutschen Kolonien stammen, bezweckt. Es unterliegt keiner Frage, dass bei gleicher Güte die Fabrikate aus den Cacaobohnen der deutschen Kolonien überall in Deutschland und auch Deutsch-Oesterreich alle anderen Fabrikate verdrängen werden; die Gesellschaft beabsichtigt daher, nur Ware erster Qualität, von deutschen Plantagen in Afrika stammend, an den Markt zu bringen, sodass das Publikum stets die Gewissheit hat, bei der Gesellschaft stets deutsches Fabrikat erster Güte erhalten zu können. Das Stammkapital der Gesellschaft beträgt 250 000 Mk. Die »Kamerun-Land- und Plantagen-Gesellschaft, Hamburg«, sowie die »Tabaksbau-Gesellschaft Kamerun, Jantzen, Thormählen & Dollmann, Hamburg« haben sich verpflichtet, ihre gesamte Produktion an Cacaobohnen an das neue Unternehmen zu überlassen. Eine eigene Fabrik will die Gesellschaft vorläufig nicht errichten, sie knüpft vielmehr an das Bestehende an und hat Verträge mit der Fabrik von Hönig & Bauhardt in Ottensen, sowie mit A. Curti abgeschlossen, welche sich bisher mit der Fabrikation und dem Vertriebe der deut-

schen Cacaofabrikate beschäftigt haben. Zu den Gründern des neuen Unternehmens gehören u. a.: C. Woermann; Geh. Rat Oechelhäuser; Tabaksbau-Gesellschaft Kamerun Jantzen, Thormählen & Dollmann; F. Scipio, Mannheim; Generalkonsul C. Dollmann; Kamerun-Land- und Plantagen-Gesellschaft; Dr. jur. Scharlach; Dr. jur. Westphal; L. Behrens & Söhne; Direktoren der Deutschen Bank für sich persönlich; Alfred Calmon; Direktor Ballin; Excellenz von Kusserow; Rob. Kirsten; Kingsin-Linie; Rob. Loesener, i. F. Rob. M. Sloman & Co.; Vize-Admiral z. D. Schering, Mitglied des Kolonial-Rates, der, wie lobenswerterweise bekannt, jeder Zeit bereit ist, koloniale Unternehmungen zu unterstützen; F. Laeisz; H. Münster-Schultz; Ed. Lippert; Geh. Rat von Duttenhofer von den Rottweiler Pulverfabriken u. s. w. Zu Geschäftsführern sind die Herren C. F. W. Jantzen, Johs. H. P. N. Thormählen und Dr. jur. Scharlach ernannt worden.



Wir wollen

100 Fahrräder

in solider Bauart für unsere Arbeiter ankaufen und erbitten uns von deutschen Fahrradfabriken billigst gestellte Offerte. Zwischenhändler verbeten.

Offerten sub **Br. 16** an diese Fachzeitung.

Um einer allgemeinen Nachfrage meiner geehrten Kundschaft nach einem besonders billigen, gutschmeckenden, gross ausfallenden Pfennig-Artikel zu genügen, gestatte ich mir hiermit die Mitteilung zu machen, dass ich unter dem Namen

Riesen-Pfennig-Waffel,

12 cm lang und 2½ cm breit, eine nach Wiener Art gefertigte Waffel, gefüllt mit Chocolade, Vanille, Haselnuss, Himbeer und Erdbeer, zum Detail-Verkauf à Stück 1 Pfg. zum Versand bringe. Die Waffeln sind in Qualität hochfein und angenehm schmeckend, so dass es für jedes Detailgeschäft von Wichtigkeit ist, diesen Artikel zu führen. Um meinen Geschäftsfreunden den Bezug zu erleichtern, habe ich kleine Probekisten von 1000 Stück zu Mk. 7.50 inkl. Kiste zum Postversandt eingerichtet. Ein Versuch mit einem Probekistchen führt zum dauernden Bezuge. Geschmackvolle Plakate, welche den Verkauf wesentlich erleichtern, füge ich der Sendung bei.

Versandt gegen Nachnahme, oder Ziel bei bekannten Kunden.

Rich. Selbmann, Dampfchocoladenfabrik, Dresden-N.

Maispuder — Kartoffelstärke

empfiehlt die Stärkefabrik von

C. Goernemann, Zahna.

C. Schnabel, Ingenieur,

LEIPZIG, Norderstrasse No 29, I.

Special-Bureau für

Kältemasch. u. compl. Kühlanlagen

nach eigenem, neuesten u. anerkannt bestem System für

Klein- und Gross-Betrieb

und alle gewerblichen Anlagen, wobei **Kälte** oder **Eis** oder **trockne, kalte Luft** zur Anwendung kommen.

Volle Garantie für höchste Leistungsfähigkeit.

Ausarbeitung von Projecten und Anschlägen kostenlos.

H. Bahr's Buchh. (K. Hoffmann) in Berlin W 8

empfiehlt:

Die Entwickelung der Arbeiterberufsvereine in Grossbritanien und Deutschland.

Von Dr. MAX HIRSCH. 1896.

Preis Mk. 1,50.

Ein tüchtiger Werkmeister wird fürs Ausland in eine Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik gesucht.

Antwort a. d. Exp. d. Bl. unter »Fabriksgeschäft«.

Gorton's Hygropin

wird mit grossem Erfolge in der Bonbonfabrikation benutzt

1. Zum Verkochen saurer Abfälle,
2. Zum Verkochen mit höherem Syrupzusatz,
3. Um Syrup, Melis, Farin auf Kochfähigkeit zu prüfen,
4. Um schlechten Syrup und ordinäre Farine kochfähiger zu machen.

Genauere Anleitung und weitere Mitteilungen erfolgen gratis durch die alleinige Niederlage für Deutschland von

Robert Jürges
Hamburg, Grimm 23.

Gesucht fürs Ausland wird ein tüchtiger Karamelkocher, der besonders mit gefüllten Sachen und auch Dragées vertraut ist.

Antwort a. d. Exp. d. Bl. unter **»St. N.«**



1896. II. Jahrgang. Nr. 30. Hamburg, 15. Juli 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Auswüchse im Handel.

Wenn ein Mensch zwei Beine mit auf die Welt gebracht hat, damit er sich mit ihrer Hilfe von einem Ort zum andern bewegen kann, dann soll er diese zwei Beine auch benutzen. Ein Mensch mit zwei Beinen kann schneller einen Kilometer laufen als ein Stelzfuss, der nur ein Bein benutzen kann. Der zweibeinige Mensch ist also leistungsfähiger im Laufen und Gehen als der einbeinige.

Wenn ein Schneider alle Nähte mit der Hand näht, dann braucht er 10 Stunden um eine Hose fertig zu bekommen; wenn er sie auf der Nähmaschine näht, macht er sie in 3 Stunden fertig. Der Maschinenschneider ist also leistungsfähiger als der Handschneider.

Wenn ein Chocoladenmacher aus rohen Cacaobohnen fertige Chocolade machen will, dann kann er im Handbetrieb im Schweisse seines Angesichts 24 Stunden hart arbeiten, ehe er 50 Pfd. Chocolade so fertig hat, als wir sie zu essen gewöhnt sind. Bedient er sich aber der Dampfkraft und aller der Hülfsmaschinen, die wir kennen, dann kann er in 24 Stunden statt 50 Pfd. bequem das 50fache machen, nämlich 2500 Pfund. Und wenn heute einer im deutschen Lande zur Herstellung von 2500 Pfund Chocolade 50 Menschen anstellen und 50 Menschen beköstigen, bekleiden und wohnen lassen wollte, statt denselben Arbeitseffekt durch Benutzung lebloser, aber weit leistungsfähiger Maschinen zu erzielen, dann müsste er ins Irrenhaus kommen. Ein solcher Mann müsste nach seinem Tode in Spiritus gesetzt werden.

Nicht wahr, das ist doch klar, dass die Menschen darnach streben müssen, mit den kleinsten Kosten die grösste Menge Güter zu erzeugen? Wenn wir aber an eine Stelle 50 Menschen bringen um eine Arbeit auszuführen, das heisst also in unserm Falle, um

aus 1250 Pfd. Cacaobohnen und
aus 1250 » Zucker und Gewürzen

2500 Pfd. Chocolade zu machen, während ein anderer genau dieselbe Arbeit mit einem, oder sagen wir mit fünfen thut, dann streben wir doch danach, mit den grössten Kosten die kleinsten Mengen Güter zu erzeugen. Wenn uns ein Vernünftiger ob einer solchen Art, Wohlstand, d. h. grosse Gütermengen zu schaffen, verrückt nennt, dann müssen wir das lautlos einstecken. Wir sind es, wenn wir die uns zur Verfügung stehenden, gütererzeugenden Mittel nicht vernunftgemäss benutzen.

Was wollen wir damit sagen, wohin wollen wir zeigen? Wissen wir doch, dass das ganze Streben in der Industrie dahin geht, Menschenkräfte zu sparen; Arbeiten, die sonst bekleidete, essende, wohnende Menschen ausführen mussten, wurden an leblosen Eisenstücken, an Maschinen abgegeben, die sie mit einem **kleinen** Verbrauch an Kohlen und Fett ausführten. Und wir haben ein Recht, auf diese Entwickelung stolz zu sein, weil sie es ist, die von Jahr zu Jahr den Menschen auf eine höhere Stufe als alle anderen irdischen Schöpfungen stellt. Und diese Entwickelung nennt man Kultur.

Ein Kulturvolk hat ein Recht auf diesen Namen, wenn es im stande ist, die ihm zur Verfügung stehenden Mittel so gut auszunutzen, dass allen Volksgenossen die zum Leben notwendigen Dinge zur Verfügung stehen. Je grösser der Vorrat dieser Dinge in einem Lande ist, desto reicher ist das Land, die Nation, und desto mehr kann es ausgeben für Dinge, die recht hübsch, nicht aber absolut zum Leben nötig sind. Item, je kleiner die Kosten sind, die bei der Gütererzeugung aufgewendet werden müssen, desto grössere Mengen Güter kann sich ein Volk verschaffen, desto grösser also wird das Vermögen einer Nation. An dieser Behauptung wird kein Mensch Zweifel knüpfen wollen; er kann sie aber, wenn er welche hat, jeden Tag los werden, wenn er sich nur nicht unter Doktrinen und Dogmen vergraben lassen, sondern sich auf den offenen Marktplatz des Lebens stellen will.

Grössere Mengen Güter mit kleineren Kosten zu erzeugen ist dadurch möglich geworden, dass die Menschen sich in der Arbeit geteilt haben. Hinz wurde Schneider, Kunz wurde Bäcker, Müller baute das Haus und Schulze schaffte alle Rohmaterialien herbei. Mit der Erzeugung der Güter aber ist die Arbeit nicht gethan; sie müssen auch dahin gebracht werden, wo sie gebraucht werden. Um diese letzte Arbeit sparsam, d. h. mit kleinen Ausgaben zu vollbringen, haben wir die schwerfälligen teuren Gespanne abgeschafft und flink rollende Güterzüge an ihre Stelle gesetzt; wir haben die natürlichen Wasserstrassen durch künstliche, durch Kanäle erweitert, — alles das haben wir gethan, um die letzte Arbeit, die Verteilung der erzeugten Güter, so sparsam als möglich auszuführen.

Aber auch mit dem Transportieren der Güter von einem Ort zum andern ist die

Produktion noch nicht beendet. Mit dem Wandern vom Speicher im Süden nach dem Speicher im Norden ist die Arbeit noch nicht gethan. Erst dann, wenn die Nahrungsmittel auf dem Tische des Konsumenten verbrauchsbereit liegen, wenn die Kleider im Schranke hängen, erst dann haben die Güter ihren Zweck erreicht oder ihren Wert bekommen.

Die wichtigste Arbeit im wirtschaftlichen Leben ist und bleibt die Produktion, d. h. die Arbeit, die unmittelbar Güter erzeugt. Diese Arbeit muss vor allem so ergiebig als möglich gemacht werden. Aber auch die ihr folgenden Arbeiten, die Arbeit des Transportes, dann die Arbeit des Verteilens, des Verhandelns, muss so ergiebig als möglich gemacht werden. Denn wenn wir in der Produktion Menschenkräfte durch die Arbeitsteilung ersparen, aber nachher bei der Arbeit des Transportierens und besonders bei der Arbeit des Verteilens wieder Menschenkräfte vergeuden, dann heben wir die guten Wirkungen durch unvernünftige Organisation, oder besser durch Organisationslosigkeit, wieder auf. Und das geschieht auf Kosten des Nationalvermögens.

Das Transportieren von Ort zu Ort der durch das Prinzip der Arbeitsteilung erzeugten Güter liegt in guten Händen, soweit wir sehen können. Werden Ueberschüsse im Eisenbahnbetriebe, wo die Hauptarbeit gethan werden muss, gemacht, so fallen sie uns allen zu, ohne Rücksicht auf den Stand. Dasselbe ist bei der Post der Fall, die als zweites wichtiges Glied den Gütertransport ausführt. Wir haben hier zwei Institutionen, die rein kommunistisch, d. h. zum Besten und für Rechnung der Gesamtheit ihre Arbeit ausführen. Je sparsamer hier gearbeitet wird, desto grösser werden die Ueberschüsse, die in die Staatskasse wandern. Je grösser die Ueberschüsse, desto kleiner alle anderen Steuern. Denn die Arbeit des Transportierens wie des Verteilens ist nichts anderes als eine Steuer zu Lasten derjenigen, die eben Güter erzeugen.

Denken wir uns, diese beiden Institutionen, die Eisenbahn und die Post, dehnten ihre Befugnisse und ihre Thätigkeit noch weiter aus, zum Besten des deutschen Nationalvermögens. Denken wir uns, dem Eisenbahn-Ministerium würde ein »Verteilungs-Ministerium« zugesellt, das nicht bloss die in Ballen, Fässern, Kisten und Kollis verpackten Güter von Speicher zu Speicher, sondern vom Produzenten zum Konsumenten führte. Das also die Arbeit des Transportierens von A bis Z ausführte.

Was würde geschehen?

Genau dasselbe, was durch die Einführung der Maschinen- an die Stelle der Handarbeit sich vollzogen hat, würde sich durch eine solche Vereinfachung der Verteilungsarbeit vollziehen. Es würden ungeheure Ersparnisse zum Wohle der ganzen deutschen Nation gemacht. Und um die Folgen zu zeigen, wollen wir bei unserer Industrie bleiben.

Wenn am 1. Januar alle Krämerläden verschwunden wären, und wenn an deren Stelle staatliche Verteilungsanstalten eröffnet worden wären, dann würden ganz andere Preise für unsere Fabrikate gültig werden.

Heute werden wir von dem Handel bis aufs Blut gedrückt; mit den unsaubersten Mitteln, mit Lug und Betrug, wird versucht, die Preise auf der äussersten Grenze zu halten, so dass wir in unserer Industrie ungezählte Betriebe haben, die am Jahresschluss von ihrem Gesamtumsatze 2—3 %, oder von ihrem Kapital 4—5 % als Reingewinn zu buchen haben. Wir sehen alle Tage, dass Waren, die wir mit einem Gewinn von 2—3 Mark pro Zentner an den Handel abliefern, von diesem an den Konsumenten mit 100 % Aufschlag und höher weiter gegeben werden. Wir müssen z. B. liefern Malzbonbons den Zentner mit 30 Mk., wofür der Konsument 60—100 Mk. zahlt; wir liefern bessere Karamelbonbons für 40—60 Mk., wofür der Handel 80—100—120 Mk. bekommt; wir liefern entöltes Cacaopulver für 100—120 Mk., wofür der Händler 150 bis 240 Mk. empfängt; wir liefern Dessertbonbons für 60—90 Mk., wofür der Handel 100—200 Mk. bekommt. Und so geht das weiter. Fast keinen Artikel haben wir, der im Handel nicht um 20 % verteuert würde.

Wir wiederholen unsere Frage von vorhin, was hat das ganze Prinzip der Arbeitsverteilung, was haben alle Verbesserungen in der Technik, was hat das Bauen von Bahnen und Kanälen für einen Sinn, wenn bei der letzten Arbeit, bei der Austeilung der vorhandenen Güter an die Konsumenten eine Verteuerung aller Produkte, eine Vergeudung von teuren Menschenkräften geübt wird? Denn nirgendwo anders im Wirtschaftsleben aller Völker wird eine solche unsinnige Vergeudung von Menschenkräften, eine solch unsinnige Verschwendung von Werten geduldet, als bei der so einfachen Arbeit des Austeilens der geforderten Güter.

Aber höre man nur einmal hinein in die Reihen der Händler! Da hört man liebliche Schilderungen von ihrer Unentbehrlichkeit; da sieht man alle deutschen Fürstenthrone wackeln; da stürzen alle Grundpfeiler des Staates, wenn man ihnen vorrechnet, dass jeder neunte Kaufmann in Stadt und

Land eine unproduktive Thätigkeit ausübt. Man hört dasselbe, was man bei jeder neu geplanten Eisenbahn in den Fuhrmannskreisen hörte. Herrjeh, was wird Deutschland für ein armes Land werden, wenn wir Fuhrleute überflüssig werden. Und ist es das? Im Gegenteil. Jede ersparte Arbeitskraft hat eine neue Arbeitsstätte dadurch gefunden, dass mit der Verbilligerung der Produkte der Verbrauch gestiegen ist. Und genau dieselbe Wirkung würde eintreten, wenn die heute im Handel übliche Verteuerung der Lebensmittel ein Ende hätte.

Die heutige Verteuerung aller Produkte und Fabrikate durch die einfache Arbeit ihrer Verteilung geschieht nicht etwa dadurch, dass die Händler mit aller Gewalt ihre Abnehmer rupfen, sich also schnell bereichern wollen. Nein, die Ursache liegt darin, dass zu viele von dieser Thätigkeit leben wollen, und dass dadurch die Kosten jedes einzelnen über alle Gebühr von Jahr zu Jahr gestiegen sind. Kosten aber, die durch unproduktive Leistungen erwachsen, sollen auf das niedrigste Maass gebracht werden.

Wenn heute die Post für bare 3 Pf. ein 50 Gramm schweres Stück Papier, eine Drucksache, von Hadersleben nach Wien befördern, und wenn dort der Adressat verstorben ist, auch noch wieder nach Hadersleben zurückbringen kann, dann wird eine nach diesem Vorbilde errichtete Güterverteilungsstelle auch wohl ein Pfund Cacao für 5 Pf. Aufschlag vom Produzenten zum Konsumenten bringen können. Und nun denke man nach, wenn die Fabrikanten keine Reisenden, keine Agenten, den vierten Teil der Kontorschreiber, keinen Pfennig für Reklame, für Plakate, für Anzeigen zu zahlen hätten, um wieviel sie selbst die Fabrikatpreise herabsetzen könnten. Es ist wohl nicht falsch, wenn wir sagen, im Durchschnitt könnten alle Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaren zur Hälfte des heutigen Preises an den Konsumenten kommen, wenn wir Lieferanten von staatlichen Verteilungsstellen wären.

Was wäre die Folge bei uns und an allen Stellen, wo produktive Arbeit gethan, wo Güter erzeugt werden?

Eine solche Ersparnis würde ohne Einfluss auf den Lohn der Arbeiter und aller Deutschen — mit Ausnahme des heutigen Handelsstandes — bleiben. Weder ein Arbeiter, noch ein Beamter, noch ein Fabrikant würde ein niedrigeres Einkommen haben als heute, aber ihr Einkommen hätte eine weit höhere Kaufkraft erhalten. Ein Mann, der heute 20 Mk. Wochlohn hat, würde dann für seine 20 Mk. noch einmal soviel Güter kaufen können als heute. Das heisst, er befindet sich dann in einer Position, die ihn so gut leben lässt, als wenn er heute 40 Mk. Wochlohn hat.

Wir wissen wohl, nicht bei allen Dingen, nicht bei allen Produkten könnten die Preise auf die Hälfte des heutigen erniedrigt werden, wenn die heutigen ungeheuren Kosten des Zwischenhandels durch eine vernunftgemässe Organisation beseitigt werden. Aber wir wissen auch, dass es recht viele Dinge sind, die heute um weit über das Doppelte des Herstellungspreises im Handel verteuert werden. Und, besonders in den grossen Städten, werden die allerwichtigsten Nahrungsmittel, das Brot, die Milch, das Fleisch, meist um 75—100 % teurer bezahlt, als es bei einer vernünftigen Organisation in der Produktion und bei der Verteilung nötig wäre.

Es ist wohl anzunehmen, dass die Einsichtsvollen im heutigen Handelsstande es schon längst eingesehen haben, dass diese Entwickelung eine ungesunde ist, dass sie zu Lasten des deutschen Volksvermögens vor sich gegangen ist und dass ihr über kurz oder lang ein Ende gemacht werden muss. Der Anfang vom Ende ist da, es sind die Konsumvereine. Die sind der Schrecken aller Händler. Was aber nützt ihnen alles Wüten dagegen? Es ist zum Lachen, wenn man in den Zeitungen liest, die aus ihren Lagern kommen, was alles schon für »Schäden« für den Volkswohlstand durch die Konsumvereine entstanden sind. Aber mag man, was ein Gebot der Gerechtigkeit ist, die Konsumvereine so gut besteuern wie die Geschäfte, damit macht man diese Institution nicht tot. Im Gegenteil. Nicht dadurch sind sie leistungsfähiger, d. h. billiger, dass sie keine Steuern bezahlen, sondern dadurch, dass sie weder beim Einkauf noch beim Verkauf mit **den** Lasten zu rechnen haben, mit denen die freien Händler heute rechnen müssen. Das Geheimnis liegt darin, dass die Konsumvereine die Kundschaft **haben**, während alle andern sie herbeiziehen müssen. Man muss sich eigentlich wundern, dass es überhaupt noch Leute giebt, die **nicht** in Konsumvereinen kaufen.

Man kann mit den freien Händlern Mitleid haben. Sie sind ein Opfer der Verhältnisse, wie es die Fuhrleute geworden sind, als wir anfingen Eisenbahnen zu bauen. Und sie werden immer grössere Opfer bringen müssen: Es nutzt nun einmal nicht. Ein Aufstreben in der Kultur ist eben nur möglich, wenn die Menschen in produktiver Arbeit neue Güter hervorbringen. Durch das Profitnehmen aber werden keine Werte neu hervorgebracht, und je mehr Menschen

in einem Lande vom Profitnehmen leben wollen, desto ärmer wird das Land.

Das Mitleid, das man mit denen haben möchte, die dieser Entwickelung zum besseren opfern müssen, wird nur gar zu oft verscherzt von Angehörigen des heutigen Handelsstandes. Nicht selten geberden sich die Herren, als wären sie die Herren im Markte. Leider werden ihnen durch die Lieferanten an jedem Tage Körner in den Kropf gegeben, so dass man sich nicht zu sehr wundern darf, wenn sie mit geschwollenem Kamm einhergehen. So erlassen einige Händler, die als Vorstandsmitglieder des Detaillisten-Verbandes für Hessen und Waldeck zeichnen, schon seit längerer Zeit in Zeitungen Bekanntmachungen, worin sie eine Reihe Lieferanten namentlich aufführen, die sich verpflichtet haben, ferner nicht an Konsumvereine zu liefern. Zwischendurch werden auch solche Firmen aufgeführt, die sich von den Krämern keine Vorschriften machen lassen wollen, an wen sie ihre Artikel verkaufen wollen. So finden wir in der letzten Kolonialw.-Zeitung vom 1. Juli das folgende:

Detaillisten-Verband für Hessen und Waldeck.

Bekanntmachung!

Kassel, den 1. Juli 1896.

Wir haben kürzlich wieder 37 Firmen mit unserm Beschluss vom 4. Juni 1895 bekannt gemacht; folgende Firmen haben nicht geantwortet, und müssen wir annehmen, dass dieselben mit Konsumvereinen etc. arbeiten:

A. Cossmann, Köln-Deutz,
J. J. Haas, Frankfurt a. M.,
J. F. Kammerer, Ludwigsburg,
J. Jacobi, Darmstadt,
Carl Schulze & Co., Bruchsal,
George Schmidt & Co., Braunschweig,
Heinrich Zeiss, Frankfurt a. M.,
Max Zimmermann, Mannheim,
Jordan & Franz, Mannheim,
J. H. Tempel, Frankfurt a. M.,
Colonius & Maul, Koln a. Rh.,
Mettenheimer & Simon, Frankfurt a. M.,
J. A. Colischon, Frankfurt a. M.,
Wolf & Comp., Ludwigshafen.

Wir bringen dies zur Kenntnis unserer Mitglieder.

Dass die Firma A. Cossmann, Dampf-Kaffee-Brennerei, Köln-Deutz, nicht unserer Forderung nachkommen konnte, beweist folgende von dieser Firma in einem Rheinischen Blatte erlassene Anzeige.

Ein Erwerbszweig in Ehren.

„Witwen oder sonstige Personen in Deutschland, denen es schwer fällt, sich und ihre Familie in Ehren zu ernähren, wird ein anständiger, lohnender Nebenverdienst durch Verkauf eines täglichen Konsumartikels nachgewiesen. Prima Referenzen oder Bürgschaft erbeten.

— Franko-Offerten unter Nr. 1425 an die Expedition dieses Blattes.“

Anfragen unter obiger Chiffre ergaben die Thatsache, dass die genannte Firma, nachdem sie bei Detaillisten Niederlagen errichtet hat, auch noch auf oben genannte Weise ihre Fabrikate an den Mann zu bringen sucht.

Wir halten uns für verpflichtet, derartige Auswüchse im Handel der Allgemeinheit bekannt zu geben.

Der Vorstand
des Detaillisten-Verbandes für Hessen und Waldeck.
Ed. Nolte. Th. Rautz. H. Schnell. Gg. Tripp.

Vierzehn Tage früher hatten dieselben Herren die folgende Bekanntmachung erlassen:

Detaillistenverband für Hessen und Waldeck.

Kassel, den 14. Juni 1896.

Bekanntmachung!

Folgende Firmen haben auf ergangene Aufforderung die Erklärung abgegeben, nicht mehr an Konsumvereine, handeltreibende Darlehnskassen etc. zu verkaufen:

Herm. Otto Caesar, Köln a. Rh.,
Bernh. Dietrich, Frankfurt a. M.,
Louis Dimstbech jun., Frankfurt a. M.,
Gebr. Feissenberger, Frankfurt a. M.,
Julius Fingerling, Kassel,
Fränkel & Süsser, Frankfurt a. M.,
Gebr. Guipratte, Köln a. Rh.,
P. J. Hausmann, Bonn a. Rh.,
P. H Imhoffen, Bonn a. Rh.,
Kiel & Schmale, Herford,
H. Knigge, Herford,
Lensing & van Gülpen, Emmerich a. Rh.,
Carl Mertens Ww., Köln a. Rh.,
Pohly & Comp., Mannheim,
Rosenthal & Comp., Frankfurt a. M.,
Rensch & Schulz, Braunschweig,
Sauer & Hildebrand, Homburg v. d. H.,
Gebr. Stollwerck, Köln a. Rh.
Wittekop & Comp., Braunschweig,
F. H. A. Ronnenberg, Wernigerode,
H. C. Steinbrück, Erfurt,
Daniel Völker, Lahr.

Wir bemerken unsern Schwester-Verbänden gegenüber ganz ausdrücklich, dass wir uns jene Erklärung nur für unsern Bezirk haben geben lassen. Es ist Sache der anderen Provinzial-Verbände, für ihren Bezirk das Gleiche zu thun.

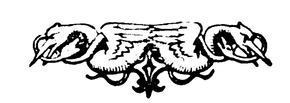
Der Vorstand des Detaillisten-Verbandes
für Hessen und Waldeck.
Nolte. Rautz. Schnell. Tripp.

Auswüchse im Handel nennen das die Herren! Sollen wir den Herren einmal sagen, was wir Auswüchse im Handel nennen? — Nun, wir haben es in dem Vorstehenden wohl schon zur Genüge gethan. Es ist eine Unverschämtheit sondergleichen, die hier von den Krämern begangen wird. Es ist das ein Boykottsystem, das durchaus zu verwerfen ist. Wenn die Herren glauben, ein Recht auf Berücksichtigung oder auf Bevorzugung zu haben, dann mögen sie es sich erst verdienen. Wo sind sie, wenn es heisst, nationale Arbeit zu unterstützen?

Kommt einer aus Holland und bietet Cacaopulver an, dann kaufen sie und bieten dann ihren Kunden den »allein echten holländischen Cacao« an. Kommt ein deut-

scher Fabrikant, dann wird er über die Achseln angesehen, er fabriziert ja keinen »echten« Cacao. Kommt einer aus Amerika oder England mit einem Maismehl oder einer Maisstärke, dann wird ihm das doppelte von dem bezahlt, was eine deutsche Maisstärkefabrik fordert; kommt einer aus Amerika mit geraspelter Hafergrütze, dann öffnen sich im Fluge alle Läden für die clownmässig aufgeputzten Packete. Und so geht es weiter. Wo, Ihr Herren Krämer, habt Ihr denn Eure so oft gerühmte Warenkenntnis, Euren offenen Blick für das praktische Leben? Seid Ihr denn in Wahrheit die Vertrauensmänner Eurer Kunden? Nein, das seid Ihr nicht. Wäret Ihr es, dann müsstet Ihr im stande sein, Eure im Laden befindlichen Produkte auf ihren wahren Materialwert zu prüfen und Eure Kunden müssten sich auf Euer Urteil verlassen können. So war es früher. Heute aber wird mit jedem Dreck gehandelt; wenn nur ein Profit damit zu erzielen ist, wenn nur vom Lieferanten feste Reklame versprochen wird, dann wird der Bauernfang von Euch ohne Skrupeln unterstützt. Und dann noch so arrogant?!

Wenn die Lieferanten einmal den Spiess umdrehten, Ihr Herren aus Hessen und Waldeck; wenn sie sich gegen Euch verbündeten, wie ihr Euch gegen sie verbunden habt, und erklärten, sie lieferten fortan nur an Konsumvereine, weil diese ihre Waren erheblich billiger an die Konsumenten brächten, was dann? Wollt Ihr dann Fliegen schnappen und sie Euren Kunden liefern? — Man darf die Pfeile nicht zu spitz machen, Ihr Herren Krämer, sonst brechen sie. Wenn aber ja einmal in Hessen und Waldeck von Auswüchsen im Handel die Rede sein sollte, dann sollten die Herren bedenken, dass sie mit ihrem Boykottieren der Lieferanten den allerscheusslichsten Auswuchs zur Welt gebracht haben und sich damit auch noch um den letzten Rest ihres Ansehens bringen. Wenn sie statt dessen durch die That beweisen würden, dass ihre Thätigkeit noch so ausgeübt wird, dass man sie zu den nützlichen zählen darf, wenn sie beweisen würden, dass sie die letzte Arbeit im Wirtschaftsleben sparsam ausführen **können,** dann würde man wieder Gutfreund mit ihnen sein können. Aber das können sie nicht. Jeder dazu kommende Konkurrent ist ein Brotverteurer.





Export deutscher Cacaobutter.

Da uns mehrere Anfragen vorlagen von Firmen, die sich um den Export von Cacaobutter so lange nicht bekümmert hatten, wie am besten die Butter unterzubringen, wie die höchsten Preise zu erzielen seien, haben wir uns im Auslande umgesehen.

Von Amsterdamer Freunden ist der eine der Ansicht, dass die deutschen Butterproduzenten genau an dem Tage und in demselben Lokale, in dem die van Houten'sche Butter verkauft wird, auch die deutsche in Kavelingen zur Auktion gestellt werden sollte. Man hätte die Interessenten dann immer zusammen, und da schon jetzt deutsche Butter nach Holland käme, würden auch grössere Verkäufe darin an den Auktionstagen gemacht werden können.

Der andere Freund schreibt uns wörtlich das folgende:

»Antwortlich kann ich grössere Partien garantiert reiner Cacaobutter unterbringen. Es kann nur Ware von guter gleichmässiger Farbe, gelbe, nicht graue Nuance, und genügender Härte in Frage kommen.

Offen gestanden wird m. E. diese Ausfuhrprämie den deutschen Fabrikanten kaum mehr Nutzen bringen, als der erhöhte Einfuhrzoll für Cacaobutter s. Zt.! Dazumal wurde die deutsche Butter billiger als holländische, anstatt besser bezahlt und jetzt wird man nicht diese famose Ausfuhrprämie in die Tasche stecken, sondern man beeilt sich schleunigst, auswärts »soviel billiger« zu offerieren. Das wäre nach meiner Ansicht durchaus nicht nötig, denn erfahrungsgemäss nimmt der Konsum von Butter nicht zu bei niedrigeren Preisen. Ich spreche in der Annahme, dass man gern in Deutschland höchstmögliche Preise für seine Cacaobutter machen will. Etwas anderes ist es, wenn man wünscht, van Houten die Konkurrenz im Pulver nach Deutschland zu erschweren, indem man seine Cacaobutter entwertet! In dem Falle wären monatliche Auktionen von deutscher Butter hier gewiss am Platze, sonst ebenso sicher aber durchaus nicht!

Bei Veranstaltung solcher Auktionen müsste die Ware hierher geschafft werden, sonst thäte kein Mensch den Mund auf; die Transportkosten hierher, die immerhin hohen Platzspesen wären unter allen Umständen fortgeworfen. Dazu kommt noch der Umstand, dass van Houten sein Pulver als

Hauptprodukt betrachtet und es auf Preis hält; die Butter ist bei ihm Nebenprodukt, das notgedrungen, oder um derartiger eventl. Konkurrenz am Platze selbst zu begegnen, sehr billig abgestossen werden kann.

Nach meinen Erfahrungen haben aber viele der deutschen Fabrikanten nicht dasselbe Prinzip, und ich glaube, dass mancher mehr der Butter als des Pulvers wegen fabriziert!

Soweit ich den Artikel kenne, muss ich von derartigen Versuchen, wie Auktionen hier (und auch dort, denn es sind zu viel Abgeber, die nicht einig sein werden) abraten. Man soll sich nach und nach ein Absatzgebiet für das suchen, was Deutschland an Butter mehr fabriziert, als es selbst braucht und ohne die Preise unnötig zu drücken. Nur dann dürfte man einen Vorteil aus der Ausfuhrprämie ziehen.«

Das wären zwei Ansichten von dem wichtigsten Platze für den Buttermarkt. Ueber amerikanische Verhältnisse haben wir uns in persönlicher Besprechung mit amerikanischen Freunden, mit New-Yorker Fachleuten besprochen; darüber ist das folgende zu berichten:

Deutsche Cacaobutter ist in New-Yorker und in anderen Cacaofabriken der Vereinigten Staaten bis jetzt nicht beliebt. Sie ist durchschnittlich zu weich; es kommt nicht bloss darauf an, dass sie hellgelb, also frei von Cacaoteilen ist, sondern sie soll auch hart sein. Bei der grossen Hitze, die im Sommer in Amerika herrscht, sind die Fabrikanten darauf angewiesen, nur die härteste Butter zu verwenden, die im Markte zu haben ist. Und das ist bis jetzt die holländische, besonders die van Houten'sche. Kommen die deutschen Fabrikanten mit ihrer weichen Cacaobutter auf den amerikanischen Markt, so werden sie wenig Glück haben. Man wird wohl hin und wieder einige tausend Kilo kaufen, wie man es heute schon thut, aber, wenn es den deutschen Produzenten darum zu thun ist, mit ihrer Cacaobutter sich in Amerika Ansehen zu verschaffen (und Ansehen bringt Geld, gewährt gute Preise), dann müssen sie ihre Cacaobutter so abliefern, dass sie in der Härte der besten holländischen nicht nachsteht. Und dann ist den deutschen Herren, besonders aber denen, die sich mit dem Export befassen, anzuraten, nicht mit jedem kleinen Quantum nach drüben handeln zu wollen. Nur der, der laufend Cacaobutter von guter, harter Qualität abzugeben hat, soll sich an uns in Amerika wenden. Wer nur hin und wieder liefern kann, bleibe damit im Lande.

— Wir haben uns diese Aeusserungen wohl gemerkt und glauben unserer Industrie damit zu dienen, wenn wir sie fast wörtlich hier wieder geben. Ueber den Wunsch nach harter Ware haben wir nachgedacht. Der ist ja leicht zu erfüllen. Je grösser der Gehalt an gereinigter Pottasche, je inniger die Verbindung dieser starken Lauge mit dem flüssigen Cacaofette vollführt wird und je besser das Laugewasser wieder aus dem Fette entfernt ist, desto härter wird die Butter. Man denke, dass man aus flüssigem Oel durch die Verbindung mit Alkalien steinharte Seife macht. Es hat es also jeder Cacaofabrikant in der Hand, seine Butter so hart abzuliefern, wie es von amerikanischen Käufern gefordert wird. —



Deutscher Bundesrat und englischer Schatzkanzler.

In England geht es anscheinend schneller, wenn es sich darum handelt, wirtschaftlich notwendige Aenderungen in der Praxis einzuführen, als bei uns in Germany.

Am 15. Juni teilten wir in No. 28 des »Gordian« mit, dass der deutsche Bundesrat beschlossen hätte, den deutschen Fabrikanten bei der Ausfuhr von Cacaobutter 37,30 pro 100 Kilo zu vergüten, weil sie vorher bei der Einfuhr der rohen Cacaobohnen 35 Mk. als Finanzzoll zu zahlen hatten. Durch diese Rückerstattung des verlegten Einfuhrzolles ist es nun den deutschen Fabrikanten möglich geworden, mit ihrem Fabrikate, mit der Cacaobutter, auf den auswärtigen Märkten als Verkäufer und als Konkurrent holländischer Fabriken zu erscheinen. Holland verlangt von seinen Fabrikanten keinen Zoll auf die Einfuhr roher Bohnen.

Abnehmer von Cacaobutter europäischer Produktion sind England und Amerika in erster Reihe. Bei England kann man heute aber fast schon sagen — gewesen, denn wie uns aus England mitgeteilt wird, hat der Schatzkanzler schnelle Justiz geübt, indem er einfach mit einem 2 d-Stück die Einlassklappe zugemacht hat. Das heisst, er hat am 4. Juli verkündet, wer in England Cacaobutter einführen will, zahlt 2 d per lb. Zoll.

Da das englische Pfund 10 % leichter ist, als das deutsche, so ergiebt dies einen Einfuhrzoll von 36 Pfg. pro Kilo.

Also, das wäre ein kurzes Vergnügen mit der Aussicht auf die grossen englischen Geschäfte gewesen. Es geht doch nichts über einen praktischen Blick im Handel und Wandel. Unser deutscher Bundesrat hatte schon im Juni 1895 die Absicht, die Rückvergütung des Zolles eintreten zu lassen, er brauchte aber rund 12 Monate, um diese Absicht zu verkünden und ihre Gültigkeit anzuordnen. Drüben sieht man die Gefahr, die der englischen Arbeit Schaden bringen kann und im Handumdrehen ist die Verordnung heraus: Zahlt Zölle, wenn ihr für uns arbeiten wollt.

In den Vereinigten Staaten wird Mc Kinley auf den Präsidentenstuhl kommen. Wir thun wohl ein gutes Werk, wenn wir darauf hinweisen, dass Mc. Kinley ein ausgewachsener Schutzzöllner ist. Heute gilt in Amerika auf Cacaobutter ein Zoll von $3^1/_2$ c per lb. — das sind rund 30 Pfg. pr. Kilo; Kinley wird es dabei nicht lassen, sobald ihm Kunde geworden ist, dass die amerikanischen Fabriken mit ihren Arbeitern recht gut im stande sind, die 200000 Kilo, die sie jetzt aus Europa kaufen, im Lande selbst herzustellen. Also man mache sich bei uns nicht zu grosse Hoffnungen auf den Umfang und die Dauer der Exportgeschäfte!

Wie unsicher doch die Einnahmen sind, die sich ein Volk auf Kosten eines andern dadurch verschafft, dass es ihm Fabrikate liefert, sich also von ihm für geleistete Arbeit entlohnen lässt, geht recht klar aus dieser Affäre hervor. Ein Federstrich — und die Produkte sind ausgeschlossen. Und wer will dagegen wettern? Wenn der Gordian Schatzkanzler von England oder Präsident von Amerika oder Kanzler des deutschen Reiches wäre, er würde genau so bei uns, ja noch viel schärfer vorgehen, als es jetzt geschieht. Was hat das für einen Zweck, reine Arbeitswerte, Dinge, die in Rom so gut als in Christiania, in Philadelphia so gut als in London hergestellt werden können, von Land zu Land zu dirigieren? Weshalb lassen wir in jedem Jahre für 4 Millionen Mark reine Arbeitswerte, Waren aus Cacao, Zucker, Mehl und Früchten in Deutschland eingehen, wo wir hunderttausende arbeitswilliger Menschen brach liegen lassen?

Es wird kein Mensch ein Wort dazu sagen, dass wir Cacaobohnen importieren. Weil wir sie in Deutschland nicht bauen können, kaufen wir sie aus den Tropen. Aber Cacaopulver, Chocoladen und Konfekt daraus können wir mit deutschen Arbeitskräften ebenso gut im Lande machen als woanders. Mit Freuden wollen wir auf den ganzen Export verzichten, wenn man uns den deutschen Bedarf ganz zu decken überlässt. Denn was aus Deutschland an Cacao- und Zuckerwarenfabrikaten expediert wird, geht zu so gedrückten Preisen hinaus, dass von einem Reingewinn nur da gesprochen werden kann, wo man schon lange bescheiden geworden ist. Anders aber ist es mit den eingeführten Fabrikaten. Die deutschen Konsumenten zahlen für die ausländischen Fabrikate durchschnittlich einen um 25 % höheren Preis, als sie es bei deutschen Fabrikaten nötig hätten. Die ausländischen Fabrikanten also haben nicht mit einem bescheidenen Gewinn, sondern mit einem recht grossen zu rechnen. Deutsche Konsumenten zahlen bei einer jährlichen Einfuhr von Cacaofabrikaten im Werte von vier Millionen Mark mehr als eine Million Mark an ausländische Fabrikanten als Reingewinn. Wir wissen nicht, ob das deutsche Nationalvermögen augenblicklich so gross ist, dass wir uns diese zwecklosen Mehrausgaben leisten können, und wir wissen auch nicht, ob wir nicht alle Ursache hätten, des lieben wirtschaftlichen Friedens willen, alle Arbeit, die im Lande gethan werden **kann**, eben auch im Lande thun zu lassen!

Man kann uns Chauvinisten nennen; schelten und schimpfen ist leicht. Uns aber imponiert eine solche praktische Gesetzmacherei, wie sie die Engländer und Amerikaner in wirtschaftlichen Nöten treiben. Freihändler sind sind sie, wenn ihr Land Nutzen davon hat, scharfe Schutzzöllner, wenn ihm Gefahr droht. So ist's allein auch recht! Wir aber im Lande der Denker und Dichter, wir wandeln erst die Praxis um in irgend eine »Theorie«; aus der dann schöpfen wir alle Weisheit, wie wir unsere 52 Millionen Deutschen im Lande am besten nähren und kleiden. Dass dann immer etwas verkehrtes heraus kommt, wird mehr gefühlt als eingesehen.





Deutscher Wirtschaftspartikularismus.

Die Leipziger Handelskammer erzählt ein hübsches Stückchen vom wirtschaftlichen Partikularismus. Wenn es sich darum handelt, der bitterbösen Konkurrenz ein Schnippchen zu schlagen, dann hört selbst im gemütlichen Dresden alle Gemütlichkeit auf. Auf Seite 84 bis 86 lesen wir folgendes, das wir zum Ergötzen der deutschen Chocoladefabrikanten hier wortgetreu wiedergeben wollen:

Einführung einer städtischen Eingangsabgabe für Cacaobutter in Dresden.

Eine hiesige Firma machte die Kammer darauf aufmerksam, dass die Stadt Dresden seit dem 1. Juli des Berichtsjahres eine städtische Eingangsabgabe für Cacaobutter von 4 Mk. für 100 kg. eingeführt habe. Bei der geringen finanziellen Bedeutung der Abgabe könne dieselbe nur als eine Art Schutzzoll für die Dresdener Cacao-Butter-Produzenten aufgefasst werden, und zwar richte sie sich anscheinend gegen Leipzig als die bisherige Hauptbezugsquelle von Cacaobutter für Dresden. Die fragliche Firma ersuchte die Kammer, zur Beseitigung dieser Abgabe geeignete Schritte zu ergreifen.

Die daraufhin zunächst durch Vermittelung der Handels- und Gewerbekammer zu Dresden bei dem Rate von Dresden eingezogenen Erkundigungen ergaben über den mit der Einführung dieser Abgabe städtischerseits verfolgten Zweck nichts näheres. Es wurde nur darauf hingewiesen, dass bei dem von dem Königlichen Finanz-Ministerium gebilligten Tarife von Abgaben für Verzehrungsgegenstände dem Rate die Füglichkeit erhalten worden sei, das Verzeichnis nach Bedarf zu vervollständigen; von dieser Füglichkeit habe man im vorliegenden Falle Gebrauch gemacht. Schritte zur Beseitigung der neuen Steuer würden aller Wahrscheinlichkeit nach erfolglos bleiben. Mit Rücksicht auf letztere Bemerkung sah die Kammer davon ab, zunächst bei dem Rate von Dresden wegen Wiederaufhebung der Abgabe vorstellig zu werden; sie beschloss vielmehr, die Angelegenheit direkt dem Königl. Ministerium zu unterbreiten. Sie ging dabei von der Voraussetzung aus, dass das Königl. Ministerium des Innern, mit dessen Genehmigung nach § 28 der revidierten Städte-Ordnung die Erhebung indirekter Abgaben, soweit solche für Gemeindezwecke überhaupt zulässig ist, unter besonderen örtlichen Verhältnissen nur stattfinden kann, diese Genehmigung eventuell auch wieder zurückzuziehen vermag. Im vorliegenden Falle schien dieselbe nach der vom Rate zu Dresden erhaltenen Auskunft übrigens noch garnicht eingeholt worden zu sein. Für diesen Fall wurde darauf hingewiesen, dass nach Mitteilung der beschwerdeführenden Firma die fragliche Eingangsabgabe auf Antrag nur einer einzigen Firma eingeführt worden ist, während die übrigen betheiligten Firmen über diese wichtige Frage garnicht gehört worden und zum Teil auch bereits wegen Wiederaufhebung der Abgabe bei dem Rate von Dresden vorstellig geworden sein sollen, jedoch bisher ohne Erfolg.

In Betreff der prinzipiellen Bedeutung der Angelegenheit sprach sich die Kammer dem Ministerium gegenüber dahin aus, dass nach diesseitiger Auffassung etwaige Anläufe zu einer gemeindlichen Schutzzollpolitik in Sachsen, da einer solchen hier anders wie in den meisten übrigen deutschen Bundesstaaten (vgl. den Art. »Gemeindefinanzen« im Handwörterbuch der Staatswissenschaften, Bd. III, S. 776) keine landesgesetzlichen Bestimmungen entgegenständen, durch das Oberaufsichtsrecht der Regierung im allgemeinen Interesse unbedingt zu verhindern seien. Schliesslich wurde in der Eingabe ausgeführt, dass die Einführung einer städtischen Abgabe für Cacaobutter schon deshalb gänzlich unzulässig zu sein scheine, weil ihr gewisse reichsgesetzliche Bestimmungen direkt widerstrebten, durch die etwaige abweichende landesgesetzliche Vorschriften unter allen Umständen ohne weiteres als aufgehoben anzusehen seien. Der Zollvereinigungs-Vertrag vom 8. Juli 1867 bestimme nämlich unter Ziffer I des Artikels 5, dass von allen bei der Einfuhr mit mehr als 15 Groschen vom Zentner (3 Mk. von 100 kg) belegten ausländischen Erzeugnissen keine weitere Abgabe irgend einer Art, sei es für Rechnung des Staates oder für Rechnung von Kommunen und Korporationen, erhoben werden dürfe. Von dieser Bestimmung seien durch Gesetz vom 27. Mai 1885 nur Mehl und andere Mühlenfabrikate, desgleichen Backwaren, Fleisch, Fleischwaren und Fett, sowie ferner, insoweit es sich um die Besteuerung von Kommunen und Korporationen handelt, Bier und Branntwein ausgenommen worden. Da Cacaobutter, gleichviel ob in flüssiger oder konsistenter Form, bei der Einfuhr nach Deutschland seit dem 1. Juli 1895 einem Zolle von 45 Mk. für 100 kg. unterliege, falle sie zweifellos unter die oben angeführte Vorschrift. Einem etwaigen Versuche, dieselbe als »Fett« in Anspruch nehmen zu wollen, stehe schon der Umstand entgegen, dass Cacaobutter im amtlichen Warenverzeichnis zum Zolltarife nicht unter den »Fetten«, sondern unter den »Oelen« aufgeführt werde.

Da der Kreishauptmannschaft Dresden gleichzeitig mit dieser Vorstellung zwei Rechtsmittel Beteiligter über die fragliche Abgaben-Erhebung vorlagen, verfügte das Ministerium des Innern, dass zunächst hierüber instanzmässige Entschliessung zu fassen sei, da sich die Beschwerde der Handelskammer unter Umständen durch diese Entschliessung erledigen könne. In der That ist auch von der Kreishauptmannschaft Dresden mit dem Kreisausschusse dahin entschieden worden, dass Cacaobutter und Kokosfett den in den Positionen 18 und 19 des dem Regulativ über die Erhebung von Eingangsabgaben von Verzehrungsgegenständen in Dresden vom 1. Januar 1887 beigefügten Tarifes A aufgeführten Fettstoffen nicht beizuzählen und daher der städtischen Eingangsabgabe **nicht** zu unterstellen seien, da das Cocosfett fast ausschliesslich zur Seifenfabrikation Verwendung finde, während die Cacaobutter hauptsächlich in den Parfümerien zur Herstellung von feineren Pomaden, Salben und Seifen sowie nur in beschränktem Maasse zu medizinischen Zwecken benutzt werde, und dass hiernächst eine Verwendung der Cacaobutter zu Genusszwecken in ähnlicher Weise wie die der tierischen Fette schon ihres hohen Preises halber ausgeschlossen sei.

Wir wären dankbar, wenn einer unserer Dresdner Freunde uns über diesen höchst spasshaften Versuch, lästige Konkurrenten

durch Kalkulatorenkunststücke los zu werden, noch etwas näheres schreiben könnte. Vielleicht lässt sich ein Drama danach schreiben, und das wäre gerade eine schöne Abwechselung in den kommenden Hundstagen.



ALLERLEI.

Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, No. 78/80 Broadstr., New-York, will cheerfully give all information on application.

Redaktion des Gordian.

B. »Postwendend lasse Ihnen das erbetene Muster der Chocolade à Mk. 75 per Ctr. von Sch. & Co. zugehen. Zur Richtigstellung bemerke nur noch kurz, dass ich nichts weniger als das erwartet habe, dass der »Gordian« die angezogene Firma ihres neuen Zirkulars wegen mit ausgebreiteten Armen empfangen werde u. s. w. — Ich habe ganz lediglich deshalb zu der Sache, die mich im Grunde genommen völlig kalt lassen kann, Stellung genommen, weil nicht der V. d. Ch.-Fabrikanten als Angegriffener, sondern der »Gordian« die Antwort auf die Angriffe der Firma Sch. & Co. übernahm. Wie mir bekannt, ist seitens des Verbandes nun ein Zirkular herausgegeben, das zwar rein privatim zu meiner Kenntnisnahme auf meinem Pult gelegen hat, aber auch, weil jedenfalls sehr rahr, wieder weggenommen wurde. Dass der Inhalt besagten Zirkulars dazu angethan, den Angriff gründlich zu widerlegen, das möchte ich nicht gerade sagen.« —

Wir haben die uns freundlich gesandte Chocolade empfangen und quittieren mit Dank darüber. Es ist ein Fabrikat, das nach dem Fettgehalt zu schliessen, aus 42 Pfd. Cacao und 58 Pfd. Zucker, ohne jedes Gewürz, besteht. Der Cacao ist anscheinend sehr schwach gerösteter Machala mittlerer Preislage, also für 50—52 Mk. unverzollt zu kaufen. Unter Zurechnung von Zoll, Fracht und Röstverlust wird sich ein Materialwert von 53 Mk. pro Zentner für Chocoladen in dieser Zusammenstellung ergeben. Ohne alle Arbeitslöhne und ohne alle Spesen, die etwa auf dem Verkauf und auf dem Versand ruhen. Für 75 Mk. kann heute jede deutsche Chocoladenfabrik den Zentner ordinär verpackter Chocolade mit einem Cacaogehalt von 40—42 % liefern.

Die am 7. Juli in Amsterdam abgehaltene Auktion fand nicht, wie vorher gemeldet, 45 Tons, sondern 50 Tons à 1000 Kilo Cacaobutter vor. Sie verlief wie folgt: Als höchster Preis wurde 69¼ cents, als niedrigster 67 cents bezahlt. Der Durchschnittspreis stellt sich auf 68,35.

Die Juli-Auktionen der verflossenen Jahre hatten die folgenden Preise gebracht;

95	94	93	92	91
68	68	75,50	68	63,25

O. Für Presstücher haben wir schon einmal die Firma Fröhlich & Wolff in Kassel empfohlen. Schreiben Sie Leinensegeltuch, Qual. 2903, Grösse 120×120 cm vor. Das Stück kostet 2 Mk.

Kühlschränke und Kühlkammern. Heute zeigt eine Berliner Firma im »Gordian« ihre Kühlanlagen an, die kalte trockne Luft ohne Maschinen erzeugt. Wir haben uns erkundigt, ob die Anlagen für unsre Zwecke tauglich sind und haben z. B. von der Firma Hoffmann & Tiede in Berlin den Bescheid erhalten, dass die Anlagen durchaus zu empfehlen seien. Besonders für die Fabrikation von Crêmeartikeln scheinen uns die Anlagen brauchbar zu sein.

Nahrungsmittel-Kontrolle. Zwei Frankfurter Chemiker haben Fabrikanten und Händler der Nahrungsmittelbranche aufgefordert, dadurch dem grossen Publikum eine Gewähr für unverfälschte Produkte zu geben, dass es befugt sein soll, solche in ihrem Laboratorium auf Reinheit untersuchen zu wollen, so oft das liebe Publikum Neigung dafür hat. Eine ganze Anzahl Firmen hat diese neue Idee aus der chemischen Garküche aufgenommen; wenigstens finden wir in einer Zeitung eine Anzeige, worin Wein- und Theehändler, Milch-, Butter-, Käse- und Wurstfabrikanten u. s. w. als solche Firmen aufgeführt werden, die bei den Herren der Chemie abonniert haben, die also ihren Kunden es anheimstellen, dort ihre Fabrikate untersuchen zu lassen, so oft sie wollen.

Ohne Zweifel geschieht das sehr selten und die Idee wird wohl über kurz oder lang den Weg allen Fleisches gehen. Wir glauben

auch, dass es einen bessern Eindruck macht, wenn der Fabrikant mit seinem Namen nach wie vor dafür allein eintritt, dass er ein reeller Mann ist. Jedenfalls liegt darin mehr Selbstvertrauen, ein höheres Maass von Selbstgefühl, als in dem Hinweis auf den Chemiker.

P. Ein warmes Lager ist sowohl für Cacaopulver, als für Chocolade, auch für Cacaobutter schädlich. Bei ungepackten Waren verflüchtigt sich das Aroma des Cacaos und die in den Fabrikaten enthaltene Cacaobutter wird ranzig. Ranzige Cacaobutter schmeckt scheusslich, Fabrikate, in denen das Oel ranzig geworden ist, ebenfalls. Wer es irgend haben kann, der soll im Chocoladelager nicht mehr als 13—14° + R. haben; was darüber ist, ist vom Uebel. Bei 22° erstarrt langsam die Cacaobutter, bei 27° schmilzt sie.

Gegen die Nahrungsmittelverfälschungen wird gegenwärtig immer mehr von den wirtschaftlichen Vereinigungen der Produzenten selbst vorgegangen, wie jetzt wieder eine Mitteilung zeigt, die von dem Verein der Fruchtsaftpresser Deutschlands an die Vereinsmitglieder, wie namentlich auch die Fruchtlieferanten versandt worden ist. Die Mitteilung besagt, dass in der am 29. vorigen Monats in Berlin abgehaltenen Versammlung der Fruchtsaftpresser Deutschlands beschlossen worden ist, jedes Mitglied solle verpflichtet sein, Fälle, in denen nachgewiesen, dass die Fruchtlieferanten die Früchte durch Wasserzusatz oder sonst etwas gefälscht haben, unnachsichtig verfolgen zu lassen und im übrigen alle Lieferungen, speziell aber von Himbeeren und Erdbeeren, in denen sich faule und schimmelige Früchte befinden, für die Folge zurückzuweisen.

H. Als Abonnent Ihres Blattes erlaube mir folgende Anfrage und bitte, mir Ihre Ansicht zuzusenden.

Ich fabriziere meist gute Chocolade, die bei einer Temperatur von 25° R. gut im Bruche bleibt, dagegen Haushalt-Chocolade bei 20—25° R. den Bruch verliert. Bei jetziger warmer Temperatur wird die Chocolade kühl eingetafelt, kommt in den Kühlkeller (ca. 11—12° R.), dann auf die Röhren der Haubold'schen Kohlensäure-Eismaschine (letztere ist noch mit Eisenplatten belegt, damit es nicht zu scharf kühlt); nach einer halben Stunde gehen die Tafeln bequem aus den Formen. Dann bleibt die Chocolade in dem Kühlraum 24 Stunden stehen. Der Bruch ist natürlich sehr gut; bleibt die Chocolade jedoch einige Tage bei 20—25° R. **bei den Kunden** stehen, so verliert sie den Bruch.

Zur Erzeugung der reinen Luft ist im Kühlkeller noch ein Exhaustor, der die schlechte, warme Luft absaugt und im oberen Stockwerke wieder zu den Kühlplatten der Bonbonküche treibt. Alles funktioniert sehr gut. Chocolatiers, wissen sich keinen Rat?

Ich nehme **nur das Quantum Butter, wie allgemein üblich;** aber auch bei 40% Cacao und 60% Zucker, alles feinst gemahlen und gewalzt, ist es dasselbe Resultat. Den Schmelzpunkt der Cacaobutter kenne ich auch.

Bitte also mir Ihre werte Ansicht hierüber zukommen zu lassen, ob ich, resp. meine Chocolatiers Fehler nach Ihrer Ansicht gemacht haben. Ich probierte Haushalt-Chocolade von einer hiesigen Konkurrenzfabrik bei **30 ° R.** und war der Bruch tadellos. Hochachtungsvoll

Antwort: Auf recht vieles lässt sich eine richtige Antwort finden, aber wenn uns geschrieben wird, dass die »Haushalt-Chocolade der Konkurrenz bei 30° R. im Bruch noch tadellos war«, die eigne aber bei 20—25° R. einen schlechten Bruch gehabt hat, dann hüllen wir uns am besten in Schweigen. Verehrter Freund, bei 30° R. muss **jede** Chocolade zu einem knetbaren Teig werden, und wenn es Kouvertüre ist, läuft sie davon. Wie können Sie uns nun schreiben, die Chocolade wäre bei 30° tadellos im Bruch. Wir können Ihnen demnach nur dann erst raten, wenn Sie uns mit zuverlässigen Zahlen befragen. So ist die Abgabe eines Rates oder die Aeusserung einer Mutmaassung rein verlorene Liebesmüh.

Ueber Einfuhren und Ausfuhren können wir Platzmangels wegen erst in No. 31 berichten. Aber das möchten wir heute schon mitteilen, dass die Einfuhr von **Cacaopulver** und **Cacaomassen** (meist aus Holland) in den ersten 5 Monaten d. J. schon wieder um 75000 Kilo grösser ist, als im vorigen Jahre. Es sind hereingekommen in diesem Jahre bis Ende Mai 361200 Kilo gegen 286300 Kilo im vorigen Jahre. Auch die diesjährige Einfuhr von Chocolade ist bis dahin um 10600 Kilo grösser. — Wir könnten auf alle Exportvergünstigungen ver-

zichten, wenn die Einfuhrzölle verdoppelt würden. Danach muss gestrebt werden! Wer sich im deutschen Lande den Luxus erlauben will, ausländische Chocolade oder Cacao zu geniessen, der mag auch dann für den Staatssäckel gehörig bluten.

M. Für Cacaoschalen liegen keine Nachfragen vor, wohl aber für Butter. Wenn Sie helle Butter abzugeben haben, erbitten wir uns Bescheid darüber, wieviel und zu welchem Preise Sie sie abgeben wollen.

P. Nein, die Sache liegt anders. Meist wird holländische Cacaobutter, auch van Houten'sche, einige Tage nach der Auktion im Auslande einige Cents **billiger** angeboten, als in der Auktion verkauft worden ist. Es werden auf fast allen Warenauktionen Scheinkäufe gemacht; wozu, warum kann man sich ja leicht denken! Um die Nachfrage grösser erscheinen zu lassen, als sie in der That ist.

W. Wir haben van Houten'sche Chocolade in Deutschland noch nicht angetroffen. Uns wurde gesagt, in Leipzig sei sie im Handel. Leipziger Freunde aber schreiben uns, dass sie dort keine antreffen könnten, selbst in dem eigenen Laden von van Houten wäre keine zu kaufen.

A. B. C. Lassen Sie sich von der Speditionsfirma M. Otto W. Möller in Hamburg einen Tarif über die Beförderung von Packeten und Gütern nach allen Teilen der Welt kommen. Sie werden daraus alles Nähere ersehen können. Hier im »Gordian« können wir solche Tarife nicht bringen.

Professor Wohltmann hat in der »Illustr. Landw. Zeitung« weiteres über die Aussichten des Plantagenbaues in Kamerun veröffentlicht. Soweit der Bericht uns interessiert, heisst er:

Man ist nachgerade bezüglich Kameruns, nicht allein in den Handelskreisen, sondern auch bereits in den Regierungskreisen, zu der Ansicht gelangt, dass bei dem Rückgang der Exportartikel und dem unterlassenen Aufschluss des Hinterlandes, in das die Engländer und Franzosen immer mehr und mehr eindringen, die besten Tage für den Handel in Kamerun gezählt sind, und die neueste Statistik lässt daran einen Zweifel kaum mehr aufkommen. Mit Recht drängen daher gerade die einsichtigsten kaufmännischen Kreise darauf, den Plantagenbau zu fördern, für welchen die günstigsten Bedingungen vorliegen.

Hervorragend günstig sind auch die Ableverhältnisse. Das Dampfschiff ankert unmittelbar zu den Füssen der Plantagen, kaum $1/2$—1 Kilometer von denselben entfernt. Ueber die Plantagen berichtet Prof. Wohltmann:

»Von allen Früchten, welche am Kamerungebirge angebaut werden, scheint der Cacao am vorzüglichsten zu gedeihen und die höchste Rente zu liefern. Tabak, Kaffee, Zuckerrohr, Vanille, Kardamom, Ingwer und Zimmet liefern zwar gleichfalls gute Erträge im botanischen Versuchsgarten zu Victoria, sie finden jedoch auch anderweitig in den Tropen ein günstiges Anbaugebiet, während das Klima und der Boden am Kamerungebirge gerade für die Cacaokultur wie gemacht zu sein scheint; das Kamerungebirge gehört zu den wenigen Orten, welche gleichsam für die Cacaokultur ein natürliches Monopol besitzen. Während also in den untern Lagen am Kamerungebirge vielleicht bis zu 500 bis 600 Meter Höhe der Cacao auf den bessern Böden den Vorzug verdient, wird man überall, wo der Boden knapper und höher gelegen, bis dahin, wo die Temperatur nicht unter 5° C. sinkt, Kaffee und auch Tabak wie Thee mit Erfolg bauen können. Von diesen allgemeinen Gesichtspunkten geht man bei Anlage einer Pflanzung am Kamerungebirge aus«.

Es giebt vier umfangreiche Privatplantagen in Kamerun:

1. Bongé im Nordwesten des Gebirges am Meme, 2. Kriegsschiffhafen oder Bimbia mit zwei Vorwerken, 3. Bibundi mit zwei Vorwerken in zwei Zweig-Pflanzungen. 4. Debundja oder Dibundja. Dazu werden neuerdings fest geplant: Bota, Mundame und nahe Victoria im Limbithale zwei andere Unternehmungen. Ausserdem wird auch von den Eingeborenen zerstreut auf kleinen Flächen Cacao gezogen. Neben diesen Privatplantagen hat dann für landwirtschaftliche Zwecke die Regierung Versuchs- und Anbaustationen eingerichtet: 1. den botanischen Versuchsgarten in Victoria, 2. die landwirtschaftliche Station Buëa, 3. die landwirtschaftliche Station am Elefantensee, jetzt Johann-Albrecht-Höhe genannt, früher Barombi-Station.

Man schreibt uns: Es dürfte sich, nachdem das Gesetz, den unlauteren Wettbewerb betreffend, am 1. Juli in Kraft getreten ist, empfehlen, wenn Sie in Ihrer Zeitschrift die

nachfolgende Frage anregen bezw. zur Diskussion stellen wollten:

»Dürfen sich Zuckerwarenfabriken, welche keine Chocoladen fabrizieren und solche teils zum Wiederverkauf, teils zu Fabrikationszwecken von Chocoladefabriken beziehen, auf ihren öffentlichen Anpreisungen (Firmenschildern, Rechnungs- und Brief-Formularen, Adresskarten, Etiketten u. s. w.), »**Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrik**« nennen? Es ist dies z. Z. bei den meisten derartigen Geschäften üblich, widerspricht aber unserer Ansicht nach dem obigen Gesetze, da durch diese Bezeichnung dem Käufer eine unwahre Behauptung vorgespiegelt wird.

Firmen, die nur Karamel kochen, werden sich nicht nennen dürfen:

Dampf-Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik.

Aber gegen die Bezeichnung:

Chocoladen- und Zuckerwarenfabrik

wird man nicht protestieren können, wenn so geschrieben wird, wie es hier geschehen ist.

Wir haben folgende Anfrage zur Beantwortung vorliegen:

Wird der in Deutschland in Blechbüchsen im Handel befindliche holländische Cacao in Blechbüchsen über die Grenze gebracht oder wird er in Deutschland gepackt? —

Wer von unsern Lesern hierüber Zuverlässiges berichten kann, wird gebeten, es zu thun.

Richtiges Adressieren: Es gehen wiederholt falsch adressierte Sendungen bei uns ein, wodurch Verzögerungen in der Bestellung entstehen.

Richtig ist in geschäftlichen Dingen:

Expedition des Gordian, Hamburg.

In Angelegenheiten, die die Redaktion betreffen:

Redaktion des Gordian, Hamburg,

ohne jeden weiteren Zusatz. Werden die Namen oder die Firmen der Herausgeber oder der Verleger dazu geschrieben, so bewirkt dieser Zusatz, dass die Sendungen hin und herwandern, ehe sie am rechten Ort sind.

Anzeigen.

Ein tüchtiger Werkmeister

wird **fürs Ausland** in einer
Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabrik
gesucht.

Antwort a. d. Exp. d. Bl. unter »Fabriksgeschäft«.

Gesucht **fürs Ausland** wird ein

tüchtiger Karamelkocher,

der besonders mit gefüllten Sachen oder auch Dragées vertraut ist.

Antwort a. d. Exp. d. Bl. unter »**St. N.**«

Maispuder

Kartoffelstärke

empfiehlt die Stärkefabrik von

C. Goernemann, Zahna.

Cacao- u. Chocolade-Fabriken,

welche die Aufmerksamkeit und die **wohlwollende Empfehlung der deutschen Aerzte** ihrem Fabrikate zuwenden wollen, inserieren vorteilhaft im

Aerztlichen Central-Anzeiger, Hamburg,

welcher allwöchentlich an

20000 Aerzte

versandt wird. — Probenummern gratis und franco.

Gebrüder Lüdeking, Hamburg.

Junger Kaufmann,

24 Jahre alt, seit 4½ Jahren in grösseren Cacao- und Chocoladen-Fabriken als Lagerist, Expedient, Verkäufer, Buchhalter und Korrespondent thätig und gegenwärtig noch in Stellung, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. October ähnliches Engagement.

Offerten unter **G. H. 110** an die Expedition d. Gordian.

H. Bahr's Buchh. (K. Hoffmann) in Berlin W 8

empfiehlt:

Die Entwickelung der Arbeiterberufsvereine in Grossbritanien und Deutschland.

Von Dr. MAX HIRSCH. 1896.

Preis Mk. 1,50.

C. Schnabel, Ingenieur,

LEIPZIG, Norderstrasse No 29, I.

Special-Bureau für

Kältemasch. u. compl. Kühlanlagen

nach eigenem, neuesten u. anerkannt bestem System für

Klein- und Gross-Betrieb

und alle gewerblichen Anlagen, wobei **Kälte** oder **Eis** oder **trockne, kalte Luft** zur Anwendung kommen.

Volle Garantie für höchste Leistungsfähigkeit.

Ausarbeitung von Projecten und Anschlägen kostenlos.

Um einer allgemeinen Nachfrage meiner geehrten Kundschaft nach einem besonders billigen, gutschmeckenden, gross ausfallenden Pfennig-Artikel zu genügen, gestatte ich mir hiermit die Mitteilung zu machen, dass ich unter dem Namen

Riesen-Pfennig-Waffel,

12 cm lang und 2½ cm breit, eine nach Wiener Art gefertigte Waffel, gefüllt mit Chocolade, Vanille, Haselnuss, Himbeer und Erdbeer, zum Detail-Verkauf à Stück 1 Pfg. zum Versand bringe. Die Waffeln sind in Qualität hochfein und angenehm schmeckend, so dass es für jedes Detailgeschäft von Wichtigkeit ist, diesen Artikel zu führen. Um meinen Geschäftsfreunden den Bezug zu erleichtern, habe ich kleine Probekisten von 1000 Stück zu Mk. 7.50 inkl. Kiste zum Postversandt eingerichtet. Ein Versuch mit einem Probekistchen führt zum dauernden Bezuge. Geschmackvolle Plakate, welche den Verkauf wesentlich erleichtern, füge ich der Sendung bei.

Versandt gegen Nachnahme, oder Ziel bei bekannten Kunden.

Rich. Selbmann, Dampfchocoladenfabrik, Dresden-N.

„Süssstoff Monnet"

bei gleicher chemischer Natur 10 % reiner und süsser als Fahlberg's raffiniertes Saccharin.

Bedeutender Konsumartikel

✤ ✤ ✤ Süssstoff ersten Ranges! ✤ ✤ ✤

Fabrikanten und Konsumenten von Cacao-Präparaten, Chocolade, Biscuits, Zuckerwaren etc. werden auf die **völlige** chemische Reinheit und grosse Ersparniss bei Verwendung von **„Süssstoff Monnet"** aufmerksam gemacht.

Nach Untersuchungen von Dr. C. Schmitt und Dr. E. Crato (Hygien. Institut Wiesbaden), Dr. Hugo Eckenroth (Ludwigshafen), Berichten in Chemiker-Zeitung (11. Mai 1895), British Medical Journal (20. Mai 1895), engl. Chemikern pp. als **bestes Fabrikat des Handels** festgestellt.

Vorzugspreise, Gebrauchsanweisungen, Broschüren über Anwendung des Süssstoffes, Kataloge etc. erhältlich durch

Adolf Pertsch, Frankfurt a. M.
Generalvertreter der Rhone-Werke A.-G.

Gustav Ritter
Vertreter der nebenstehenden Firma für Hamburg.

1896. II. Jahrgang. Nr. 31. Hamburg, 1. August 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Die Erziehung des deutschen Konsumenten.

Ueber die Einfuhren und Ausfuhren dieses Jahres haben wir in Nr. 29 auf Seite 482 für die drei ersten Monate bereits berichtet. Bis Ende März wurde unter der Position 670 Cacao m a s s e irrtümlicherweise noch immer das eingeführte Cacao p u l v e r zur Hälfte mit aufgeführt, so dass man in den statistischen Nachweisen in jedem Monat lesen musste, dass durchschnittlich ebensoviel Cacao m a s s e als Cacao p u l v e r nach Deutschland von Holland komme. Dass dies falsch ist und schon immer falsch gewesen ist, haben wir schon am 1. Juni vorigen Jahres in Nr. 3, Seite 40, ausgesprochen, und wir haben damals schon das statistische Amt auf diesen Irrtum resp. auf diese unbedingt falsche Deklaration aufmerksam gemacht. Nun endlich wird richtig deklariert, genau so, wie es damals im Gordian gefordert worden ist. Von April an sind die Einfuhrzahlen für Cacaopulver doppelt so hoch als sonst, während sie bei Cacaomasse bis auf 100 Kilo im Mai zusammengeschrumpft sind, und auch diese 100 Kilo halten wir noch für falsch deklariert. Wir glauben nicht daran, dass Cacaomasse aus Holland nach Deutschland kommt.

Leider haben wir über die Einfuhr nichts gutes zu berichten. Sie steigt von Jahr zu Jahr, von Monat zu Monat. In den ersten fünf Monaten dieses Jahres sind

75 900 Kilo Cacaopulver und
11 600 » Chocolade

mehr in Deutschland eingeführt worden als im vorigen Jahre. Und schon im vorigen Jahre stöhnten alle Fabrikanten über die Zunahme der Einfuhrmengen. Wir sind in der Beurteilung der Frage, ob der Einfuhrzollsatz von 80 Mark pro 100 Kilo hoch genug ist, um thatsächlich den Namen Schutzzoll zu verdienen, anderer Meinung, als es der Verband deutscher Chocoladenfabrikanten ist. Dieser hält den bestehenden Zollsatz für »genügend«, wir halten ihn für ungenügend, und wir werden das sogleich beweisen. Länder, die mit **billigem deutschen** Zucker — billig zu unsern Lasten! — und mit **zollfreiem** Cacao rechnen, wie Holland und die Schweiz, haben doch mit so günstigen Vorpreisen zu rechnen, dass sie, im Verhältnis zu den deutschen Fabrikanten, zu so wesentlich billigeren Fabrikatpreisen kommen, dass von dem ihnen auferlegten hoch klingenden Zoll von 80 Mark pro 100 Kilo nur 46 Mark bei Chocolade und nur 33,35 bei Cacaopulver und Cacaomassen übrig bleibt. Bedenkt man dazu, dass sowohl bei der französischen als bei der schweizer Chocolade wie auch beim holländischen Cacao das Vorurteil der deutschen Konsumenten sehr stark zu gunsten dieser ausländischen Fabrikate neigt, dann wird man wohl eher **unserer** Ansicht sein, als der des Verbandes, nämlich dass die heute gültigen Zollsätze nicht hoch genug sind, um die deutsche Industrie vor der ausländischen zn schützen.

Die Ueberproduktion im eigenen Lande, der Kampf um den Kunden, das Rufen nach Absatz ist im Lande unter den deutschen Produzenten schon gross genug, so dass für auswärtige Fabrikate, angesichts der überall in den Städten herrschenden Arbeitslosigkeit im deutschen Reiche kein Platz mehr sein sollte. Schon vor 11 Jahren, am 12. Februar 1885, sagte Fürst B i s m a r c k im Reichstage: »U e b e r p r o d u k t i o n ist g e w i s s i n a l l e n B r a n c h e n, u n d w i r b e m ü h e n u n s, u n s e r V a t e r l a n d g e g e n d i e F o l g e n d i e s e r U e b e r p r o d u k t i o n n a c h M ö g l i c h k e i t z u s c h ü t z e n, i n d e m w i r i h m w e s e n t l i c h d e n i n l ä n d i s c h e n M a r k t z u w a h r e n s u c h e n, d a m i t w i r n i c h t a u c h d e n n o c h m i t a n d e r n z u t e i l e n h a b e n.« Dieses Bemühen einer Regierung, die Bedürfnisse ihres eigenen Landes im Lande zu decken, hat seinen Ausdruck in der Erhöhung des Einfuhrzolles gefunden, und in den meisten Fällen, oder doch in recht vielen, ist diese Erhöhung wirksam gewesen. So z. B. hat die Erhöhung des Honigzolles die Einfuhr des amerikanischen Honigs ungeheuer beschränkt und ferner die Einfuhr von Cacaobutter vom Auslande fast ganz aufhören lassen. Hier sehen wir klar, dass diese Zollsätze so hoch sind, dass sie den Namen Schutzzoll verdienen, denn vom Tage an war die deutsche Produktion gegen die ausländische geschützt.

Anders aber ist es beim Cacaopulver und bei der Chocolade, und das hat seinen Haken. Die Käufer von Honig und von Cacaobutter sind Fachleute, sie kaufen die Ware nach ihrem wahren Werte, sie treten sachverständig und unbefangen an die Prüfung heran und leiden unter keinem Vorurteil. Anders bei Cacao und bei der Chocolade. Diese Produkte sind Markenware: ihre Käufer sind Laien, sie sind auch nicht unbefangen. Hier hat die Regierung nicht bloss die leichte Aufgabe, einen Zollsatz zu finden, der eben die Konkurrenz des Aus-

...des von vornherein ausschliesst, sondern ...ie hat die viel schwierigere aber sehr dankbare zweite Aufgabe, das deutsche Volk, ...ie deutschen Konsumenten zur Vernunft ...u erziehen. Und diese Erziehungsversuche ...sparen dem deutschen Konsumenten, dem ...utschen Nationalvermögen im Jahre sehr ...osse Summen.

Wir haben schon oft gesagt und behaupten ...mer wieder, es werden in Deutschland ...n gute Qualitäten Cacaopulver und Chocolade hergestellt, und behaupten weiter, dass ...ter 20 verschiedenen Tassen Cacao oder ...oladen, die aus Fabrikaten verschiedener ...erkunft, aber in gleicher Preislage gekocht ...d, der Hersteller, der Fabrikant selber, ... seinigen meist nicht richtig und sicher ...ausfinden kann. Wenn das den Fachleuten ...n schwer wird, wie will dann der Laie ...rteilen können, welcher Cacao besser ist ...der andere? Hier also hätte die Regie... einzusetzen. Sie hätte, will sie uns ... die deutschen Fabrikanten für befangen ...en, sich ein objektives Urteil darüber ...bilden, ob ein in Deutschland für 2 Mark ...gestelltes und verkauftes Cacaopulver ...inger ist, als das aus Holland kommende, ... mit 2,80 bis 3 Mark bezahlt werden ...s: ebenso wäre bei den französischen ...oladen zu verfahren. Fällt diese Unter...hung zu gunsten der deutschen Fabrikate ..., dann wäre der Einlasszoll von ... Pfg. auf 2 Mark pro Kilo zu erhöhen, ...mit die Deutschen, die nicht erzogen ...den wollen, die eigensinnig sind, indirekt ...m Staate eine höhere Steuer zahlen, die ...er Einfuhr**strafe** gleich käme. Das ...re wirtschaftlich unanfechtbar richtig. ... deutschen Fabrikanten, besonders aber ... deutschen Arbeitslosen, ihre bettelnden ...nder haben ein Recht darauf, dass ihnen ... Arbeit, die im Lande gethan werden ...n, auch zugewiesen wird.

Hohe Einfuhrzölle, sogenannte Prohibitiv...lle, haben wir eine Menge heute schon. ...ei haben wir oben schon genannt; die ...lle auf Honig und Cacaobutter sind durch ...e Höhe schon heute Strafzölle, und ...afzölle sind ferner z. B. die Sätze von ... Mark **pro Kilo** Spitzen oder Tülle, von ... Mark für gewebte Shawltücher, von ... Mark für Parfümerien, von 800 Mark ... Seidenwaren, von 1000 Mark für Gaze, ...epp und Flor, von 100 Mark für Hand...chuhe. Das sind so hohe Sätze, dass sie ...hne Zweifel erzieherisch auf den Konsu...nten wirken; und dadurch ist die deutsche ...rbeit geschützt und berufen, den Bedarf ...n Lande zu decken.

Dahin muss es bei Cacao und Chocolade auch kommen. Es muss ein Ende damit nehmen, dass im Jahre für 4 Millionen Mark reine Arbeitswerte aus Cacao und Zucker vom Auslande nach Deutschland kommen, die hier angefertigt werden können. —

Wir sagten im Anfang, wir wollten beweisen, dass die heute gültigen Zollsätze zu niedrig seien. Rechnen wir einmal, wie hoch thatsächlich der **wirkliche** Zollschutz ist, d. h. um wieviel der deutsche Fabrikant gegen den ausländischen geschützt ist. Zuerst beim Cacaopulver.

Holland hat keinen Einfuhrzoll auf Cacaobohnen zu tragen. Deutschland aber hat mit 35 Mark pro 100 Kilo zu rechnen. Und 35 Mark pro 100 Kilo rohe Bohnen mit Schalen, Sand, Steinen macht rund 46,65 Mark pro 100 Kilo gereinigte Kerne oder gemahlene Masse. Um diese 46,65 Mark also sind die holländischen Fabrikanten gegen die deutschen günstiger gestellt. Zahlen sie später bei der Einfuhr fertiger Fabrikate in Deutschland auch einen Eingangszoll von 80 Mark, so bedeutet dies doch nur einen Satz von 80 ÷ 46,65 gleich 33,35. Dass aber bei einem thatsächlichen Schutze von 16¾ Pfennigen pro Pfund Cacaopulver das deutsche Vorurteil nicht zu besiegen ist, wird wohl jedem klar sein.

Bei Chocolade liegt es so:

Das Ausland zahlt keinen Zoll für Roh-Cacao, hat also die Cacaomasse um 46,65 Pfg. billiger; ferner arbeitet es mit deutschem Zucker, hat auch diesen um die deutsche Inlandssteuer und um die Exportprämie billiger, als der deutsche Fabrikant. Während der deutsche Fabrikant bei Durchschnittschocoladen kalkulieren muss:

100 Kilo Cacaomasse à 200	200,—	Mark
Eingangszoll dafür 46,65	46,65	»
100 Kilo Zucker à 54	54,—	»
ergiebt	300,65	Mark

für 200 Kilo Chocolade,

kalkuliert das Ausland so:

100 Kilo Cacaomasse à 200 zollfrei	200,—	Mark
100 Kilo Zucker à 32 steuerfrei und mit Exportprämie	32,—	
ergiebt	232,—	Mark

für 200 Kilo im Auslande hergestellter Chocolade. Der ausländische Fabrikant ist also dadurch, dass er keinen Eingangszoll für Rohcacao bezahlt und **billigen deutschen** Zucker verarbeitet, im stande, bei je 200 Kilo Chocolade rund 68 Mark zu ersparen. Das macht also 34 Mark für 100 Kilo. Zahlt sein Fabrikat auch an Eingangszoll 80 Mark, so ist die Höhe des Schutzzolles thatsächlich

doch statt 80 nur 46 Mark. Und das ist ebenfalls nicht genug bei Objekten, an denen der ausländische Fabrikant 75—100 % bar, rein verdient.

Unter Darlegung dieser Verhältnisse ersuchen wir die deutschen Fabrikanten auf die Handelskammer ihres Bezirkes einzuwirken, oder wenn sie dem Bund der Industriellen oder dem Zentralverband deutscher Industriellen angehören, auch diesen mit den bestehenden Verhältnissen bekannt zu machen, damit über kurz oder lang eine Revision der Einfuhrzölle im Interesse der deutschen Arbeit vorgenommen wird. Der Deutsche ist nirgends anders so unselbständig als in Wirtschaftssachen, und darum — der deutsche Konsument muss erzogen werden.



Bruch-Chocolade.

Ein Vetter vom Lande hatte mich schon im vorigen Jahre erwartet. »Du musst einmal bei mir vier Wochen zubringen. Du musst die Bienenstöcke versorgen, musst jeden Morgen die Rosen- und die Weinstöcke begiessen, Rasen mähen und auf ihm liegen, Schmetterlinge fangen, Raupen von den Kohlblättern ablesen, Erdbeeren pflücken, Kirschen essen — und wenn Du damit fertig bist, kannst Du Dir im Laden oder im Speicher die Zeit vertreiben.« Er ist nämlich Kaufmann, einer von den grossen.

Im vorigen Jahr hatte ich aber mehr Verlangen nach den Gletschern; in diesem bin ich aber vier Wochen bei ihm gewesen. Wie die Katze das Mausen nicht lassen kann, so kann ein Kaufmann es nicht lassen, sich um die Geschäfte zu bekümmern. Mehr als das Ausgiessen von Waschwasser an die Wurzeln der Rosen- und Weinstöcke interessierte mich jeden Morgen das Geschäft. Besonders aber interessierte es mich, die den Vetter heimsuchenden Reisenden mit beobachten und ihre Künste, Waren los zu werden, Aufträge einzuheimsen, kennen zu lernen.

Ich muss sagen, ich habe mich oft vor mir selber geschämt. Sind das noch Berufsgenossen? Sind das Nachkommen des einstmals angesehenen Standes der Geschäftsreisenden? Ich wurde ganz irre. Es mag sein, dass wo anders Reisende besserer Güte verkehren, dass man nach den kleinen Ortschaften die zweiten Ranges zu senden sich gewöhnt hat. Sonst müsste man frisch von der Leber weg sagen, es steht jämmerlich um das Ansehen des deutschen Handels und um die deutsche Industrie. Was läuft nicht alles als »Reisender« im Lande herum! Früher war man es gewöhnt, unter dem Titel Geschäftsreisender einen Herrn zu finden, der an Weltklugheit, an noblen Manieren den hinter den Ladentischen stehenden Jünglingen als Vorbild dienen musste. So ein feiner Kerl, wie es der Reisende von Bodenberg und Söhne war, wollten sie alle werden, und die Jünglinge strahlten zehn Stunden lang übers ganze Gesicht, wenn der Herr Reisende einem von ihnen die Hand gedrückt oder freundlich guten Morgen gesagt hatte. Heute aber dünkt sich der jüngste Lehrling schon mehr als »so ein Reisender«.

Sonst war der Händler abhängig vom Reisenden; er, der Chef selber, musste dem Reisenden den Hof machen aus mancherlei Gründen. Heute ist's umgekehrt. Früher war der Reisende der wahre Vertreter seines Hauses, der volle Vertrauensmann; seine Dispositionen in allem wurden so angesehen, als hätte sie der Chef selber getroffen. Heute kommen mehr als die Hälfte aller Reisenden als die reinen oder unterstützten Provisionsreisenden, denen keine Rechte mitgegeben sind, die nur die Pflicht haben, zu verkaufen. Und diese Pflicht wird von ihnen nicht aus dem Pflichtgefühl, sondern aus dem Bestreben, auf die Kosten zu kommen, geübt. Oft steht auf den »Aviskarten« der Satz: »Zahlungen sind direkt zu leisten« oder »nur mit meiner Vollmacht versehene Vertreter dürfen in meinem Namen quittieren«. In diesen »einführenden« Randbemerkungen allein liegt schon eine Degradation des Reisendenstandes.

Aber was ist dagegen zu machen? Jeder will gern verkaufen, jeder will seine eigene Arbeitskraft und die seiner Leute und seiner Einrichtung voll ausnutzen, jeder strebt danach, sich durch grösseren Umsatz eine grössere Einnahme zu verschaffen. Und weil wir in Deutschland zu viele haben, die denselben Weg gehen, der auf dasselbe Ziel führt, darum ist der Weg zu schmal und das Ziel zu weit geworden.

»Die Reisenden, die jetzt in unser Nest kommen, sind gar nicht zu zählen. Allein für Chocoladen- und Zuckerwaren-Fabriken kommen jede Woche 3 bis 4. Wenn man die Spesen, die diese Herren verbrauchen, aufrechnet, ich glaube, das wird mehr, als in unserer ganzen Stadt an Chocolade und Bonbons im Jahr verbraucht wird. Es muss doch ein kolossales Geld an dem Zeug ver-

dient werden.« So urteilt der Vetter. Und als ich ihn befragte, woher er denn seine Waren bezöge und was er denn dafür bezahle, da nannte er Preise, die nur zu klar bewiesen, wie wenig »an dem Zeug« verdient werden kann.

Von Chocolade kauft er nur Bruch-Chocolade. »Andere geht bei mir nicht. Die ist immer frisch, die schmeckt mir ebenso gut, als die zu 1,50 oder zu 2 Mark, die ein halbes Jahr im Glasschrank liegt, ehe sie abgeht. Und die Leute glauben, mit der Bruch-Chocolade bekämen sie etwas besseres. Es ist just so, wie mit dem Verkaufen von Resten.«

»Vetter, weisst Du auch wohl, dass Du keine Bruch-Chocolade mehr verkaufen sollst? Wer Reste ausbietet, aber keine hat, sie künstlich erst macht, und wer »Bruch-Chocolade« oder »Abfallbonbons« oder »Crêmebruch« verkauft, erweckt bei dem Käufer den Eindruck, als handele es sich hier um eine äusserst günstige Kaufgelegenheit. Du machst über die Beschaffenheit dieser Waren und über den Zweck des Verkaufes thatsächlich unrichtige Angaben, die geeignet sind, den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen, und das ist im Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes seit dem 1. Juli 1896 verboten.« (§ 4 des Gesetzes.)

»Ei was, ich verkaufe das so, wie es mir verkauft wird, und damit basta. — In demselben Augenblick trat ein Chocoladereisender ins Haus. »Haben Sie gute Bruch-Chocolade?« Jawohl, die beste! Unsere Bruch-Chocolade ist weit und breit berühmt; unsere Bruch-Chocolade verkaufe ich an gewissen Stellen tausendpfundweis, unsere Bruch-Chocolade ist vorzüglich, wieviel darf ich notieren?« — »Ist Ihre Bruch-Chocolade wirkliche Bruch-Chocolade oder wird sie wie die andere Chocolade gemacht?« — Nein, nein, unsere Bruch-Chocolade ist wirkliche Bruch-Chocolade, d. h. Chocolade, die gut im Bruch ist. Sehen Sie, da giebt es Fabrikanten, die liefern Ihnen Bruch-Chocolade zu jedem Preis. Aber das ist keine richtige, keine echte, keine wirkliche Bruch-Chocolade. Die hat eben gar keinen Bruch!«

Der Jüngling war schlauer als wir zwei: das Geschäft mit der schönen Bruch-Chocolade wollte er sich nicht durch das neue Gesetz verderben lassen, das würde aber geschehen, wenn in Zukunft die Bezeichnung »Bruch-Chocolade« verschwinden müsste. Wir lachten, warnten ihn aber doch, diesen Ulk ernsthaft weiter zu verbreiten und mein Vetter bestellte ihm zum Lohn für seinen guten Humor 5 Zentner Bruch-Chocolade, den Zentner zu 70 Mark franko, inklusive, per Kassa — $1\frac{1}{2}$ %. Aber rein muss sie sein, Bruch muss sie haben und nach Vanille soll sie schmecken.



Wie lagert man Cacao am besten?

Uns ging die folgende Anfrage zu:

H. 1605. »Was ist empfehlenswerter, Cacao geröstet und gebrochen zu lagern oder diesen zu mahlen und in Blockform aufzuheben?«

— Die Frage ist uns nicht recht verständlich. Soll Cacao auf längere Zeit gelagert werden, ohne an seiner Güte zu verlieren, so geschieht das am besten in roher Form, in Säcken, an luftiger Stelle. Beim Rösten schon wird die Bohne in ihren Bestandteilen verändert; das Fett entwickelt sich und das Aroma wird flüchtiger nach dem Rösten als es vor dem Rösten war. Die schützende Hülle, die Schale, wird entfernt, der Kern wird blosgelegt, ist also nun allen äusseren Einflüssen ausgesetzt. — Also wer Cacao längere Zeit lagern will, thue das in rohem Zustande. — Ganz verkehrt wäre es, grosse Quantitäten Cacaobohnen auf Lager zu nehmen in gemahlener Form, also als Cacaomasse. Wir wissen, wie schön eine frisch hergestellte Chocolade schmeckt, und wir wissen, wie sehr das Aroma und der frische Geschmack einbüsst durch längeres Lagern. Dann soll man es aber auch in der Fabrik so viel als möglich zu vermeiden suchen, dass fertige Massen längere Zeit liegen. In der Masse selbst hat sich durch die Umwandlung des groben Kernes in fein gemahlene Masse das Oel und das Aroma noch weiter entwickelt, als es beim Rösten geschehen ist. Darum ist die Gefahr grösser geworden, dass das Oel ranzig wird und das Aroma verloren geht. Wenn man hier und da glaubt, die Cacaobutter würde sehr schwer oder überhaupt nicht ranzig, so ist dieser Glaube nicht allzu ernst zu nehmen. Richtig ist, dass man bei der Cacaobutter etwas später den eigentümlich üblen Geruch und Geschmack wahrnimmt, den wir als »ranzig« bezeichnen, als bei manchem andern Oel. Das erklärt sich so. Alle Oele, auch

die Butter aus der Milch, enthalten fäulnisfähige pflanzliche oder tierische Stoffe; diese zersetzen die Fette, bilden flüchtige Säuren, und diese sind es, welche den schlechten »ranzigen« Geruch und Geschmack verursachen. Nun wissen wir, dass man durch grosse Hitze fäulnisfähige Stoffe unschädlich macht, so geschieht das z. B. durch das Pasteurisieren von Milch, Bier u. dgl. Aehnliches bewirken wir beim Rösten der Bohnen; in dieser Rösthitze werden ebenfalls viele fäulnisfähige Stoffe, Keime aller Art, lebensunfähig gemacht — und dadurch kommt es, dass die Cacaobutter schwerer ranzig wird, als manche andere Fett. Würde man den Cacaobohnen das Oel kalt abpressen, was ja auch ganz leicht sich machen lässt, dann würde dieses Oel weniger haltbar sein, als die jetzige Cacaobutter, weil darin alle fäulnisfähigen Stoffe auch ihre volle Fäulnisfähigkeit behalten hätten, während wir ihnen diese durch die hohe Rösttemperatur weg genommen haben.

Aber noch ein zweites hat Einfluss auf das Urteil: »Cacaobutter wird schwer ranzig«. Das ist das Aroma, das die Butter, das Oel der Cacaobohnen hat. Dieses Aroma ist stärker in der ungereinigten Butter als in der gereinigten. Also stammt es aus den der Butter anhaftenden fettfreien Cacaoteilen. Auch ihre gelbliche Farbe hat sie von fettfreien Cacaoteilen zumeist, wenn auch das Rösten mit schuld daran ist; jedes Fett wird in hoher Temperatur gebräunt. Wird aber das Cacaofett sehr gereinigt, bis aufs beste filtriert, dann wird mit den fettlosen Cacaopartikelchen auch das Aroma herausgenommen, und dann spürt man den »ranzigen« Geruch und Geschmack schon in ein paar Tagen ganz deutlich. Das kommt davon, dass nun im Fette keine Teile mehr sind, die im Aroma kräftiger sind als das reine Oel; es tritt also nun der reine Oelgeruch hervor, oder besser gesagt, es können nun die sich im Fett gebildeten flüchtigen Oelsäuren ihre Herrschaft antreten. Diese Herrschaft aber steht in einem üblen Geruch; wir sehen aber, dass »reine« Cacaobutter ebenso gut ranzig werden kann, als andere reine Oele.

Durch diese halbwissenschaftliche Auseinandersetzung sind wir aber ganz von unserm Thema abgekommen, obgleich das Gesagte dazu gehört. Jedenfalls haben wir daraus gesehen, dass es falsch ist, Cacao anders als in roher Form zu lagern, wenn man es in der Hand hat, seine Umwandlung in Kerne oder in Masse so gut im Januar als im Dezember vornehmen zu können.



Neue Cacaokulturen.

In Nr. 24 des Gordian auf Seite 4
berichteten wir von der Absicht eines B
liner Finanz-Konsortiums, an der Westkü
Afrikas, besonders im Kamerun-Gebiet, ne
Cacao-Kulturen zu eröffnen. Wie die Ha
burgische Börsenhalle hierzu mitteilen ka
ist dieser Plan schon recht weit gediehe
Wir lesen darüber folgendes:

»Von der Anfang Mai über San Thomé u
Viktoria im Kamerungebiete zum Studium der dort
Plantagenverhältnisse aufgebrochenen Expertise-E
dition der Herren Dr. Zintgraff, Dr. Esser
Victor Hoesch treffen soeben die neuesten N
richten in Deutschland ein. Nach eingehenden B
achtungen und Untersuchungen der einschlägi
Verhältnisse haben die Herren Dr. Esser und Hoe
die Anlagen von Cacao- und Kaffeepflanzungen
verlockend und aussichtsvoll gefunden, dass H
Dr. Esser die Finanzierung einer grösseren P
zungsgesellschaft in die Hand genommen hat. D
Gesellschaft, die den Namen »Westafrikanis
Pflanzungsgesellschaft Viktoria« trägt,
wofür bereits 600 000 Mark gezeichnet sind, soll
ein auf fünf Jahre zu verteilendes Betriebskapital
$1\frac{1}{2}$ Millionen Mark gebracht werden. Herr
Esser gedenkt im Oktober d. Js. wieder in Deu
land einzutreffen, um die Gründung und Gesellsch
form perfekt zu machen. Dr. Zintgraff, der s
reichen Erfahrungen der Gesellschaft zur Verfüg
stellt, hat sich bereit erklärt, die Generaldirek
der Gesellschaft auf eine Reihe von Jahren zu ü
nehmen, und sich entschlossen, in Ausübung die
Amtes die nächsten Jahre an Ort und Stelle
wirken. Das Gebiet der neuen Gesellschaft, unmit
bar bei Viktoria, dem Sitze des dortigen Bezirksam
und am Fusse des Kamerungebirges gelegen, umf
über 5000 ha durch Zusammenlegen verschied
Landgerechtsame. Es besitzt nach den von He
Professor Dr. Wohltmann, dem Leiter der la
wirtschaftlichen Versuchsanstalt zu Poppelsdorf
Bonn und dem besten Kenner tropischer Böden, me
fach an Ort und Stelle (1888 und 1896) angeste
Untersuchungen einen der fruchtbarsten Bo
der Welt; so beträgt der Stickstoff 0,9 %. Fe
werden die Ländereien von einem, mehrere unge
starke Wasserfälle bildenden Gebirgsbache, dem Li
durchflossen und berühren mit etwa 5 km die S
Ein dicht bei der staatlichen Versuchsplantage
günstig gelegener Hafen im Gebiete der Gesellsch
erlaubt den Seeschiffen, sich bis auf wenige hun
Meter dem Ufer zu nähern. Man hat mit den
bereitenden Pflanzarbeiten bereits begonnen und h
in nicht allzuferner Zeit, zumal die Arbeiterfrage n
befriedigend liegt, durch gute Erträgnisse die gew
bringenden Aussichten des Unternehmens darthun
können. Nach anderweitigen uns vorliegenden
teilungen soll die neue Gesellschaft nach der Met
der grossartigen Pflanzungen in San Thomé vorge
Ein Besuch bei dem bekannten Häuptling der B
Garega, war von den Herren der Expedition gep
aber auch ohne die Bali wäre genügend Ar
material vorhanden. In Kamerun gehen die D
ihren ruhigen Gang; die Verwaltung des Gou
neurs v. Puttkamer erweist sich mehr und
als durchaus zweckentsprechend.«

Zunächst also werden Kapitalien gesucht. Schaden könnte es nicht, wenn sich einige deutsche Chocoladefabrikanten, die Kapital liegen haben, dabei beteiligten. Es kämen dann Fachleute mit Stimmrecht in die Gesellschaft hinein, und das würde der Pflanzungsgesellschaft wie auch der Cacaoindustrie von Nutzen sein. Vereinigt mit den Cacaoproduzenten würde unsere Industrie dann in gegebener Zeit, d. h. wenn die Cacaoproduktion in den deutschen Kolonien so gross geworden ist, dass wir uns von den meisten ausländischen Sorten, von Bahia, Samana, Thomé, Haiti, Domingo, Trinidad, Surinam, Jeremie, Jamaica, Grenada, emanzipieren können, Schritte einzuleiten haben, um den hohen Einfuhrzoll auf Rohcacao für Cacaos aus deutschen Kolonien zu ermässigen. Es ist nicht zu befürchten, dass dadurch ein Rückgang der Einnahmen an Zöllen stattfindet. Im Gegenteil ist anzunehmen, dass dann durch die vergrösserte Zufuhr eine noch höhere Einnahme als heute sich einstellt. Hierauf sollten alle Interessenten hinwirken.



ALLERLEI.

Should any particulars be desired by our American friends, Messrs. Bothfeld & Weygandt, No. 78/80 Broadstr., New-York, will cheerfully give all information on application.

Redaktion des Gordian.

Die heutigen Zuckerpreise lenken unwillkürlich den Blick auf die Frühjahrskämpfe wider das neue Zuckersteuergesetz. Wir hatten damals einen grossen Teil der zuckerverbrauchenden Gewerbe gegen uns. In ungezählten Briefen, die versuchten, uns eine andere Auffassung beizubringen, wurde damals geschildert, wie gross der Schaden sein würde, der durch erhöhte Zuckerpreise den Chocoladefabrikanten, den Bonbonfabrikanten, den Konditoren erwachsen würde, und wie falsch wir im Gordian unterrichtet wären, wenn wir alle diese schweren Schädigungen nicht auch kommen sähen. Wir haben teils dazu geschwiegen, teils darauf geantwortet, auch in den Nummern 22—25 darauf reagiert; wir haben unsere Ansicht aber nicht untergeordnet, wir haben uns nicht umstimmen lassen. Unsere Kenntnisse der wirtschaftlichen Verhältnisse stützten sich auf ein gutes Fundament und darum hielten wir unser Urteil für richtiger als das unserer Gegner. Und wer hat Recht gehabt? Die Zuckerpreise sind heute, trotz der erhöhten Verbrauchsabgabe niedriger, als sie vor dem Inkrafttreten des Gesetzes gewesen sind. Und da alle zuckerexportierenden Länder, u. a. Oesterreich, Frankreich, die Erhöhung der deutschen Exportprämie mit denselben Maassregeln beantwortet haben, so hat die deutsche Industrie heute schon wieder nichts mehr voraus. Kehrt nun in Kuba bald wieder Ruhe und Ordnung ein, so wird von dort aus wieder der amerikanische Bedarf mehr gedeckt werden, so dass das Wettrennen um den Käufer wieder den Weltproduzenten im Weltmarkte grössere Wunden schlägt. Dazu kommt, dass der sogenannte amerikanische Zuckerkönig Claus Spreckels in Kalifornien riesige Felder mit Rübensamen belegen und riesige Fabriken und Raffinerien anlegen wird, in denen er täglich 450 Tons Zucker (also Tag für Tag 9000 Zentner) herstellen wird.

Trotz all dieser trüben Aussichten hört man immer noch, dass im deutschen Lande Zuckerfabriken errichtet werden. Es wird wohl noch so kommen, wie wir früher schon sagten, aus dem atlantischen Ozean wird eines Tages ein Zuckermeer werden müssen, damit alle Zuckervölker einmal ihren Zucker los werden.

Einbanddecken für den Gordian sind fertig in sehr hübscher Ausführung. Sie kosten 90 Pfg. pro Stück, sind braun mit Goldprägung auf dem Rücken und auf der Vorderseite. Wir bitten, uns für je eine Decke in Marken 100 Pfg. einzusenden, wofür wir sofortige Zusendung zusichern. Fehlende Hefte aus dem ersten Jahrgang liefern wir für 30 Pfg. frei nach, so weit sie noch vorrätig sind.

Am 4. August findet in Amsterdam eine Auktion über

25 Tons

Van Houten's A-Cacaobutter und versuchsweise über

5 Tons

Deutsche A-Butter statt. Ueber den Ablauf berichten wir in Nr. 32.

Der dauerhaft gebundene erste Jahrgang des Gordian ist zum Preise von 8 Mark von jetzt an zu beziehen. Er enthält die Nummern 1 bis 24 und zählt von Seite 1 bis 412. Da wir im Laufe der Zeit, um Wieder-

holungen zu vermeiden, oft auf früher berichtetes verweisen werden, so empfehlen wir allen unsern Abonnenten, in ihrer Bibliothek hübsch Ordnung zu halten und sich die Hefte am Jahresschluss binden zu lassen. Wo Hefte verloren worden sind, wolle man sich schleunigst melden, da von einigen Nummern nur noch eine kleine Anzahl vorhanden ist. Neudrucke aber nicht vorgenommen werden.

Vier Abonnenten hat der Gordian am Schluss des ersten Jahres verloren! Soviel neue bringt oft eine einzige Frühpost. Der Verkehr zwischen den Abonnenten, der Redaktion und ihren Mitarbeitern ist sehr lebhaft gewesen. Essind im ersten Jahre gegen 4000 Poststücke ein- und über 6000 ausgegangen, ohne Drucksachen.

Portovergütung: Es gehen immer und immer wieder Briefe und Anfragen auf Postkarten ein, die direkte Beantwortung fordern, aber kein Rückporto mitbringen. Besonders haben die letzten Aufsätze über künstliche Süssstoffe und Gallensäure-Chocolade eine grosse Zahl Fragen gebracht. Wenn wir auch gerne, über den hier in der Fachschrift gesteckten Rahmen hinaus, mit Auskunft, Vorschlägen und Ratschlägen direkt dienen, so wolle man doch nicht vergessen, dass Anfragen an eine Redaktion anders zu bewerten sind, als Anfragen an einen Lieferanten. Dieser hat Gelegenheit, seine Auslagen an Porti ersetzt zu finden aus dem sich entwickelnden Geschäft; wir aber geben tagtäglich 2 bis 3 Mark Porto aus, im ureigenen Interesse der Fragesteller, ohne Aequivalente zu finden. — Also das Porto muss stets beigefügt werden!

A. »Sind Ihnen Resultate aus der letzten Zucker-Kampagne bekannt geworden? Ich meine, wie die deutschen Zuckerfabriken im letzten Jahre abgeschlossen haben.«

Ja, wir führen hier einige auf:

Aktienzuckerfabrik Wierzchoslawice (Aktienkapital Mk. 1 002 000). Den Einnahmen von Mk. 1 966 796,61 auf Fabrikationskonto standen in 1894-95 Mk. 1 924 104,29 Ausgaben gegenüber und ist daher ein Betriebsüberschuss von Mk. 42 692,32 erzielt worden. Derselbe verwandelte sich jedoch nach einer Verwendung von Mk. 82 922,37 in einen Verlust von Mk. 40 230,05. Der Verlustsaldo beträgt indessen, da ein Gewinnvortrag von Mk. 1735,69 vorhanden war, nur Mk. 38 494,36.

Aktienzuckerfabrik Wabern (Aktienkapital Mk. 750 000). Der Betrieb der Kampagne 1894—95 erforderte an Aufwendungen Mk. 1 941 003,46, ausserdem wurden Mk. 88 589,35 zu Abschreibungen verwendet und es betrugen somit die Ausgaben insgesamt Mk. 2 029 592,81. Hinter diesen Summen bleiben jedoch die Einnahmen, obgleich sie einen Vortrag aus 1893—94 von 1748,59 mit umfassen, um Mk. 335 998,60 zurück, und es schliesst daher das Geschäftsjahr mit einem Verlust in dieser Höhe ab.

Zuckerfabrik Weetzen Aktienkapital Mk. 750 000. Die Erlöse aus Zucker und Melasse stellten sich im Geschäftsjahre 1894—95 auf Mk. 832 706,17, während an Rübengeldern Mk. 534 607,09 und für Betriebskosten Mk. 293 481,30 erforderlich waren. Ausserdem sind Mk. 42 165,57 an den Werten abgeschrieben, sodass den obigen Einnahmen eine Ausgabe von Mk. 870 253,96 gegenübersteht und sich ein Verlust von Mk. 37 547,79 herausstellt.

Aktienzuckerfabrik Gross-Gerau, Aktienkapital Mk. 530 000 (alt), Mk. 79 750 (neu). Der Erlös aus Zucker und Melasse einschl. der Bewertung der Vorräte betrug in 1894—95 Mk. 1 441 732,39. Ausserdem verzeichnet der Abschluss Mk. 36 247,54 diverse Eingänge, sodass sich eine Gesamteinnahme ergiebt von Mk. 1 477 979,93. Derselben stehen an Ausgaben gegenüber Mk. 1 082 823,64 für Rüben inkl. Samen und Frachten und Mk. 455 650,74 Fabrikationsunkosten, zusammen Mk. 1 538 474,38. Es ergiebt sich mithin ein Betriebsverlust von Mk. 60 494,45, der sich durch Verwendung von Mk. 30 000 zu Abschreibungen auf Mk. 90 494,45 erhöht. Gedeckt wird derselbe durch Heranziehung des Vortrags aus 1893—94 von Mk. 4984,72 und Entnahme aus dem Reservefonds II von Mk. 85 509,73. Letzterer beträgt hiernach noch Mk. 64 490,27.

Aktienzuckerfabrik Schladen (Aktienkapital Mk. 800 000). Der im Geschäftsjahr 1894—95 erzielte Betriebsüberschuss von Mk. 45 143,72 wurde, wie der Gewinn des Vorjahres, lediglich zu Abschreibungen benutzt.

Die Ahstedt-Schellerter Zuckerfabrik (Aktienkapital Mk. 495 000) löste in 1894-95 aus verkauften Fabrikaten Mk. 833 080,35 und verwendete Mk. 549 071,82 für Bezahlung der verarbeiteten Rüben, Mk. 262 021,26 zur Deckung der Betriebskosten und Mk. 24 776,41 zu Abschreibungen. Dies ergiebt einen Fehlbetrag von Mk. 2789,14, der aus dem Gewinnvortrag von Mk. 3236,35 aus 1893—94 entnommen ist, sodass derselbe noch Mk. 447,21 beträgt.

Die Aktienzuckerfabrik Bockenem (Aktienkapital Mk. 578 400) nahm aus 1893—94 einen Gewinnvortrag von Mk. 1344,25 herüber und da sie nur einen solchen von Mk. 15,39 auf 1895—96 übergehen lässt, so erlitt sie in letzter Kampagne einen Verlust von Mk. 1328,86.

Die Zuckerfabrik Görchen (Aktienkapital Mk. 500 000) vereinnahmte in 1894—95 auf Zucker- und den verschiedenen anderen Konten Mk. 700 199,51 und verausgabte an Rübengeld und Betriebskosten Mk. 732 339,17. Es ergiebt sich somit ein Fehlbetrag von Mk. 32 139,66, der sich durch die Mk. 27 776,05 betragenden Abschreibungen auf Mk. 59 915,71 erhöht. Da jedoch bereits ein Verlustsaldo von Mk. 90 630,36 auf diese Kampagne übergegangen ist, so schliesst letztere mit einem solchen von Mk. 150 546,07 ab.

Aktienzuckerfabrik Greussen (Aktienkapital Mk. 472 500). Aus verkauftem Zucker und Melasse wurden im letzten Rechnungsjahre gelöst Mk. 784 724,75, der Lagerbestand ist mit Mk. 2 102,55, Effekten mit Mk. 480 im Abschluss eingestellt und betrugen die Einnahmen somit zusammen Mk. 787 357,30. Nachdem hiervon das Rübengeld mit Mk. 507 871,95, die Betriebskosten mit Mk. 230 409,85 bestritten und Mk. 23 516,15 zu Abschreibungen verwendet sind, verbleibt ein Gewinnsaldo von Mk. 25 559,35.

Zuckerfabrik zu Barum (Aktienkapital Mk. 381 750). Rohgewinn einschliesslich Mk. 2235 Zinsen Mk. 1 142 838, ab für 697 456 Zentner Rüben Mk. 681 766, Betriebs- und Geschäftskosten Mk. 274 980, mithin Gewinn Mk. 186 092.

Pommersche Zuckerfabrik Anklam (Aktienkapital Mk. 500 000). Rohgewinn einschliesslich Mk. 13 200 Zinsen etc. Mk. 1 919 272, ab Betriebskosten Mk. 339 556, Rübengelder Mk. 1 409 558, Abschreibungen Mk. 60 000, fantiemen etc. Mk. 34 836, 15 % Dividende Mk. 75 000 und Vortrag Mk. 322.

Zuckerfabrik Broistedt (Aktienkapital Mk. 412 500). Rohgewinn Mk. 1 334 941, ab Rübengelder Mk. 909 599, Betriebskosten Mk. 276 122, Abschreibungen Mk. 84 108, daher Gewinn Mk. 65 112.

Zuckerfabrik Broitzem (Aktienkapital Mk. 220 500). Rohgewinn Mk. 402 906, an Betriebs- und Geschäftskosten Mk. 342 429, Abschreibungen Mk. 24 587, daher Gewinn Mk. 25 890.

Zuckerfabrik Oelsburg (Aktienkapital Mk. 270 000). Rohgewinn Mk. 427 401, ab Rübengelder Mk. 217 026, Betriebskosten Mk. 182 336, Abschreibungen Mk. 23 234, mithin Gewinn Mk. 4805.

Die Bilanz der Zuckerfabrik Schortewitz (Aktienkapital Mk. 150 000) verzeichnet Mk. 55 395 Gewinn, diejenige der Zuckerfabrik Biendorf (Aktienkapital Mk. 219 000) Mk. 96 426 Gewinn.

Traubenzucker und **Glukose** (flüssiger Stärkezucker), deren Produktion im Inland regelmässigen Absatz findet, hat nach wie vor im Ausland unter der erdrückenden Konkurrenz der amerikanischen Maisglukose zu leiden. An der Deckung des ausländischen Bedarfs haben daher die einheimischen Fabriken im abgelaufenen Jahr nur in sehr bescheidenem Maasse teilnehmen können, und zwar an Stärkesirup etc., sirupartig, mit 27 842 D.-Z. gegen 35 282 in 1894, und an Stärkezucker etc., kristallisiert, mit 17 156 D.-Z. in 1895 gegen 22 411 in 1894. Die Preise beider Produkte sind auch für inländischen Verbrauch billiger geworden. (So schreiben Gehe & Co.)

Die **Firma Grimme & Hempel in Leipzig,** Lithographische Anstalt, Diaphaniefabrik und Kunstglaserei ist laut handelsgerichtlicher Eintragung in eine Aktien-Gesellschaft mit einer Million Mark Kapital umgewandelt worden.

Die Errichtung einer besonderen **Prüfungsstelle im Reichsgesundheitsamte für Nahrungsmittel** und andere Verbrauchsgegenstände ist von verschiedenen Handelskammern gefordert worden. Wie der »Apotheker-Zeitung« berichtet wird, ist die Regierung der Erfüllung dieser Forderung nicht abgeneigt, für die vielleicht schon im nächsten Reichshaushaltungsplan die Mittel verlangt werden dürften.

In Belgien sind strenge **Bestimmungen gegen den Handel mit gefälschtem Honig** in Kraft getreten. Nach denselben darf die Bezeichnung »Honig« nur auf das reine Erzeugnis der Bienen angewandt werden; im Falle, dass die Bienen künstlich ernährt werden (natürlich abgesehen von der etwa notwendigen Fütterung im Winter), muss das Produkt unter besonderem Namen, d. h. als »Honigzucker«, »Glykosehonig« oder »gemischter Honig« in den Verkehr gebracht werden. Alle Mischungen von reinem Naturhonig mit anderen Substanzen müssen mit der Bezeichnung »künstlicher Honig« oder »Honigmischung« (mit dem Namen der verwendeten Substanz) etikettiert sein. Es ist absolut verboten, Honig, der mehr als 1 % Pollen, Wachs oder andere in Wasser unlösliche Substanz oder mehr als 1/2 % mineralische Stoffe (Asche) oder auch Ueberreste von Insekten enthält oder sonst zum Genuss nicht geeignet ist, zu verkaufen, feilzuhalten oder auch nur zu besitzen. Die richtige Bezeichnung muss nicht nur auf allen Gefässen, sondern auf allen Lieferscheinen, Frachtbriefen etc. angebracht sein; ausserdem müssen die Gefässe eine Schutzmarke oder die volle Firma des Lieferanten tragen.

(Apoth.-Ztg. 52/96.)

Die Interessen der Industrie und des Verkehrs mit ihren Erzeugnissen geben Anlass, der Frage nach den Folgen der durch das Gesetz über den Schutz der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894 auch im Deutschen Reiche zugelassenen Privilegierung von Wortmarken näher zu treten.

Es ist an sich gewiss ganz richtig, dass Wörter, die dem allgemeinen Sprachschatz entnommen sind, bezw. nach allgemeinem Sprachgebrauch eine Bedeutung haben, die als eine Beschreibung des fraglichen Artikels gelten kann, nicht füglich einer einzelnen Person zur Ausbeutung überlassen werden dürfen. Aber was ist hier die Folge? Lediglich die, dass die Schutzbedürftigen sich der phantastischsten, absonderlichsten Namen bedienen, aus denen kein Mensch das, was sie in diesem Falle bedeuten sollen, zu erraten vermag. Also eine förmliche Prämie auf Belastung der Sprache mit neuen, monströsen, sinnlosen Wortgebilden! Das System des Wortmarkenschutzes prämiiert direkt nicht den Erzeuger, sondern den Ausbeuter. Es stellt sich somit, im Gegensatz zum Patentrecht, nicht in den Dienst der erfinderischen Thätigkeit, sondern der marktschreierischsten, sinnlosesten Reklame. Dass diese indirekt auch dem Erfinder zu gute

kommen kann, ist ja richtig; aber es ist immer misslich, wenn man solche bedenkliche Umwege zur Erreichung eines an sich löblichen Zweckes einschlagen zu müssen glaubt. So berichten Gehe & Comp., und sie haben Recht. Man kann in den Städten keinen Morgen die Augen aufmachen, ohne nicht neue Worte für alte Dinge lernen oder doch lesen zu müssen. Odol, Opal, Supal, Feraxolin, Lanolin, Nutrol und hundert andere »ols« und »ins« jagen sich in den Zeitungen. Die Jagdkosten bezahlen die Konsumenten.

K. Wie uns inzwischen berichtet worden ist, unterhält Van Houten in Düsseldorf eine Versandstelle, die von den Herren P. Sweers & Co. geführt wird. Ob aber dort das Cacaopulver, das in Deutschland nur in Blechbüchsen im Handel ist, erst verpackt wird, ist uns noch nicht mitgeteilt worden. Wir haben an das Düsseldorfer Hauptsteueramt geschrieben.

Eine Anfrage an uns vom 27./7. lautet: »Wie urteilen Sie über kommende Zuckerpreise? Soll man sich für den Herbst oder den ganzen Winter eindecken? Mein Makler drängt mich, alle sind der Ansicht, dass wir im Herbst für die neuen Zucker hohe Preise bekommen.« Darauf haben wir geantwortet: »Sagen Sie Ihrem Makler, er solle Sie in Ruhe lassen. Schicken Sie ihn in die Sommerfrische, damit er seine nervöse Angst vor Teuerungen los wird Es ist nicht die geringste Aussicht vorhanden, dass der Zucker teurer wird, als er heute ist. Wir glauben, dass er im Herbst 96 nicht teurer sein wird, als er im Herbst 95 gewesen ist. Trotz der erhöhten Steuer!

Ueberall stehen die Rüben prächtig. In Deutschland sind 15 % mehr angebaut als im vorigen Jahre; wir werden ungefähr 1 800 000 tons Rüben ernten. Frankreich berichtet über einen ganz abnormen Zuckerreichtum der Rüben und giebt, nach der Veröffentlichung der Veruchsstation Capelle, pro Hektar einen Zuckerertrag von 1386 Kilo gegen 1096 des vorigen Jahres. In Oesterreich sind die Ernteaussichten ebenfalls vortrefflich, ebenso ist Russland mit dem Stand seiner Rüben zufrieden. Aus Java werden schon Berichte über den Gang der Erntearbeiten veröffentlicht, die ebenfalls erkennen lassen, dass die Erträge grösser werden als im vorigen Jahr. Was kann dagegen der Ausfall in Kuba allein uns thun? Bis Ende Juni ist von Kolonialzucker nach England, Frankreich und Nordamerika mehr gekommen, als im vorigen Jahre. Es sind nämlich 1894/95 1 329 600 tons gegen 1 396 200 tons in diesem Jahre dorthin versandt worden.

Wenn die Raffinerien also heute für ihre neue Ware höhere Preise fordern als heute gültig sind, so kann ihnen das niemand wehren. Fordern ist frei! Aber auch der Käufer soll man es frei lassen, angesichts der kommenden guten Ernten und der gesteigerten Ausbeutezahlen recht pessimistische Ansichten zu haben — und bis auf weiteres noch recht lange von der Hand in den Mund zu leben.



Allerlei Lehrreiches.

Der Verbrauch von Cacaobohnen im deutschen Zollgebiet stellt sich in den letzten 60 Jahren wie folgt:

Im Durchschn.	1836/40	371	Tonnen	jährlich
» »	1841/45	411	»	»
» »	1846/50	535	»	»
» »	1851/55	727	»	»
» »	1856/60	780	»	»
» »	1861/65	960	»	»
» »	1866/70	1259	»	»
» »	1871/75	1941	»	»
» »	1876/80	2019	»	»
» »	1881/85	2806	»	»
» »	1886/90	4954	»	»
» »	1891/95	8148	»	»

Oder für die letzten 10 Jahre im einzelnen aufgeführt, ergiebt dies folgende Zahlen:

1886	3687	Tonnen,	Wert	5 900 000	Mk.
1887	4295	»	»	7 300 000	»
1888	4980	»	»	7 000 000	»
1889	5565	»	»	7 500 000	»
1890	6247	»	»	8 100 000	»
1891	7087	»	»	9 600 000	»
1892	7461	»	»	10 600 000	»
1893	7961	»	»	12 300 000	»
1894	8320	»	»	9 300 000	»
1895	9951	»	»	10 600 000	»

Bei der Einfuhr von Cacao, Chocolade und Konditorwaren sind an Zöllen erhoben worden:

1886 —	641 000	Mk.
1887 —	650 000	»
1888 —	727 000	»
1889 —	885 000	»
1890 —	931 000	»
1891 —	904 000	»
1892 —	933 000	»
1893 —	1 024 000	»
1894 —	917 000	»
1895 —	1 037 000	»

Der Verbrauch an Cacaobohnen auf den Kopf der deutschen Bevölkerung ist von

	0,01	Kilo	im Jahre	1840
auf	0,02	»	»	1850
auf	0,03	»	»	1870
auf	0,05	»	»	1880
auf	0,10	»	»	1890
auf	0,16	»	»	1895

gestiegen, ist also heute 16 mal grösser als vor 50 Jahren. Die Zahl der Fabriken aber ist wohl 32 mal grösser geworden. Damals waren in ganz Deutschland vielleicht 5 zu zählen, heute haben wir über 150.

Nicht im gleichen Maasse, besonders aber nicht mit solcher Regelmässigkeit ist die Einfuhr und der Verbrauch von Kaffee gestiegen.

Es wurde Kaffee eingeführt:

1836/40	26 600	Tonnen
1841/45	35 373	»
1846/50	39 810	»
1851/55	49 054	»
1856/60	59 770	»
1861/65	65 924	»
1866/70	82 827	»
1871/75	93 249	»
1876/80	101 366	»
1881/85	110 907	»
1886/90	114 263	»
1891/95	122 897	»

Der Verbrauch auf den Kopf ist von

	1,01	Kilo	im Jahre	1840
auf	1,35	»	»	1850
auf	1,57	»	»	1860
auf	2,20	»	»	1870
auf	2,33	»	»	1880
auf	2,38	»	»	1890
auf	2,41	»	»	1895

gestiegen. Seit 1870 ist der Verbrauch nur sehr wenig gestiegen. Man möchte behaupten, dass daran dreierlei schuld ist. Einmal die ungeheure Zunahme des Verbrauches von entöltem Cacao und dann sind wohl auch die in den letzten 15 Jahren auf den Markt geworfenen Surrogate schuld daran, dass der Verbrauch des reinen wirklichen Kaffees fast seine Grenze gefunden hat. Und drittens hat der Verbrauch an Thee von Jahr zu Jahr zugenommen. Eins kann der Mensch aber doch bloss trinken. Ob Cacao, Kaffee oder Thee mag jeder für sich entscheiden. Dass aber im deutschen Lande einige Millionen Kilo Getreide in Ersatzmittel für Kaffee umgewandelt werden, die niemals die Wirkungen des reinen Kaffees hervorrufen können, das ist verkehrt, und das ist eine Vergeudung von wertvollen Nahrungsmitteln, die in anderer Form ganz ausgenutzt würden, als braune Brühe aber nur zum kleinsten Teil. Wenn je von Surrogaten das Urteil richtig ist, dass selbst das billigste Surrogat teurer ist, als das Original, so gilt es von den Kaffeesurrogaten, die als Kaffeeersatzmittel angeboten werden. In einem Kilo Getreide- oder Malzkaffee steckt nicht soviel Wert als in 50 Gramm Bohnen-Kaffee.

Die deutschen Finanzen erhielten an Cacaozöllen für rohe Bohnen folgende Summen:

1886	1 290 000	Mk.	=	auf den Kopf	2,8	Pfg.
1887	1 503 000	»	=	» » »	3,2	»
1888	1 743 000	»	=	» » »	3,7	»
1889	1 948 000	»	=	» » »	4	»
1890	2 186 000	»	=	» » »	4,4	»
1891	2 480 000	»	=	» » »	5	»
1892	2 611 000	»	—	» » »	5,2	»
1893	2 786 000	»	=	» » »	5,5	»
1894	2 912 000	»	=	» » »	5,7	»
1895	3 483 000	»	=	» » »	6,7	»

Die Einfuhr von **Thee** und der Verbrauch in Deutschland haben von Jahr zu Jahr grössere Zahlen aufzuweisen. Es kamen hinein:

1836/40	122	Tonnen
1841/45	137	»
1846/50	172	»
1851/55	621	»
1856/60	646	»
1861/65	637	»
1866/70	748	»
1871/75	1018	»
1876/80	1381	»
1881/85	1564	»
1886/90	1912	»
1891/95	2614	»

Der Verbrauch auf den Kopf ist von

	0,004	Kilo	im Jahre	1840
auf	0,01	»	»	1850
auf	0,02	»	»	1860
auf	0,03	»	»	1880
auf	0,04	»	»	1890
auf	0,05	»	»	1895

gestiegen.

An Zöllen hat die Finanzverwaltung des Deutschen Reiches dafür bezogen:

1886	1 615 000	Mk.,	d. i.	vom Kopf	3,5	Pfg.
1887	1 760 000	»	» »	» »	3,7	»
1888	1 778 000	»	» »	» »	3,7	»
1889	1 874 000	»	» »	» »	3,8	»
1890	1 994 000	»	» »	» »	4	»
1891	2 221 000	»	» »	» »	4,4	»
1892	2 478 000	»	» »	» »	4,9	»
1893	2 665 000	»	» »	» »	5,2	»
1894	2 840 000	»	» »	» »	5,5	»
1895	2 543 000	»	» »	» »	4,9	»





Das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes.

Am 1. Juli d. J. ist das in der Ueberschrift genannte Gesetz mit dem langen Namen in Kraft getreten. Auch in unseren Kreisen wird fix einmal über einen »bösen« Konkurrenten ein Wort mehr gesagt, als recht ist. Darum möchten wir dieses wichtige Gesetz allen Angestellten, besonders aber den Stadt- und Landreisenden warm empfehlen. Einzelne Paragraphen eignen sich zum Auswendiglernen:

§ 1. Wer in öffentlichen Bekanntmachungen oder in Mitteilungen, welche für einen grösseren Kreis von Personen bestimmt sind, über geschäftliche Verhältnisse, insbesondere über die Beschaffenheit, die Herstellungsart oder die Preisbemessungen von Waren oder gewerblichen Leistungen, über die Art des Bezuges oder die Bezugsquelle von Waren, über den Besitz von Auszeichnungen, über den Anlass oder den Zweck des Verkaufs unrichtige Angaben thatsächlicher Art macht, welche geeignet sind, den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen, kann auf Unterlassung der unrichtigen Angaben in Anspruch genommen werden. Dieser Anspruch kann von jedem Gewerbetreibenden, der Waren oder Leistungen gleicher oder verwandter Art herstellt oder in den geschäftlichen Verkehr bringt, oder von Verbänden zur Förderung gewerblicher Interessen geltend gemacht werden, soweit die Verbände als solche in bürgerlichen Rechtsstreitigkeiten klagen können.

Neben dem Anspruch auf Unterlassung der unrichtigen Angaben haben die vorerwähnten Gewerbetreibenden auch Anspruch auf Ersatz des durch die unrichtigen Angaben verursachten Schadens gegen denjenigen, der die Angaben gemacht hat, falls dieser ihre Unrichtigkeit kannte oder kennen musste. Der Anspruch auf Schadenersatz kann gegen Redakteure, Verleger, Drucker oder Verbreiter von periodischen Druckschriften nur geltend gemacht werden, wenn dieselben die Unrichtigkeit der Angaben kannten.

Die Verwendung von Namen, welche nach dem Handelsgebrauch zur Benennung gewisser Waren dienen, ohne deren Herkunft bezeichnen zu sollen, fällt unter die vorstehenden Bestimmungen nicht.

Im Sinne der Bestimmungen des Absatzes 1 und 2 sind den Angaben thatsächlicher Art bildliche Darstellungen und sonstige Veranstaltungen gleich zu achten, die darauf berechnet und geeignet sind, solche Angaben zu ersetzen.

Unter Waren im Sinne dieses Gesetzes sind auch landwirtschaftliche Erzeugnisse, unter gewerblichen Leistungen auch landwirtschaftliche zu verstehen.

§ 2. Für Klagen auf Grund des § 1 ist ausschliesslich zuständig das Gericht, in dessen Bezirk der Beklagte seine gewerbliche Niederlassung oder in Ermangelung eines solchen seinen Wohnsitz hat. Für Personen, welche im Inlande weder eine gewerbliche Niederlassung noch einen Wohnsitz haben, ist ausschliesslich zuständig das Gericht des inländischen Aufenthaltsorts, oder wenn ein solcher nicht bekannt ist, das Gericht, in dessen Bezirk die Handlung begangen ist.

§ 3. Zur Sicherung des im § 1 Absatz 1 bezeichneten Anspruchs können einstweilige Verfügungen erlassen werden, auch wenn die in den §§ 814, 819 der Zivilprozessordnungen bezeichneten Voraussetzungen nicht zutreffen. Zuständig ist auch das Amtsgericht, in dessen Bezirk die den Anspruch begründende Handlung begangen ist; im übrigen finden die Vorschriften des § 820 der Zivilprozessordnung Anwendung.

§ 4. Wer in der Absicht, den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen, in öffentlichen Bekanntmachungen oder in Mitteilungen, welche für einen grösseren Kreis von Personen bestimmt sind, über die Beschaffenheit, die Herstellungsart oder die Preisbemessung von Waren oder gewerblichen Leistungen, über die Art des Bezuges oder die Bezugsquelle von Waren, über den Besitz von Auszeichnungen, über den Anlass oder den Zweck des Verkaufs wissentlich unwahre und zur Irreführung geeignete Angaben thatsächlicher Art macht, wird mit Geldstrafe bis zu eintausendfünfhundert Mark bestraft.

Ist der Thäter bereits einmal wegen einer Zuwiderhandlung gegen die vorstehende Vorschrift bestraft, so kann neben oder statt der Geldstrafe auf Haft oder auf Gefängnis bis zu sechs Monaten erkannt werden; die Bestimmungen des § 245 des des Strafgesetzbuches finden entsprechende Anwendung.

§ 5. Durch Beschluss des Bundesrats kann festgesetzt werden, dass bestimmte Waren im Einzelverkehr nur in vorgeschriebenen Einheiten der Zahl, der Länge und des Gewichts oder mit einer auf der Ware oder ihrer Aufmachung anzubringenden Angabe über Zahl, Länge oder Gewicht gewerbsmässig verkauft oder feilgehalten werden dürfen.

Für den Einzelverkehr mit Bier in Flaschen oder Krügen kann die Angabe des Inhalts unter Festsetzung angemessener Fehlergrenzen vorgeschrieben werden.

Die durch Beschluss des Bundesrats getroffenen Bestimmungen sind durch das Reichs-Gesetzblatt zu veröffentlichen und dem Reichstag sogleich oder bei seinem nächsten Zusammentritt vorzulegen.

Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen des Bundesrats werden mit Geldstrafe bis zu einhundertundfünfzig Mark oder mit Haft bestraft.

§ 6. Wer zu Zwecken des Wettbewerbes über das Erwerbsgeschäft eines andern, über die Person des Inhabers oder Leiters des Geschäfts, über die Waren oder gewerblichen Leistungen eines anderen Behauptungen thatsächlicher Art aufstellt oder verbreitet, welche geeignet sind, den Betrieb des Geschäfts oder den Kredit des Inhabers zu schädigen, ist, sofern die Behauptungen nicht erweislich wahr sind, dem Verletzten zum Ersatze des entstandenen Schadens verpflichtet. Auch kann der Verletzte den Anspruch geltend machen, dass die Wiederholung oder Verbreitung der Behauptungen unterbleibe.

Die Bestimmungen des ersten Absatzes finden keine Anwendung, wenn der Mitteilende oder der Empfänger der Mitteilung an ihr ein berechtigtes Interesse hat.

§ 7. Wer wider besseres Wissen über das Erwerbsgeschäft eines anderen, über die Person des Inhabers oder Leiters des Geschäfts, über die Waren oder gewerblichen Leistungen eines anderen unwahre Behauptungen thatsächlicher Art aufstellt oder verbreitet, welche geeignet sind, den Betrieb des Geschäfts

zu schädigen, wird mit Geldstrafe bis zu eintausendfünfhundert Mark oder mit Gefängnis bis zu einem Jahre bestraft.

§ 8. Wer im geschäftlichen Verkehr einen Namen, eine Firma oder die besondere Bezeichnung eines Erwerbsgeschäfts, eines gewerblichen Unternehmens oder einer Druckschrift in einer Weise benutzt, welche darauf berechnet und geeignet ist, Verwechselungen mit dem Namen, der Firma oder der besonderen Bezeichnung hervorzurufen, deren sich ein anderer befugter Weise bedient, ist diesem zum Ersatze des Schadens verpflichtet. Auch kann der Anspruch auf Unterlassung der missbräuchlichen Art der Benutzung geltend gemacht werden.

§ 9. Mit Geldstrafe bis zu dreitausend Mark oder mit Gefängnis bis zu einem Jahre wird bestraft, wer als Angestellter, Arbeiter oder Lehrling eines Geschäftsbetriebes Geschäfts- oder Betriebsgeheimnisse, die ihm vermöge des Dienstverhältnisses anvertraut oder sonst zugänglich geworden sind, während der Geltungsdauer des Dienstverhältnisses unbefugt an andere zu Zwecken des Wettbewerbes oder in der Absicht, dem Inhaber des Geschäftsbetriebes Schaden zuzufügen, mitteilt.

Gleiche Strafe trifft denjenigen, welcher Geschäfts- oder Betriebsgeheimnisse, deren Kenntnisse er durch eine der im Absatz 1 bezeichneten Mitteilungen oder durch eine gegen das Gesetz oder die guten Sitten verstossende eigene Handlung erlangt hat, zu Zwecken des Wettbewerbes unbefugt verwertet oder an andere mitteilt.

Zuwiderhandlungen verpflichten ausserdem zum Ersatze des entstandenen Schadens. Mehrere Verpflichtete haften als Gesamtschuldner.

§ 10. Wer zum Zwecke des Wettbewerbs es unternimmt, einen anderen zu einer unbefugten Mitteilung der im § 9 Absatz 1 bezeichneten Art zu bestimmen, wird mit Geldstrafe bis zu zweitausend Mark oder mit Gefängnis bis zu neun Monaten bestraft.

§ 11. Die in §§ 1, 6, 8, 9 bezeichneten Ansprüche auf Unterlassung oder Schadenersatz verjähren in sechs Monaten von dem Zeitpunkt an, in welchem der Anspruchsberechtigte von der Handlung und von der Person des Verpflichteten Kenntnis erlangt, ohne Rücksicht auf diese Kenntnis in drei Jahren von der Begehung der Handlung an.

Für die Ansprüche auf Schadenersatz beginnt der Lauf der Verjährung nicht vor dem Zeitpunkt, in welchem ein Schaden entstanden ist.

§ 12. Die Strafverfolgung tritt mit Ausnahme der im § 5 bezeichneten Fälle nur auf Antrag ein. In den Fällen des § 4 hat das Recht, den Strafantrag zu stellen, jeder der im § 1 Absatz 1 bezeichneten Gewerbetreibenden und Verbände.

Die Zurücknahme des Antrags ist zulässig.

Strafbare Handlungen, deren Verfolgung nur auf Antrag eintritt, können von den zum Strafantrage Berechtigten im Wege der Privatklage verfolgt werden, ohne dass es einer vorgängigen Anrufung der Staatsanwaltschaft bedarf. Die öffentliche Klage wird von der Staatsanwaltschaft nur dann erhoben, wenn dies im öffentlichen Interesse liegt.

Geschieht die Verfolgung im Wege der Privatklage, so sind die Schöffengerichte zuständig.

§ 13. Wird in den Fällen des § 4 auf Strafe erkannt, so kann angeordnet werden, dass die Verurteilung auf Kosten des Schuldigen öffentlich bekannt zu machen sei.

Wird in den Fällen des § 7 auf Strafe erkannt, so ist zugleich dem Verletzten die Befugnis zuzusprechen, die Verurteilung innerhalb bestimmter Frist auf Kosten des Verurteilten öffentlich bekannt zu machen.

Auf Antrag des freigesprochenen Angeschuldigten kann das Gericht die öffentliche Bekanntmachung der Freisprechung anordnen; die Staatskasse trägt die Kosten, insofern dieselben nicht dem Anzeigenden oder dem Privatkläger auferlegt worden sind.

Ist in den Fällen der §§ 1, 6 und 8 auf Unterlassung Klage erhoben, so kann in dem Urteile der obsiegenden Partei die Befugnis zugesprochen werden, den verfügenden Teil des Urteils innerhalb bestimmter Frist auf Kosten der unterliegenden Partei öffentlich bekannt zu machen.

Die Art der Bekanntmachung ist im Urteil zu bestimmen.

§ 14. Neben einer nach Maassgabe dieses Gesetzes verhängten Strafe kann auf Verlangen des Verletzten auf eine an ihn zu erlegende Busse bis zum Betrage von zehntausend Mark erkannt werden. Für diese Busse haften die zu derselben Verurteilten als Gesamtschuldner. Eine erkannte Busse schliesst die Geltendmachung eines weiteren Entschädigungsanspruches aus.

§ 15. Bürgerliche Rechtsstreitigkeiten, in welchen durch Klage ein Anspruch auf Grund dieses Gesetzes geltend gemacht ist, gehören, insoweit in erster Instanz die Zuständigkeit der Landgerichte begründet ist, vor die Kammer für Handelssachen. Die Verhandlung und Entscheidung letzter Instanz im Sinne des § 8 des Einführungsgesetzes zum Gerichtsverfassungsgesetze wird dem Reichsgericht zugewiesen.

§ 16. Wer im Inland eine Hauptniederlassung nicht besitzt, hat auf den Schutz dieses Gesetzes nur insofern Anspruch, als in dem Staat, in welchem seine Hauptniederlassung sich befindet, nach einer im Reichs-Gesetzblatt enthaltenen Bekanntmachung deutsche Gewerbetreibende einen entsprechenden Schutz geniessen.

§ 17. Dieses Gesetz tritt am 1. Juli 1896 in Kraft.



Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren. Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.) Hamburg.** Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württemberg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	

1896. II. Jahrgang. Nr. 32. Hamburg, 15. August 1896.



[Ze]itschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. [Dä]nemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. [R]ussland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Einfuhren und Ausfuhren.

Ueber die ersten drei Monate haben wir in Nr. 29 auf Seite 482/83 berichtet. Heute führen wir das Ergebnis aus April, Mai, Juni auf.

Einfuhr.

Nr. 652. **Cacaobohnen.** Zollsatz 35 Mk.

	1896	1895
April	954 100 Kilo	775 800 Kilo
Mai	975 800 »	847 700 »
Juni	855 200 »	640 300 »
zusammen	2 785 100 Kilo	2 263 800 Kilo

oder rund 500 000 Kilo mehr als im letzten Jahre in derselben Zeit.

Diese Mengen und die aus dem ersten Vierteljahr 1896 kamen in dem folgenden Verhältnis aus den folgenden Ländern:

Es lieferte von Januar bis Juni:

Frankreich	95 800 Kilo
Grossbritannien	167 600 »
Portugal	721 700 »
Deutsch-Westafrika	79 600 »
Westafrika ohne dtsch.Schutzgb.	446 600 »
Britisch-Ostindien	122 100 »
Niederl.-Ostindien	95 600 »
Brasilien	456 900 »
Britisch-Westindien	394 600 »
Dänisch-Westindien	56 100 »
Ecuador	2 004 400 »
Haiti	650 400 »
Niederl.-Westindien	59 400 »
Venezuela	222 100 »

Schalten wir die kleinen Zufuhren aus, die aus Frankreich und England hereingekommen sind, so finden wir, dass unsere Lieferanten waren:

Amerika mit	2 683 400 Kilo
Asien »	1 378 200 »
Afrika »	1 247 900 »

Bei dem grossen Interesse, das man augenblicklich und für die nächsten Jahre für Afrika übrig hat, wird man in ein paar Jahren die afrikanischen Cacaos an die Stelle bringen müssen, wo jetzt noch die amerikanischen stehen, nämlich an die erste.

Cacaobutter.

Bei Cacaobutter werden wir nächstens keine Einfuhrzahlen mehr aufzuführen brauchen. Was noch nach Deutschland kommt, kommt aus Liebhaberei oder Dummheit herein und interessiert uns deshalb wenig. Vom Januar bis März wurden 1100 Kilo eingeführt; von April bis Juni sind 600 Kilo dazu gekommen.

Nr. 657. **Konditorwaren.**

	1896	1895
April	40 900 Kilo	42 700 Kilo
Mai	46 900 »	41 000 »
Juni	49 500 »	44 500 »
zusammen	137 300 Kilo	128 200 Kilo

Nr. 668. **Chocolade.**

	1896	1895
April	12 300 Kilo	11 100 Kilo
Mai	13 800 »	8 900 »
Juni	9 200 »	11 200 »
zusammen	35 300 Kilo	31 200 Kilo

Nr. 669. **Cacaopulver** und Nr. 670 **Cacaomasse.**

	1896	1895
April	**146 800 Kilo!**	**59 000 Kilo**
Mai	47 800 »	56 200 »
Juni	57 800 »	68 800
zusammen	252 400 Kilo	184 000 Kilo

Wir haben im ersten Halbjahr 1896
von Konditorwaren 11 900 Kilo mehr
» Chocolade 8 600 » »
» Cacaopulver 63 900 » »
eingeführt als im Jahre vorher.

Ausfuhr.

Nr. 654 b. **Cacaobutter.**

	1896	1895
April	17 500 Kilo	3 200 Kilo
Mai	9 100 »	800 »
Juni	11 700 »	2 100 »
zusammen	38 300 Kilo	6 100 Kilo

Vom 1. Januar bis Ende Juni d. J. sind 86 900 Kilo gegen 16 800 Kilo im vorigen Jahre ausgeführt worden.

No. 654 a. **Cacaoschalen.**

Vom 1. Januar bis Ende Juni d. J. sind 13 500 Kilo gegen 15 900 Kilo im vorigen Jahre ausgeführt.

No. 657. **Konditorwaren.**

	1896	1895
April	44 600 Kilo	49 800 Kilo
Mai	43 000 »	48 900 »
Juni	47 200 »	61 400 »
zusammen	134 800 Kilo	160 100 Kilo

Die Ausfuhr ist in diesen drei Monaten um 26 000 Kilo kleiner; im ersten Vierteljahr war sie so hübsch grösser geworden.

No. 668. **Chocolade.**

	1896	1895
April	36 800 Kilo	57 500 Kilo
Mai	36 400 »	44 000 »
Juni	33 000 »	43 200 »
zusammen	106 200 Kilo	142 700 Kilo

Die Ausfuhr ist in diesem zweiten Vierteljahr um 36 500 Kilo kleiner als im vorigen Jahr. Im ganzen sind im ersten Halbjahr 1896 45 100 Kilo Chocolade weniger ausgeführt worden als 1895.

No. 669/670. **Cacaopulver** und **Cacaomasse.**

	1896	1895
April	2 400 Kilo	1 700 Kilo
Mai	2 700 »	900 »
Juni	2 100 »	700 »
zusammen	7 200 Kilo	3 300 Kilo

Hier ist die Ausfuhr um 3 900 Kilo gestiegen.

Werte.

Nach dem Geldwerte berechnen sich Ein- und Ausfuhr wie folgt auf das erste halbe Jahr berechnet:

Einfuhr.

	1896	1895
Cacaobohnen	6 041 000 Mk.	4 978 000 Mk.
Cacaobutter	4 000 »	347 000 »
Konditorwaren	425 000 »	406 000 »
Chocolade	182 000 »	162 000 »
Cacaopulver und	1 163 000 »	466 000 »
Cacaomasse	429 000 »	535 000 »
zusammen	8 244 000 Mk.	6 894 000 Mk.

Ausfuhr.

	1896	1895
Cacaobutter	213 000 Mk.	41 000 Mk.
Konditorwaren	450 000 »	356 000 »
Chocolade	328 000 »	398 000 »
Cacaopulver	25 000 »	10 000 »
Cacaomasse	17 000 »	7 000 »
zusammen	1 033 000 Mk.	812 000 Mk.

Bei der Bewertung der Konditorwaren vermuten wir einen Fehler, der sich im ersten Vierteljahr eingeschlichen hat.





National und sozial.

Zu unserem Aufsatze »Die Erziehung des deutschen Konsumenten» wird uns folgendes geschrieben:

»Ihre Berechnung in Nr. 31 des Gordian in dem Aufsatze »Die Erziehung des deutschen Konsumenten« ist vollständig richtig und hat mich sehr interessiert. Darüber wird wohl mancher Chocoladefabrikant noch gar nicht nachgedacht haben, dass der holländische Cacao nur thatsächlich 16¾ Pfg. Zoll fürs Pfund gegen die deutschen zu tragen hat. Sie schlagen nun 2 Mk. Zoll pro Kilo vor. Glauben Sie, dass das genug ist? Ich glaube das nicht. Van Houten wird einfach seinen deutschen Verkaufspreis um 25 Pfg. oder um 50 Pfg. erhöhen, den Rest wird er gern und willig beitragen und wir würden nach wie vor mit holländischem Cacao überschüttet. Bei Produkten wie Cacao, die von dem Laien nicht nach ihrem Werte geschätzt werden können, müsste jede Regierung, die den Wohlstand ihres Landes fördern will, durch absolut wirksame Mittel verhindern, dass ausländische Fabrikanten sich an deutschen Konsumenten bereichern. . . . . Wenn die Holländer keinen Einfuhrzoll auf rohe Bohnen bezahlen, dann sind wir bei der Vergütung von 37,30 Mk. für Cacao und Cacaobutter doch auch noch um 9,35 Mk. für je 100 Kilo ungünstiger gestellt, wenn es sich um Export handelt. Sollten die deutschen Fabrikanten exportfähig gemacht werden, dann hätte doch statt 37,30 Mk. auch die Summe vergütet werden müssen, die wir bei der Einfuhr roher Bohnen verlegen mussten, und das sind doch nach Ihrer Rechnung, die ich für richtig halte, 46,65 Mk.«

Wir antworteten:

— — Sie haben vollständig recht; wir stimmen Ihnen in beiden Fragen zu; wir glauben auch, dass eine Zollerhöhung bis auf 1 Mk. pro Pfd. noch nicht gross genug sein wird, um die Einfuhr ganz zu vermeiden. Sie haben auch recht, dass die uns endlich gewährte Zollrückvergütung von 37,30 Mk. nicht genügt, um mit Holland gleichen Preis halten zu können, wenn es sich darum handelt, irgendwo scharf rechnen zu müssen. Aber dies letztere ist mehr eine rein theoretische Erörterung; die Ausfuhr deutschen Cacaopulvers wird vor der Hand

nicht wachsen können. In England sitzt Holland fest und England hat berühmte grosse Fabriken, die ihre Fabrikate hoch zu halten wissen. In Amerika ist kein Markt für Cacaopulver zu finden; dort pressen die Fabrikanten den Cacao der Butter wegen; das kostbare wertvolle Cacaopulver liegt herum, ist beinahe umsonst zu haben; jedenfalls kann man dort gutes entöltes Cacaopulver zu demselben Preise kaufen, was die rohen Bohnen kosten. Für 40 Mk. den Ztr. kann man in verschiedenen amerikanischen Fabriken Cacaopulver kaufen; die Herren verpflichten sich, jedes Quantum dafür im Jahre zu liefern. Aber bei der Ausfuhr von Chocoladen und Kouvertüren nach England und Amerika entspricht der Vergütungssatz von 23,40 Mk. **nicht** dem Satze, der sich aus den verlegten Zöllen für Roh-Cacao und der verlegten Steuer für Zucker entspricht. Rechnen wir einmal wieder: Bei der Ausfuhr von Chocoladen und Kouvertüren, die 40 % Cacaomasse und 60 % Zucker enthalten, wird, wenn sie im freien Verkehr hergestellt worden sind und zur Ausfuhr angemeldet werden, für 100 Kilo 23,40 Mk. vergütet.

In diesen 100 Kilo stecken aber

1. Zölle:	40 Kilo Cacaomasse à 47	18,80 Mk.
2. Zuckersteuer:	60 Kilo Zucker à 20	12,— »
		30,80 Mk.

Die deutschen Fabrikanten zahlen also für jede 100 Kilo 7,40 Mk. mehr, als ihnen zurückgezahlt wird.

Sollen die deutschen Fabrikanten thatsächlich die von ihnen bei der Einfuhr gezahlten Finanzzölle für Cacao und die Steuer für Zucker vergütet bekommen, so muss die Zollbehörde vom Reichsamt des Innern angewiesen werden, statt für je 100 Kilo Chocolade 23,40 Mk. rund 32,30 Mk. zu vergüten. Dieser Betrag ergiebt sich aus der obigen Berechnung, dem dann noch die auf Zucker ruhende Exportprämie von 2,50 Mk. pro 100 Kilo zugetreten ist. Wir werden demnächst hierauf zurückkommen. Es wird jedenfalls im Frühherbste über § 77 des Zuckersteuergesetzes im Bundesrat Beschluss gefasst werden. Dafür werden wir Material liefern. Als das erste Gesetz und seine Ausführungsbestimmungen am 22. April 1892 veröffentlicht worden ist, in dem die heute gültigen Vergütungssätze bestimmt worden sind, gab es noch keinen Gordian, der mit richtigen Zahlen hätte aufwarten können. Dieses mal werden wir aber mit Informationen zur Hand sein.

Das beste wäre, wir machten mit der Regierung ein Tauschgeschäft. Wir sagten ihr folgendes: Wir wollen auf **alle** Exportvergünstigungen in Zukunft verzichten, wir sehen ein, dass es ein Unsinn ist, wenn wir andern Völkern Waren aufdrängen, die sie sich selber genau so gut anfertigen können, wie wir es für sie thun. Aber wir verlangen, dass der deutsche Bedarf durch **uns** und durch **deutsche** Arbeiter gedeckt werde; wir verlangen, dass Du uns in der Erziehung der deutschen Konsumenten unterstützt dadurch, dass es durch wirksame Zollerhöhung andern Ländern unmöglich gemacht wird, uns die Arbeit wegzunehmen.

Wir würden dabei nicht schlecht fahren, denn die **Einfuhr** von Chocolade und Cacaopulver im ersten Halbjahr 1896 beträgt

1 774 000 Mk.,

während die Ausfuhr nur

370 000 Mk. beträgt.

Ist schon der Bruttobetrag bei der Ausfuhr nur $^1/_5$ so gross wie bei der Einfuhr, so ist der Reingewinn des Auslandes bei den **eingeführten** Waren ganz erheblich grösser als bei den **ausgeführten.** Das heisst, die deutschen Fabrikanten können sich bei der Ausfuhr nur beteiligen, wenn sie bereit sind, für ein Butterbrot zu arbeiten, während die ausländischen Fabrikanten von den deutschen Konsumenten einen sehr hohen Preis erzielen und deshalb einen sehr hohen Reingewinn aus Deutschland ziehen. Das beweist folgendes: I. Die 1895 ausgeführten 211 800 Kilo Chocolade hatten einen Wert von 328 000 Mk., das macht 1,55 Mk. pro Kilo. Da es sich meist um Kouvertüren handelt, wird jeder Fabrikant nachrechnen können, was dabei verdient worden ist. II. Die ausgeführten 16 700 Kilo Cacaomassen und Cacaopulver hatten einen Wert von 42 000 Mk., das macht rund 2,50 Mk. pro Kilo.

Anders aber lauten die Zahlen bei den eingeführten Werten: I. Die eingeführten 76 000 Kilo Chocolade hatten einen Wert von 182 000 Mk., das macht 2,40 Mk. pro Kilo. Wir Deutschen zahlen also dem Auslande 85 Pfg. pro Kilo Chocolade mehr, als wir vom Auslande bekommen können. II. Die eingeführten 419 000 Kilo Cacaopulver hatten einen Wert von 1 592 000 Mk., das macht 3,80 Mk. pro Kilo; also jedes eingeführte Kilo Cacaopulver ist 1,30 Mk. teurer als jedes ausgeführte. Um diese 1,30 Mk. ist der Gewinn der ausländischen Fabrikanten höher; um diese 1,30 Mk. wird der deutsche Konsument vom ausländischen Fabrikanten besteuert.

Hier muss über kurz oder lang Wandel geschaffen werden. Die fünf Millionen, die

im Jahre 1896 noch für Chocolade, Cacao und Zuckerwaren ins Ausland abfliessen, müssen im Lande bleiben. Es stecken darin eine Million Arbeitslöhne. Dafür können wir in Deutschland rund 1000 Arbeiter mit einem Jahreslohn von 1000 Mk. pro Kopf beschäftigen und diese (3—4000 Köpfe) diese und ihre Familien von der grässlichen Sorge um Arbeit und um Brot befreien.

Das wäre »nationale« und »soziale« Volkswirtschaftspolitik; das brächte Arbeitslose von der Strasse, gäbe ihnen wieder Lust zum Leben und die Fähigkeit, Handel und Wandel für ihren Teil flott zu machen.



Kartoffelfabrikate 1895.

Die Hamburger Handelskammer berichtet hierüber:

Im allgemeinen hat sich das Jahr 1895 ebenso wenig lohnend für den Handel in Kartoffelfabrikaten erwiesen, wie sein Vorgänger. Die am Schluss des letztjährigen Berichtes erwähnten Nachrichten, dass der Betrieb der Fabriken im Januar wegen unrentabler Preise eingestellt werden sollte, haben sich nicht in grösserem Umfange zutreffend erwiesen; die etwa dennoch sich aus solcher Betriebseinstellung ergebenden Lücken wurden aber mehr als reichlich ausgefüllt durch die in allen Ländern vorhandenen beträchtlichen Vorräte, welche dauernd auf den Markt drückten, da die Eigner den Wunsch hatten, nach und nach damit zu räumen, und also einer etwaigen Nachfrage immer mehr als genügendes Angebot gegenübertrat.

Gewiss nicht zum Vorteil aller Beteiligten fehlt es noch immer an irgend welchem Zahlenmaterial, betreffend die hergestellte Menge von Kartoffelmehl und Stärke und deren inländischen Verbrauch. Es dürfte sich gewiss empfehlen, wenn auch von anderer Seite auf den Vorstand des Vereins der deutschen Stärkeinteressenten eingewirkt würde, damit die Anfertigung einer Statistik betrieben werde. — Manche Genossenschaft würde wahrscheinlich einen geplanten Neubau oder die Vergrösserung bestehender Fabriken unterlassen angesichts des durch statistische Aufnahmen genauer ermittelten Verhältnisses zwischen Erzeugung und Verbrauch von Kartoffelmehl. Da von seiten der in landwirtschaftlichen Kreisen maassgebenden Persönlichkeiten in dieser Beziehung noch immer nichts geschehen ist — wenigstens nichts über solche Schritte in die Oeffentlichkeit gedrungen ist — so hat es den Anschein, als ob jene Kreise in dem Irrtum befangen bleiben, dass es im Interesse der Landwirtschaft liege, bezüglich der erzeugten Mengen ein gewisses Dunkel verbreitet zu lassen, wobei unbeachtet bleibt, dass nahezu jeder einzelne Landwirt infolge dieses Mangels an Uebersichtlichkeit der Lage zu unrichtigen Schlüssen kommt. Es ist auch wohl nur der Organisation der Berichterstattung zuzuschreiben, dass die Mehrzahl der landwirtschaftlichen Fabriken bis zum Beginn der Kartoffelernte in diesem Herbst auf verhältnismässig hohe Preise für Lieferung in neuer Kampagne hielten, unter der Begründung, »die Kartoffelernte liesse zu wünschen«. Als dann unerwartet die Inhaber industrieller Betriebe durch recht billige Anerbietungen die Richtigkeit jener Behauptung in Zweifel stellten — und wie sich später ergab, mit vollem Recht, denn es ist wohl selten eine so reichliche und so stärkehaltige Kartoffelernte eingebracht worden wie in diesem Jahre — konnten die nachteiligen Folgen jener irrigen Ernteschätzungen nicht mehr gehindert werden.

Die Folge des diesjährigen reichen Ernteertrages war ein weiterer Rückgang der Preise bis auf 14 Mk. für prima Mehl und 14,50 Mk. für prima Stärke. Zu diesen Preisen entwickelte sich zeitweilig ein etwas besseres Geschäft, namentlich seitdem die holländischen Fabrikanten, mutmaasslich veranlasst durch ihre früheren grossen Abschlüsse, sich vom Markt zurückgezogen und ihre Forderungen nicht unwesentlich erhöhten. — Nach den soeben erfolgten amtlichen Veröffentlichungen ist die Ausfuhr von Stärke und Mehl im November 1895 um 15 400 Säcke grösser als im November 1894 und hat bis Ende November 1895 262 553 DZtr. betragen.

Das Geschäft in Lieferungsware auf November—Mai war während des ganzen Jahres nur ein unbedeutendes, ohne Zweifel, weil es für die Käufer in den letzten Jahren immer recht verlustbringend gewesen ist.

Der hiesige Lagerbestand kann Ende des Jahres auf ungefähr 24 500 Säcke Mehl und Stärke angenommen werden, wovon 9000 Säcke in der Zollstadt und 15 500 Säcke im Freihafengebiet. —

In geschäftsloser Tendenz schliesst das Jahr mit folgenden Notierungen:

Prima Kartoffelmehl Platzware und prompt 14,— Mk. bis 14,25 Mk. für 100 kg Brutto

Prima Kartoffelstärke Platzware und prompt 14,25 Mk. bis 14,50 Mk. für 100 kg. Brutto.

Die Ausfuhr aus dem deutschen Reich betrug:

Vom 1. Januar bis 31. Dezember		
1887	415 359	DZtr.
1888	416 384	»
1889	438 917	»
1890	513 419	»
1891	147 643	»
1892	128 529	»
1893	304 901	»
1894	369 987	»

Die Preise von **Dextrin** bewegten sich, wie es deren in der Natur der Dinge liegenden Abhängigkeit von den Stärkepreisen mit sich bringt, in gleicher Richtung wie letztere. — Zu Beginn des Jahres waren die Notierungen 23,— Mk. bis 23,50 Mk. fob Stettin, ermässigten sich im Februar auf 22,50 Mk., besserten sich um eine Kleinigkeit im April, blieben dann längere Zeit ohne Aenderung, fielen im September auf 21,— Mk. und gingen alsdann auf 20,— Mk. bis 19,75 Mk. fob Stettin zurück, wozu gegen Schluss des Jahres auf weitere Monate zu kaufen bleibt. Im allgemeinen waren die Fabriken gut beschäftigt; namentlich gegen Ende des Jahres hielt es häufig schwer, die rechtzeitige Erfüllung der Kontrakte zu erlangen. Ob aber, trotz des flotten Betriebes, die Fabrikation an sich eine lohnende war, mag dahingestellt bleiben.

Die Ausfuhr aus dem deutschen Reiche betrug:

Vom 1. Januar bis 31. Dezember		
1888	71 989	DZtr.
1889	85 784	»
1890	94 419	»
1891	60 166	»
1892	43 610	»
1893	73 660	»
1894	73 596	»

Stärkesirup und Stärkezucker bieten der Berichterstattung in diesem Jahre weniger Stoff denn je. — Preise eröffneten im Januar mit 21,— Mk. bis 21,50 Mk. pr. 100 kg ÷ $1^1/_3$ % Decort für 44" prima wasserhellen Capillairsirup resp. für prima weissen

geraspelten Traubenzucker in Säcken, und blieben nahezu unverändert bis in den Sommer hinein. Der Bedarf versah sich immer nur für die nächst vorliegenden Wochen, in der Erwartung billigerer Preise zum Herbst. Als die grosse Kartoffelernte dann auch auf die Preise von Glukose ihren Einfluss übte und im Herbst zu ungefähr 18,— Mk. bis 18,50 Mk. zu kaufen war, kamen grössere Abschlüsse für prompte, wie für Lieferung im Frühjahr und im Sommer 1896 zu stande, sodass die Fabriken nunmehr gut beschäftigt sind.

Nach den Mitteilungen des Kaiserlich statistischen Amts ist die im Jahr 1894/95 hergestellte Menge von Stärkesirup und -Zucker gegen das vorige Jahr etwas zurückgeblieben; ebenso ist der Export gegen 1894 kleiner geworden. — Da amerikanische Maisglukose zum Preise von 15,— Mk. pr. 100 kg. cif europäische Häfen angeboten wird, ist leider wenig Aussicht vorhanden, das frühere grosse Absatzgebiet in Grossbritannien wieder zu gewinnen.

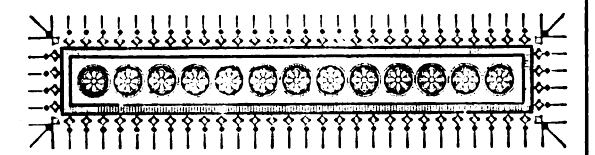
Die von einer hiesigen Gesellschaft unternommene Fabrikation von kristallisiertem Zucker aus Kartoffelmehl und Stärke musste leider als unrentabel nach grossen finanziellen Opfern wieder eingestellt werden. Die Hoffnung, in dieser Art der Stärkeindustrie neue Absatzgebiete eröffnet zu sehen, war bedauerlicherweise eine vergebliche.

Nach der Statistik des Deutschen Reichs wurden hergestellt im Betriebsjahr

		Stärkesirup	
vom 1. August bis 31. Juli	1888/89	244 814	DZtr.
	1889/90	346 841	»
	1890/91	278 068	»
	1891/92	116 527	»
	1892/93	281 291	»
	1893/94	263 261	»
	1894/95	247 469	»

Die Ausfuhr aus dem deutschen Reiche betrug:

Vom 1. Januar bis 31. Dezember	1889	69 972	DZtr.
	1890	107 106	»
	1891	34 891	»
	1892	13 352	»
	1893	21 239	»
	1894	35 282	»



Der Zuckerkönig.

Die Zeitschrift »Deutsche Zuckerindustrie« berichtet folgendes:

Der Pariser Berichterstatter eines New-Yorker Blattes will von dem amerikanischen »Zuckerkönig« folgendes gehört haben;

»Ich reiste diesmal mit der ausgesprochenen Absicht nach Europa, mein grosses Zuckerrüben-Projekt auf den rechten Weg zu bringen. Das war der einzige Zweck meiner Reise, und während meines zweimonatlichen Aufenthalts hier drüben habe ich unausgesetzt daran gearbeitet. Ich schmeichle mir, einen grossen Erfolg verzeichnen zu können. Bevor ich abreiste, habe ich in Kalifornien eine Flugschrift verbreiten lassen, welche ich jedem Farmer zugehen liess, und in welcher ich demselben sonnenklar bewies, dass Kalifornien mit einer ausgedehnten Zuckerrübenkultur beginnen müsse, wenn anders es sich über Wasser halten wolle, da der Weizenbau nur Verluste eintrage. Ich werde ihnen den rechten Weg weisen, aus der Zuckerrübenkultur Kapital zu schlagen. Ich habe ihnen bereits mit jener Flugschrift Rübensamen eingeschickt und ihnen versprochen, sie desto reicher zu machen, je mehr Rüben sie bauen, indem ich ihnen auseinandersetzte, dass ich ihnen ihre ganze Produktion abkaufen würde.

Doch um dahin zu gelangen, muss noch viel gethan werden. Die Geräte, welche wir gegenwärtig in Amerika haben, sind durchaus nicht zweckdienlich und versprechen keinen Gewinn bei einer Kultur im grossen Stile. Deutschland ist uns in dieser Beziehung entschieden »über«. Ich bin über das ganze Land gereist, um mich darüber zu informieren, und habe eine Anzahl Patente erworben, die den Erfolg der neuen Rübenkultur sichern.

Mit diesen kann ich die Zuversicht hegen, eine prosperierende Industrie ins Leben zu rufen. Ich habe alle deutschen Zuckerfabriken von Bedeutung inspiziert. Ueberall bin ich nicht als Fremder behandelt, sondern mit höchster Zuvorkommenheit aufgenommen worden. Ich sah alles, was ich wollte. Ich werde am 4. Juli von Southampton nach den Ver. Staaten abreisen, um mich sofort ans Werk zu machen, drei oder vier Fabriken zu bauen. Die Maschinerie wird teilweise schon in Deutschland hergestellt und der Rest wird in Amerika bestellt werden, sobald ich hinkomme. Ich rechne darauf, 3000 t Rüben täglich zu konsumieren, d. h. täglich 450 Tonnen Zucker zu fabrizieren. Die täglichen Ausgaben werden sich zum mindesten auf 17 000 Dollars belaufen.

Ich habe mich noch nicht darüber schlüssig gemacht, wohin ich meine eigenen Zuckerpflanzungen verlegen werde. Ich werde durch ganz Kalifornien reisen, um das beste Land aufzukaufen. Meine Eisenbahnlinie wird wahrscheinlich der Ausführung des grossen Rübenzuckerprojektes angepasst werden. Ich gedenke, keine deutschen Sachverständigen mit hinüberzunehmen, da ich ebensoviel zu verstehen glaube, wie sie. Ich werde mir meine eigenen Leute und meine eigenen Rüben heranziehen, und glaube, damit einen grossen Erfolg erzielen zu können.«



Cacaokulturen auf Trinidad.

Eine Schilderung einer Cacaoplantage auf Trinidad hat, wie die »Pharm. Ztg.« dem »Ph. Journ.« entnimmt, W. H. Ince geliefert. Nach diesem werden die Bäume so gehalten, dass man durch Wegnahme aller Schösslinge die ganze Kraft auf die Erzeugung von Schoten verwendet. Die Bäume werden etwa 12 Fuss hoch und die Zweige der Spitzen entfernt man jedoch nicht ganz, da zum guten Gedeihen Schatten nötig ist. Die Bäume gedeihen nur im Schatten gut und man pflanzt deshalb überall die mit ausgebreiteten stark belaubten Zweigen versehene »Mother of the Cacao«, die immergrüne Erythrina umbrosa an, die den Cacaoplantagen ein charakteristisches Aussehen verleiht. Bei neuen Plantagen pflanzt man, wenn keine Schattenbäume vorhanden, Bananen an, deren breite Blätter die Strahlen der tropischen Sonne abhalten. Ausser der Sonne haben die Cacaobäume zwei Feinde, die Larve eines Käfers, Stirostoma depressum, die korkzieherförmige Gänge unter die Rinde macht und den Baum schliesslich zerstört, und einen Vogel, der die Schoten anpickt, um Insekten anzulocken, die in die Vertiefung ihre Eier legen, aus denen sich die dem Vogel zur Nahrung dienenden Larven entwickeln. Von den meist zu mehreren an einer Stelle zusammenstehenden unansehnlichen Blüten entwickelt sich meist nur eine zur Frucht, die anfangs grün ist, später gelb oder rot wird. Die Früchte entwickeln sich zu jeder Zeit des Jahres und man findet zu jeder Zeit reife und unreife Früchte an den Bäumen. Die Haupternte findet im Frühling und Herbst statt. Die reifen Früchte werden durch einen geschickten Hieb mit einem kurzen Säbel abgeschlagen, niemals abgedreht, und dann in Körben auf Mauleseln zu den Kästen gebracht, in denen sie fermentieren müssen. Bei dem Gährungsprozesse wird Wärme entwickelt, und die äussere Hülle, die die in einer klebrigen, süsssauren Pulpa eingeschlossenen Samen umschliesst, lockert sich und fällt ab. Man bringt die Schoten viermal alle zwei Tage in einen anderen Kasten und setzt sie dann einen Zoll dick auf einem flachen Verschlage der Sonne aus. Um sie vollständig von den Resten der Hüllen zu befreien, werden sie hier »betanzt«, d. h. die Arbeiter, als welche in Trinidad stets Kulis aus Ostindien benutzt werden, müssen mit blossen Füssen durch die Bohnen gehen. Bei Regenwetter werden sie mit einem verschiebbaren Dache zugedeckt; auch sind Vorrichtungen zum Trocknen mit Dampf vorhanden. Der Preis der Bohnen richtet sich nach der Farbe; die bei zu starker Fermentation oder bei Regenwetter schwarz gewordenen sind von geringerem Werte. Man versteht es übrigens, die Bohnen »ockerfarben zu tanzen«, indem man sie mit einer Mischung aus der klebrigen Ausschwitzung eines Baumes, im Patois Bois de l'homme genannt, dem Safte von bitteren Orangen und gelben Ocker umrührt und dann der Einwirkung der Sonne und dem »Tanze der Kulis« aussetzt. Zum Export werden die Bohnen in Säcke gepackt, die gefüllt etwa 85 kg wiegen, und auf Maultieren oder Karren zur nächsten Bahnstation gebracht. Die Cacaobäume gedeihen am besten in den Thälern, wo tiefer Alluvialboden existiert, schweren Boden verträgt der Cacao nicht. Wie gesagt, wird die ganze Arbeit von Kulis besorgt, die sich auf fünf Jahre verpflichten und dann entweder frei nach Indien zurückgeschafft werden oder statt des Geldes zur Rückreise Regierungsland erhalten, um es für sich zu bebauen. Als Kuriosum sei erwähnt, dass Trinidad nicht bloss seine Chocolade, sondern auch seinen entölten Cacao aus — Europa bezieht!



ALLERLEI.

N. Wir sind der ganz festen Ansicht, dass die Bezeichnung »Bruch-Chocolade« den Einzelhändlern nicht gestattet zu werden braucht. Ob das seit Jahren gestattet gewesen ist oder nicht, ist gleichgültig. Seit Jahren war es auch nicht verboten, »Ausverkauf«, »Gänzlicher Ausverkauf wegen Geschäftsaufgabe« u. s. w. an die Fenster zu kleben. Nach dem am 1. Juli in Kraft getretenen Gesetze ist das aber anders. Aber wie es schon immer gewesen ist, so wird es auch hier kommen. In Dresden wird ein Sachverständiger vielleicht anders urteilen, als in München; man wird sich herumstreiten, sich Liebenswürdigkeiten sagen — und den Nutzen haben die Advokaten. Man hätte das neue Gesetz kurz ein »Grossstadtgesetz«

nennen sollen, denn hier sind die Auswüchse zu treffen, die zumeist getroffen werden sollten. Wenn ein Krämer einen Zentner ungepackte Tafel- oder Block-Chocolade zu 70 Mark kauft und sie als Bruch-Chocolade das Pfund mit 80 oder 90 Pfg. weitergiebt, so ist das ein an sich harmloses Mittel, die Chocolade deshalb schneller los zu werden, weil er sie »Bruch-Chocolade« nennt. Anders wäre es, wenn er dafür 120 bis 150 Pfg. forderte und wenn er diese höhere Forderung darauf zurückführte, dass diese Bruch-Chocolade aus teuren Tafel-Chocoladen, die unabsichtlich zerbrochen wäre, bestände. Das erinnerte dann an die berühmten Ausverkäufe: »Feuer, Wasser, Rauch!« »Wegen Brandschaden soll ein grosses Leinenlager sofort geräumt werden.« Dabei werden die Stücken Leinwand erst immer frühmorgens in einen Wassereimer gesteckt; wenn im Mai in einem solchen Laden ein Papiersack gebrannt hat und wenn dieses Feuer mit der Blumenspritze gelöscht worden ist, dann ist im Herbst die Leinwand noch immer tropfnass.

Also derartige grossstädtische Schwindeleien haben kurzer Hand getroffen und beseitigt werden sollen; in kleinen Städten kommt so etwas gar nicht vor. Wo der eine den andern von Angesicht zu Angesicht kennt, da schämt sich der eine auch vorm andern, freche Lügen in die Welt zu schicken.

Man wird bei Bruch-Chocolade abzuwarten haben, wie man sich in der Praxis dazu stellt. Der eine, der keine Bruch-Chocolade verkaufen will, wird vielleicht versuchen, dem andern das Verkaufen von Bruch-Chocolade zu untersagen, indem er auf § 4 des neuen Gesetzes verweist. Der andere, der sich ein solches Verbot nicht gefallen lassen will, wird darauf sinnen, wie er ungestört weiter mit Bruch-Chocolade handeln kann. Und das Ende vom Liede wird sein: es bleibt wie es ist.

Die **August-Auktion** in Cacaobutter hat am 4. in Amsterdam stattgefunden. Wie wir berichtet haben, wurden

25 Tons Van Houten's A und
5 Tons deutsche Butter A

zum Verkauf gestellt.

Für deutsche Butter wurde
65½ cents als höchster,
64¼ » als niedrigster,
65,19 » als Durchschnittspreis

erzielt. Van Houten's A-Butter wurde mit
70¼ cents als höchster,
69½ » als niedrigster,
70,03 » als Durchschnittspreis

bezahlt. In den August-Auktionen der früheren Jahre galten die folgenden Preise:

1895	1894	1893	1892	1891	1890
69 c.	73 c.	80½ c.	68 c.	69¾ c.	70¼ c.

Der Verkäufer der deutschen Butter hat also für seine Ware 65,19 cents = 110,82 Mk. oder rund 2,22 Mk. pro Kilo bekommen. Rechnen wir dazu die Zollvergütung von 37,30 Mk., so ergiebt sich ein Bruttoerlös von 2,59 Mk. pro Kilo Cacaobutter.

Gift und Galle haben uns einige Händler zugeschickt, denen der Gordian Nr. 30 mit dem Aufsatze »Auswüchse im Handel« zu Gesicht gekommen ist. Das erstere brauchen wir ja nicht einzunehmen und von dem zweiten haben wir selber genug. Die Herren würden beides behalten haben, wenn sie sich nicht getroffen gefühlt hätten. Wenn der Aufsatz das erreicht hätte, dass das Boykottieren der Fabrikanten und Lieferanten aufhörte, dann wäre das mehr, als gehofft worden ist; wenn diese Hoffnung sich nicht erfüllen sollte, dann werden wir noch einmal uns darüber unterhalten. Vielleicht dann an einer andern Stelle, damit weitere Kreise einen Einblick in die hässlichen wirtschaftlichen Streitereien und Rücksichtslosigkeiten bekommen.

Neue Zuckerfabriken. In jeder Woche wird ein paar mal über neu gegründete Zuckerfabriken berichtet. Wo die Bauern den Mut und die Banken das Kapital dazu hernehmen, ist rätselhaft. Im nächsten Jahre werden wir den grossartigsten europäischen Zuckerkrach haben; es ist nicht zu erwarten, dass bis dahin die Vernunft über die Dörfer gewandert und bei den Rübenbauern Unterkunft gefunden hat.

Cacaomonopol? Aus Havre haben wir eine anonyme Postkarte bekommen: »Warnen Sie Ihre Leser. Ein grosses Finanzkonsortium kauft unter der Hand alle auf dem Kontinent lagernden Cacaos auf, um die Preise zum Herbst nach Belieben schrauben zu können.«

Wir sind nicht so ängstlich. Wir haben uns in den maassgebenden Hafenstädten erkundigt, haben aber nirgends grosse Kauflust, also auch keine versteckte gefunden. Es ist im Gegenteil überall flau. Sollte das etwa nur ein Fühler sein, den ein Anonymus herausgesteckt hat, dann mag er ihn nur wieder einziehen. Der Deutsche forcht' sich nit.

In den Vereinigten Staaten von Amerika sind die Parteien in den Wahlkampf für die nächsten Kongress und Präsidentschaftswahlen eingetreten. Dass diesmal die Republikaner den Sieg davontragen und der bekannte Hochschutzzöllner Mc Kinley im Frühjahr 1897 auf den Präsidentenstuhl gelangen wird, gilt heute schon als ausgemacht. Unter dem Mc Kinley-Tarif von 1890 genoss, wie erinnerlich, der Rohzucker Zollfreiheit, während die Raffinerieen mit einem Schutzzoll und die Zuckerproduzenten des Landes mit einer direkten Prämie bedacht waren. Mit den auswärtigen Staaten galt unter dem Mc Kinley-Gesetz der Grundsatz der Gegenseitigkeit, der in sogen. Reziprozitätsabmachungen (u. a. auch mit Deutschland) zum Ausdruck kam, die aber von der nächsten (der gegenwärtigen) Regierung widerrufen wurden. Es wird deshalb interessieren, wie sich das jetzige Wahlprogramm der voraussichtlich zum Sieg gelangenden Partei zur Zuckerfrage stellt.

Bezüglich des Schutzzollprinzips im allgemeinen heisst es in dem Programm:

Wir erneuern emphatisch unsere Anhänglichkeit an die Schutzzollpolitik als das Bollwerk amerikanischer industrieller Unabhängigkeit und das Fundament amerikanischer Entwickelung und Prosperität. Diese einzig richtige amerikanische Politik besteuert ausländische Produkte und ermutigt die einheimische Industrie; sie bürdet die Beschaffung der Einnahmen dem Import ausländischer Waren auf; sie sichert den amerikanischen Markt dem amerikanischen Produzenten. . . .

Wir verpflichten uns nicht zu irgend welchen bestimmten Tarifsätzen, Die Ratenfrage ist eine praktische Frage, deren Beantwortung von den Zeit- und Produktionsverhältnissen abhängt . . .

Wir sind zu gunsten einer liberalen Reziprozität und gerechter Handelsbeziehungen zu den übrigen Ländern. Wir sind der Ansicht, dass der Widerruf der von der letzten republikanischen Administration getroffenen Reziprozitätsabmachungen ein nationales Unglück war, und verlangen ihre Erneuerung und Ausdehnung mit solchen Bedingungen, dass dadurch unser Handel mit den anderen Nationen gleichgestellt, die Schranken, die jetzt dem Verkauf amerikanischer Produkte in den europäischen Häfen entgegenstehen, entfernt, und für unsere Produkte neue Märkte gesichert werden.

Ferner ist nach Vernehmung des Herrn H. T. Oxnard, des Präsidenten des »American Beet Sugar Association«, ein Abschnitt aufgenommen worden, welcher das Verhalten der jetzigen Regierung den Zuckerproduzenten gegenüber verurteilt und erklärt, dass die republikanische Partei zu gunsten eines solchen Schutzes der Zuckerproduktion sei, dass aller Zucker, der in den Vereinigten Staaten gebraucht werde, auf amerikanischem Boden gebaut sein soll. (Das scheint darauf hinzudeuten, dass man wieder Prämien für den amerikanischen Zucker einzuführen gedenkt.)

(Aus der Zeischrift »Die Deutsche Zucker-Industrie«.)

M. Eine bestimmte Sorte von Süssstoffen, d. h. eine von den bestehenden Marken besonders zu empfehlen, dazu sind wir nicht im stande. Wir würden uns dann ein Urteil anmaassen, das uns nicht zustände. Sie müssen selber versuchen und herausfinden, welche Marke Ihnen am besten gefällt. Es freut uns, dass Sie Erfolg sehen.

O. Nein, je besser das Fett der Cacaomasse durch die Pottasche verseift worden ist, desto härter wird nachher die abfliessende Cacaobutter.

Auszeichnung. Dem Inhaber der Konfiserie-Fabrik H. v. Hövell, Unter den Linden, wurde vom Kaiser der Hoflieferantentitel verliehen.

Unsere holländischen Abonnenten machen uns Vorwürfe, dass wir gegen die Einfuhr holländischen Cacaos sind und eine Erhöhung des Einfuhrzolles anstreben. Das können wir verstehen. Aber die holländischen Herren werden es auch verstehen, dass uns das Hemd näher ist als der Rock, dass wir zunächst in wirtschaftlicher Beziehung der deutschen Industrie dienen wollen. In technischer Beziehung dienen wir der Industrie aller Länder. Aber was nutzt die schönste, die vollendetste Technik, wenn der Absatz fehlt oder unter schwerem Drucke leidet?

Einbanddecken für den Gordian. Wir bitten die Abonnenten, die die Absicht haben, sich die alljährlich erscheinenden 24 Gordianhefte zu sammeln, um bei späteren Hinweisen sie immer zur Hand zu haben, sich eine Einbanddecke kommen zu lassen. Gegen Einsendung von 100 Pfg. in Marken erfolgt freie Zustellung. Ausländische Abonnenten wollen lieber keine Marken schicken. Wir werden den kleinen Betrag mit dem neuen Abonnement einziehen.

Expedition des Gordian.

Deutsches Rosenöl. Die Leipziger Fabrik ätherischer Oele von Schimmel & Co. hat, wie unsern Lesern bekannt sein wird, vor einigen Jahren in Gross-Miltitz bei Leipzig

Rosen-Kulturen angelegt, um Rosenöl zu gewinnen. Der diesjährige Ertrag wird mit 60 Kilo angegeben. Zum Preise von 1200 Mark pro Kilo haben Schimmel & Co. also Warenwerte von 72 000 Mark im Lande erzeugt, die sonst stets aus der Türkei gekauft werden mussten. Der Bericht dieser Firma lautet wie folgt:

Nachdem die diesjährige Rosen-Ernte auf den vor einer Reihe von Jahren angelegten Kulturen in Gross-Miltitz beendet ist, gestatten wir uns in nachfolgendem über den Ausfall kurz Bericht zu erstatten.

Wie bereits in unserem April-Bericht erwähnt, sind die Pflanzungen von Frostschaden gänzlich verschont geblieben. Das Wetter war auch während der weiteren Entwickelungs- und Blütezeit sehr günstig. Die vorherrschend kühle Witterung verhinderte das Aufblühen der Rosen in zu grossen Massen auf einmal und gestattete nicht nur sorgfältiges Pflücken, sondern auch augenblickliche Verarbeitung der eingebrachten Blütenmengen, die von hervorragender Beschaffenheit waren. — Folgende Ziffern dürften von allgemeinem Interesse sein:

Dauer der Pflücke vom 18. Juni bis 15. Juli = 28 Tage.
Maximalquantum pro Tag ca. 18 000 Ko.
Durchschnittsquantum pro Tag ca. 9500 Ko.
Gesamtergebnis der 1896er Pflücke ca. 265 000 Ko.
entsprechend einer Rosenöl-Produktion von rund 60 Ko.

Unsere vor der Ernte gänzlich erschöpften Vorräte von **Deutschem Rosen-Oel** eigener Destillation und garantierter Reinheit sind nun wieder ergänzt. Wir offerieren, so lange der Vorrat reicht, bei Abnahme von mindestens 1 Ko. Mk. 1200,—.

Wir erlauben uns ferner auf ein neues Rosen-Produkt, **Tausendfaches Rosen-Geraniol,** aufmerksam zu machen, welches, wie der Name andeutet, durch Destillation von reinem Geraniol über frische Rosen im Verhältnis von 1 Ko. auf 1000 Ko. dargestellt ist.

Wir führen dieses Produkt neben der bereits im vorigen Jahr dargestellten fünfhundertfachen Sorte und empfehlen es aus vollster Ueberzeugung als ein von echtem Rosen-Oel kaum zu unterscheidendes sehr brauchbares Fabrikat. Die Herstellung von Rosen-Geraniol ist uns durch D. R.-Patent No. 88 280 geschützt.

Dass Geraniol quantitativ Hauptbestandteil des natürlichen Rosen-Oels ist, haben wir zuerst nachgewiesen und in unserm Bericht vom April 1894 veröffentlicht. Das tausendfache Rosen-Geraniol ist so stark mit Rosen-Oel gesättigt, dass es bei + 10° C erstarrt.

Allgemeine Verfügung des Königlichen Finanz-Ministeriums, betreffend Vergünstigungen bei der Ausfuhr von Cacao-Präparaten und Zuckerwaren.

Berlin, den 14. Juli 1896.

Der Bundesrat hat in der Sitzung vom 25. v. Mts. — § 416 der Protokolle — folgendes beschlossen:

1. Die obersten Landesfinanzbehörden werden unter Aufhebung des Beschlusses vom 5. Juli 1888 (§ 410 der Protokolle) — mitgeteilt durch meine Verfügung vom 11. August 1888 III 15 138 — ermächtigt, vorbehaltlich des jederzeitigen Widerrufs und der erforderlichen besonderen Aufsichtsmaassregeln, Gewerbetreibenden, welche in zollsicher abgeschlossenen Räumen unter ständiger amtlicher Ueberwachung Cacaopräparate oder zuckerhaltige Waren für die Ausfuhr herstellen, unter der Bedingung der Ausfuhr der hergestellten Erzeugnisse für die nachweislich dazu verwendeten Mengen von
   Cacao in Bohnen (Nr. 25 m 3 des Zolltarifs),
   Cacaobutter (Nr. 25 m 5),
   ätherischen Oelen (Nr. 5 a 2), welche im Inlande nicht hergestellt werden,
   Arrak und Rum (Nr. 25 b 2),
   Südfrüchten (Nr. 25 h),
   Ingwer, Vanille und Zimmt (Nr. 25 i),
   Honig (Nr. 25 l),
   Südfruchtschalen und unreifen Pomeranzen (Nr. 25 p 2),
   Thee (Nr. 25 w)

   den Eingangszoll zu erlassen.

   Der Erlass der Abgaben erfolgt bei der Aufnahme der vorbezeichneten Waren in die zollsicher abgeschlossenen Räume der Fabrik, vorbehaltlich der Erhebung der Beträge für die bei den Bestandsaufnahmen sich etwa ergebenden Fehlmengen.

   Von der Erhebung der Beträge für die Fehlmengen kann mit Genehmigung der Direktivbehörde ganz oder teilweise abgesehen werden, insoweit die Fehlmengen auf natürlichen Schwund oder Betriebsverlust zurückzuführen sind und kein Verdacht besteht, dass Waren unbefugterweise aus der Fabrik entfernt oder darin verbraucht worden sind.

   In besonderen Fällen kann die Direktivbehörde auf Antrag gestatten, dass in die Fabrik zollfrei abgelassene Waren oder in derselben hergestellte Cacaopräparate oder Zuckerwaren gegen Entrichtung des tarifmässigen Eingangszolls in das Inland übergeführt werden.



2. Für Gewerbebetriebe, denen die in Ziffer 1 bezeichnete Vergünstigung gewährt wird, treten folgende Abänderungen beziehungsweise Ergänzungen des § 21 der Anlage D der Ausführungsbestimmungen zum Zuckersteuergesetze in Kraft:

a) Der Erlass oder Vergütung der Steuer erfolgt bei der Aufnahme des Zuckers in die zollsicher abgeschlossenen Räume der Fabrik, vorbehaltlich der Nacherhebung der Steuer oder der Rückforderung der Vergütung für die bei den Bestandsaufnahmen sich ergebenden Fehlmengen.

b) Auf die Erhebung der Steuer beziehungsweise die Rückforderung der Steuervergütung für Fehlmengen findet die Bestimmung im Absatz 3 der Ziffer 1 sinngemäss Anwendung.

Ich bemerke dabei, dass für die grösseren Brauereiabfallbrennereien nach § 13 Absatz 3 des fraglichen Gesetzes die Möglichkeit der Abfindung auf die Mindestmenge bestehen bleibt.

Sie wollen hiernach die Hauptämter Ihres Verwaltungsbezirks mit Anweisung versehen.

An sämtliche
Königliche Provinzial-Steuer-Direktoren.

Der Finanz-Minister.

Auswüchse im Handel.

Wir müssen noch einmal auf den in Nr. 30 des Gordian aufgenommenen Aufsatz zurückkommen. Dass wir eine grosse Zahl zustimmende und noch eine grössere Zahl geifernde Briefe und Postkarten bekommen haben, sei nur nebenbei bemerkt. Einen neuen Anlass, die Herren Krämer noch einmal vor sich selber erröten zu machen, bietet uns die Nr. 61 der Kolonialwaren-Zeitung. Dort steht an erster Stelle das folgende:

Amtliches aus den Verbänden.
Detaillisten-Verband für Hessen und Waldeck.
Kassel, den 9. August 1896.

Auf unserer Hauptversammlung am 7. Juni ist einstimmig beschlossen:

»Die Mitglieder des Verbandes verpflichten sich, von keinem Fabrikanten zu kaufen, der in seinem Betriebe einen Konsumverein für seine Beamten und Arbeiter unterhält.«

Wir bitten unsere Mitglieder, sowie die Mitglieder des Zentral-Verbandes Deutscher Kaufleute, uns alle Fabrikanten aufzugeben, die in ihren Betrieben Konsumvereine unterhalten, aber mit dem Absatze ihrer Fabrikate auf die Detaillisten angewiesen sind.

Der Vorstand des Detaillisten-Verbandes
für Hessen und Waldeck.
Ed. Nolte. Th. Rautz. H. Schnell.
Gg. Tripp.

Also einmal werden von diesem Verband die deutschen Fabrikanten boykottiert, die ihre Fabrikate jedem, der bezahlen kann und will, auch wenn es ein Konsumverein ist, liefern, und nun noch werden auch die boykottiert, die auf ihrem Fabrikgrundstück eine Kantine oder ein Lager von Lebensmitteln unterhalten, um diese ihren Arbeitern auf bequeme und sparsame Weise zuzuführen. Da hört doch alle Gemütlichkeit auf!

Wir fragen noch einmal:

1. Wer giebt diesen Krämern das Recht, den produktiven Ständen derartige Beschränkungen aufzulegen?

2. Womit haben diese Krämer es sich verdient, auf eine Bevorzugung Anspruch zu erheben?

Wollen die Herren so gut sein, sich darüber auszulassen?

Wir warnen diese Herren in guter Absicht noch einmal, sich mit Gewalt alle Sympathien zu verscherzen. Sie haben sich ihre Beschlüsse ohne Zweifel nicht recht überlegt, sonst wären solche Ungetüme gewiss nicht zur Welt gekommen. Was denken sie denn wohl, wie die Wirkung ihres Vorgehens sein wird? Denken sie nicht daran, dass alle diese Boykottierungsversuche einem flachen Schlag ins Wasser gleichen, dass wohl ein paar Ringe davon entstehen, die aber in der nächsten Minute wieder verschwunden sind?

Zunächst geben sie den Sozialdemokraten rauschendes Wasser auf die Mühle. »Seht, Ihr Arbeiter«, werden diese sagen, »wie sich die braven deutschen Bürgersleute bemühen, Euch jede Erleichterung in der Lebensführung unmöglich zu machen! Seht Ihr, dass sie zu Grunde gehen müssen, wenn Ihnen die Möglichkeit genommen wird, Euch auszubeuten?« Und ist es nicht so? Wollen die Krämer nicht bloss deshalb diese in den offenen und den Fabrikkonsumvereinen für den Arbeiter liegenden Erleichterungen verhüten, weil sie mit jenen nicht konkurrieren können? Wer hat ein Recht auf die Kundschaft des andern? Keiner. Jeder verkauft an wen er will und kauft von wem er will. Das heisst Gewerbefreiheit. Die wollen die Krämer für sich, nicht aber für andere Leute.

Nun wird es wohl hier und da einen Fabrikanten geben, der sich einschüchtern lässt. Er wird sagen: Gut, wir schliessen den Fabrikkonsumverein, Sie aber, Müller, etablieren für Ihre Rechnung einen neuen. So wird aus einem Lageristen oder Buchhalter ein Konsumvereinsvorstand — und die Sache bleibt beim alten. Die Krämer sind den letzten Rest des Mitleides los geworden

und ihre Ladenkassen werden von Jahr zu Jahr leerer.

Die boykottierten Fabrikanten aber werden, und wir raten sehr dazu, sich verbinden; sie werden, da der Boykott alle Branchen trifft, die an Konsumvereine liefern, in jeder Stadt und in jedem Städtchen einen

Boykott-Laden

aufmachen; sie werden sich in die Unterhaltungsspesen teilen; sie werden diesen Läden ihre Waren je nach ihrer Art um 10—20 % billiger liefern können, weil sie weder mit den Kosten der Reklame, der Reisenden, noch mit Verlusten zu rechnen haben; sie werden dann dem Publikum, dem Einzelkäufer ihre Fabrikate schon billiger liefern können, als sie sie heute den Krämern berechnen müssen.

Wo, Ihr Herren Krämer, wird dann Euer Boykottsystem gewirkt haben? Bei Euch selber am meisten! Wollt Ihr das verhüten, dann stellt Euch wieder auf den Boden der Gewerbefreiheit, auf dem Ihr selber wohl stehen wollt, alle andern aber herunterschupst. Das lassen sich aber weder die Produzenten, deren Diener Ihr seid, noch die Konsumenten, vor denen Ihr alle Tage dienern müsst, gefallen. Jeder kauft da, wo er am billigsten kauft. Das macht Ihr so alle Tage; warum nun sollen es andere Leute nicht auch so machen dürfen?

Uns liegt gerade eine Anfrage vor von einer grossen ausserdeutschen Fabrik, die seit Jahren wichtige Lebensmittel in einem Raume des Lagerhauses für ihre Arbeiter verkaufsbereit hält und die nun dazu übergehen will, für ihre 900 Köpfe alle Tage das Brot zu backen. »Wir haben Kraft über, um die Knetmaschinen und die Ketten in Backöfen zu bewegen; das Brot in unserer Stadt ist schlecht und teuer; die Arbeiter wollen gerne ihr Einkommen erhöhen; backen wir nun das Brot und geben es zum Kostenpreise ab, dann werden wir für jede Arbeiterfamilie von 3—4 Köpfen in der Woche eine Ersparnis von 2—3 Mark erzielen, denn Brot ist das meiste, was die Leute brauchen, weil sie viel auf kalte Nahrung angewiesen sind. Eine Nachbarfabrik (gegen 500 Arbeiter) beteiligt sich mit Kapital daran, so dass auch deren Arbeiter versorgt werden. U. s. w.« — Was kann es vernünftigeres in der Welt geben, als eine solche Versorgung mit dem wichtigsten Nahrungsmittel für 1400 Arbeiter oder rund 4000 Köpfe?

Was immer bei allen wirtschaftlichen Streitfragen nicht bedacht wird, ist das: Der Lohnarbeiter, der entlohnte Beamte arbeitet ohne Profit, d. h. er verkauft seine Leistung zum Einkaufspreis. Wir wissen ja alle, dass bei einem Lohn von 18—24 Mk. ein Familienvater in den Städten eben, eben seine Kosten deckt, das heisst, sein Lohn reicht gerade hin, seine Arbeitskraft arbeitsfähig zu halten, oder kaufmännisch gesprochen, er verkauft seine Kraft zum Selbstkostenpreis. Wie das thut, wenn man ohne Gewinn alle Zeiten arbeiten muss, wissen wir in unserer Industrie recht gut. Es verstimmt, es macht unlustig, es reizt zum Krakehlen, man beteiligt sich an den Versuchen, die eine Besserung bringen könnten. Dann aber soll man auch milder urteilen, wenn genau dasselbe in der Arbeiterklasse vor sich geht. Eine Lohnerhöhung aber kann auf zweierlei Art erreicht werden. Einmal, wenn es die Jahresbilanzen gestatten, durch eine Erhöhung des Lohnes in klingender Münze, zweitens dadurch, dass man den Arbeitern dazu verhilft, sich ihre Lebensbedürfnisse billiger zu verschaffen. Das letztere ist das leichteste und auch das wirksamste.

Wenn der anfragende Freund seinen Arbeitern schon seit Jahren die wichtigsten Lebensmittel auf dem sparsamsten Wege zugänglich macht, wenn er ihnen Butter und Schmalz, Speck und Schinken, Eier und Wurst, Kartoffeln und Gemüse verschafft, und für diese Arbeit sich nur die eigenen Kosten berechnet, wenn er ihnen nun auch noch in der sparsamsten Weise das Brot beschaffen will, dann leistet dieser Herr in sozialpolitischer Hinsicht tausendmal mehr, als alle sozialdemokratischen oder antisemitischen Holdrihopolitiker jemals leisten werden: Er sucht dann das Ziel zu erreichen, wo gleiche Werte mit gleichen Werten vertauscht werden.

Und dieses Ziel, das jeder vernünftige Mensch sich setzen und anstreben will, das wollen nun die Krämer, die Dienstmänner der Produzenten, die Lakaien der Konsumenten, verhindern?! —

Warten wir ab, was draus wird.

Ueber Verfälschung amerikanischer Wachssorten

berichtet Herr Dr. Karl Dietrich-Helfenberg in der Pharm. Centralh. 25/96 folgendes:

Sechs Sorten unter der Marke: »Madagaskar, Marokko, Bissas, Chili, Domingo und Austral« kamen zur Untersuchung. Letztere bestand in der Bestimmung des spez. Gewichts nach dem in den Helfenberger Annalen 1895 angegebenen Verfahren, dann in der des Schmelzpunkts, der Säurezahl, Esterzahl, Verseifungszahl und Boraxprobe. Die Boraxprobe beruht darauf, dass echtes Wachs, mit Boraxlösung gekocht,

nach dem Erkalten zwei völlig getrennte Schichten giebt, d. h., dass die oben schwimmende Wachsschicht völlig von der klaren Boraxlösung unterschieden ist, wobei die letztere nicht durch Flocken getrübt erscheinen soll.

Fast alle amerikanischen Wachse waren abnormal und mussten beanstandet werden. Aus den Verhältniszahlen zwischen Säure- und Esterzahlen ersieht man die grossen Abweichungen vom normalen deutschen Wachs. Während letzteres die Verhältniszahl 1 : 3,75 hat, zeigen alle amerikanischen Sorten eine weit höhere Verhältniszahl, so dass auf einen Zusatz von Pflanzenwachs, wie Japanwachs oder Karnaubawachs geschlossen werden muss. Ganz abnormal ist bei der Marke »Bissas« der hohe Schmelzpunkt, welcher bei der ausserdem sehr hohen Verhältniszahl 1 : 4,6 zweifellos auf einen Zusatz von Karnaubawachs hindeutet.

Paraffin scheint auf Grund des Schmelzpunkts ausgeschlossen, da dasselbe den Schmelzpunkt unter den normalen — 63,5 — herabdrücken würde. Der Ausfall der Boraxprobe deutet wiederum auf den Zusatz von Pflanzenwachs hin.

Die Marke »Marokko« zeigte eine auffällig rote und intensive Farbe. Es musste entschieden eine künstliche Färbung stattgefunden haben. Da dieser künstlich zugesetzte Farbstoff gegen Säure beständig war, so schien eine Anilinfarbe oder überhaupt ein säurebeständiger Farbstoff vorzuliegen. Beim Schmelzen und vorsichtigen Absetzenlassen sammelte sich ein stark rot gefärbter Niederschlag am Boden an, der in Amylalkohol mit rotgelber Farbe löslich und wiederum säurebeständig war.

Uns interessiert dieser Fall sehr, denn wir haben weder dem amerikanischen Honig noch dem amerikanischen Wachs jemals getraut, wie unsere Leser aus früheren Honigaufsätzen wissen. Auch hierin waren mehrere Abonnenten anderer Meinung als wir. Dieser Bericht wird, wie wir hoffen, doch vielleicht im stande sein, das feste Vertrauen in die Zuverlässigkeit amerikanischer Waren zu erschüttern.

Richtig wäre es, wenn einmal derartige Betrügereien als zweifellos aufgedeckt worden wären, dass die deutsche Regierung auf der Stelle die Einfuhr derartiger Schwindelfabrikate untersagte, damit den ausländischen Händlern die Möglichkeit genommen wäre, sich auf Kosten des deutschen Volkes zu bereichern. Die Wachs-Manscherei lohnt sich. Amerikanisches Bienenwachs wird in Hamburg mit 145 bis 150 Mk. pr. 50 Kilo bezahlt; japanisches Pflanzenwachs kostet den vierten Teil, nämlich 36—37 Mk. und Karnaubawachs kostet 100 Mk. pro 50 Kilo. Eingeführt sind in den ersten 6 Monaten dieses Jahres 396 000 Kilo, davon aus Japan 98 400 Kilo; die andern 300 000 Kilo werden wohl in der Zusammenstellung den Sorten gleichen, die von Dr. Dietrich untersucht worden sind. Trifft das zu und ist, wie es den Anschein hat, der Zusatz von Pflanzenwachs zum Bienenwachs ein 50prozentiger, dann ist das deutsche Volksvermögen durch den Import der 300 000 Kilo verfälschten Wachses um eine hübsche Summe vermindert worden. Wir mussten für die verfälschten 300 000 Kilo den Preis des reinen Bienenwachses zahlen; das war 2,90 Mk. pro Kilo. Wir erhielten aber eine Ware, die nur vielleicht zur Hälfte aus Bienenwachs, zur Hälfte aber aus Karnaubawachs oder gar aus japanischem Pflanzenwachs bestand, die also statt 2,90 Mk. nur 1,90 Mk. wert war.

Wenn unsere holsteinischen, hannoverschen, oldenburgischen Bienenzüchter und Wachslieferanten solche Schwindeleien im Lande machen wollten, würde man ihnen bald auf die Finger klopfen. Wie lange aber schon wird wohl mit verfälschtem amerikanischen Wachs der deutsche Konsument betrogen?

Wenn unsere deutschen Bienenzüchter mit ihrer reellen Ware gegen die verfälschte amerikanische nicht konkurrieren können, dann schilt man auf »die Begehrlichkeit der Agrarier«. Besser wäre es, man suchte zuvor die rechten Gründe kennen zu lernen, weshalb die amerikanischen Produkte hin und wieder billiger scheinen. Ganz gewiss würde man dann oft zu einem andern Urteil kommen.

Können die vegetabilischen starren Pflanzenfette von höherem Schmelzpunkt zu vielen technischen Zwecken, im Schuhmachergewerbe, für Wachslichte, Blumen, Pflaster, Salben, zur Appretur, mit demselben Erfolge angewendet werden wie das Wachs der Bienen, so ist es nur vernünftig, dass man vegetabilisches Wachs sich zu verschaffen sucht. Aber es soll dann auch als solches gehandelt werden. Wer aber Bienenwachs verlangt, soll Bienenwachs bekommen. Das chinesische Wachs, das durch eine Schildlaus auf Traxinus chinensis Roxb. erzeugt wird, das japanische Wachs, das Palmwachs, das Myricawacks u. s. w. aber sollte nie als Bienenwachs verkauft werden dürfen. Sie sollten schon den Namen »Wachs« in Deutschland nicht tragen. Nenne man sie Pflanzentalg, dann weiss jeder was er hat.

„Süssstoff Monnet“

bei gleicher chemischer Natur 10 % reiner und süsser als Fahlberg's raffiniertes Saccharin.



Bedeutender Konsumartikel!

✤ ✤ ✤ Süssstoff ersten Ranges! ✤ ✤ ✤

Fabrikanten und Konsumenten von Cacao-Präparaten, Chocolade, Biscuits, Zuckerwaren etc. werden auf die **völlige** chemische Reinheit und grosse Ersparniss bei Verwendung von **„Süssstoff Monnet“** aufmerksam gemacht.

Nach Untersuchungen von Dr. C. Schmitt und Dr. E. Crato (Hygien. Institut Wiesbaden), Dr. Hugo Eckenroth (Ludwigshafen), Berichten in Chemiker-Zeitung (11. Mai 1895), British Medical Journal (20. Mai 1895), engl. Chemikern pp. als **bestes Fabrikat des Handels** festgestellt.

Vorzugspreise, Gebrauchsanweisungen, Broschüren über Anwendung des Süssstoffes, Kataloge etc. erhältlich durch

Adolf Pertsch, Frankfurt a. M.
Generalvertreter der Rhone-Werke A.-G.

Gustav Ritter
Vertreter der nebenstehenden Firma für Hamburg.

Um einer allgemeinen Nachfrage meiner geehrten Kundschaft nach einem besonders billigen, gutschmeckenden, gross ausfallenden Pfennig-Artikel zu genügen, gestatte ich mir hiermit die Mitteilung zu machen, dass ich unter dem Namen

Riesen-Pfennig-Waffel,

12 cm lang und $2^1/_2$ cm breit, eine nach Wiener Art gefertigte Waffel, gefüllt mit Chocolade, Vanille, Haselnuss, Himbeer und Erdbeer, zum Detail-Verkauf à Stück 1 Pfg. zum Versand bringe. Die Waffeln sind in Qualität hochfein und angenehm schmeckend, so dass es für jedes Detailgeschäft von Wichtigkeit ist, diesen Artikel zu führen. Um meinen Geschäftsfreunden den Bezug zu erleichtern, habe ich kleine Probekistchen von 1000 Stück zu Mk. 7.50 inkl. Kiste zum Postversandt eingerichtet. Ein Versuch mit einem Probekistchen führt zum dauernden Bezuge. Geschmackvolle Plakate, welche den Verkauf wesentlich erleichtern, füge ich der Sendung bei.

Versandt gegen Nachnahme, oder Ziel bei bekannten Kunden.

Rich. Selbmann, Dampfchocoladenfabrik, Dresden-N.

Gorton's Hygropin

wird mit grossem Erfolge in der Bonbonfabrikation benutzt

1. Zum Verkochen saurer Abfälle,
2. Zum Verkochen mit höherem Syrupzusatz,
3. Um Syrup, Melis, Farin auf Kochfähigkeit zu prüfen,
4. Um schlechten Syrup und ordinäre Farine kochfähiger zu machen.

Genauere Anleitung und weitere Mitteilungen erfolgen gratis durch die alleinige Niederlage für Deutschland von

Robert Jürges
Hamburg, Grimm 23.

Junger Chocolatier, tüchtig im Einformen, sowie mit der Behandlung sämtlicher Maschinen vertraut, sucht per baldigst Stelle.

Gefl. Offerten unter S. D. 450 postl. Halberstadt.

Junger Kaufmann,

24 Jahre alt, seit $4^1/_2$ Jahren in grösseren Ca[cao-] und Chocoladen-Fabriken als Lagerist, Expedie[nt,] Verkäufer, Buchhalter und Korrespondent thät[ig] und gegenwärtig noch in Stellung, sucht, gestü[tzt] auf gute Zeugnisse, zum 1. October ähnlich[es] Engagement.

Offerten unter **G. H. 110** an die Expedition de[s] Gordian.

Ein erfahrener Werkmeister, welcher in allen Teile[n] des Laborators und der Pfefferküchlerei, sowie i[m] Einmachen der Früchte, versandb. Theegebäck voll[-] kommen vertraut und firm ist, sucht Stellung in eine[m] besseren Hause als Leiter. Suchender reflektiert jedoc[h] auf eine dauernde, womöglich Lebensstellung.

Gefl. Off. erbeten unter A. K. 100 postl. Dresden[-] Postamt Freibergerstrasse.

Reisender,

rout., 30 Jahre alt, in Brandenburg, N.-Schlesie[n,] Posen, Ober- und Nieder-Lausitz gut eingeführt, suc[ht] anderweitiges Engagement bei leistungsfähiger Choco[-] laden-Fabrik.

Off. unter Chiffre F. O. postlagernd Leipzig erbete[n.]

Chocolatier, verheiratet, welcher in allen Fächer[n] der Chocoladen und entölten Cacao 12 Jahre thätig ist, auch im Laborator und Bonbonkochen bewandert, sowie mit Dampfkesselmaschinen vollständig vertrau[t] ist, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, bis zum 15. August oder später dauernde Stellung.

Gefl. Offerten an W. Hinze, Berlin S. O., Man[-] teuffelstrasse 42.

Ein im Backen und Laborator bewanderter, sowi[e] im Glasieren von Figuren und Tieren selbstständige[r] Gehülfe sucht Stellung in einem Geschäft, wo er sic[h] im Backen noch mehr ausbilden kann. Eintritt könnt[e] sofort geschehen.

Gefl. Off. nimmt entgegen R. J. Fritz, Kondi[tor] zu Plattenhart in Württemberg, O.-A. Stuttgart.



1896. II. Jahrgang. Nr. 33. Hamburg, 1. September 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Verwertung deutscher Cacaobutter im Auslande.

In Nr. 32 auf Seite 586 hatten wir vorgerechnet, dass die am 4./8. in Auktion verkauften 100 Zentner deutsche Cacaobutter einen Bruttopreis von 259 Mk. pro 100 Kilo erzielt hätten.

Hierzu wird uns aus Amsterdam das folgende geschrieben:

»Mit Bezug auf Ihre Kalkulation hier verkaufter deutscher Cacaobutter möchte ich mir erlauben zu bemerken, dass diese wenigen 5 Tons keinen Maassstab bilden und dass das Angebot zur aussergewöhnlich günstigen Zeit stattfand, denn seit Jahr und Tag fand keine so kleine van Houten-Auktion statt.

Aber namentlich mit Bezug auf die Ausfuhrprämie hinkt Ihre Kalkulation, denn hören Sie sich in Deutschland mal um, dann werden Sie vernehmen, dass die Prämie in der Theorie ganz schön, in der Praxis aber ganz anders aussieht. Man versichert mich, dass — abgesehen von endlosen Scherereien — die Hälfte der Prämie an Extrakosten drauf ginge, um unter Kontrolle zu arbeiten!«

Der Herr Einsender hat ja Recht, dass seit Jahren im August eine so kleine Cacaobutter-Auktion nicht stattgefunden hat, wie in diesem Jahre, aber wir zweifeln sehr daran, dass das Schuld daran gewesen ist, dass der deutsche Lieferant für seine Butter diesen für deutsche Verhältnisse recht guten Preis erzielt hat. Die nächste Auktion wird es zeigen, wenn deutsche Butter wieder mit zur Auktion kommen sollte; die deutschen Fabrikanten wären schlechte Kaufleute, wenn sie ihre Produkte nicht dorthin zu schaffen wüssten, wo ihnen der höchste Preis gezahlt wird. Und wenn es einige deutsche Fabrikanten geben sollte, die sich dem Herrn Einsender gegenüber so geäussert haben sollten, »dass abgesehen von den endlosen Scherereien die Hälfte der Prämie an Extrakosten darauf ginge«, so sind das eben Fabrikanten, die für das Exportgeschäft nicht tauglich sind.

Ein Bauer findet, wenn er einen Frachtbrief ausstellen soll, darin auch »endlose Scherereien«; im Kontor macht das ein Lehrling spielend. So geht es mit dem Exportieren auch. Eine einzige Unterhaltung mit der Zollbehörde seiner Stadt wird jedem deutschen Fabrikanten zeigen, dass weder die Hälfte der Prämie drauf geht, noch dass die Scherereien endlos sind. Alles im Leben muss gelernt werden — und hier ist blitzwenig zu lernen.

Allerdings, und das haben wir in Nr. 31 schon gesagt, es hat keinen Zweck, mit 4 oder 5 Packen Cacaobutter Exportgeschäfte machen zu wollen. In solchem Falle stehen die Kosten und die Versandmühen und Versandspesen in keinem gesunden Verhältnis zu dem eventuell zu erzielenden höheren Preis. Aber man wird auch hierbei lernen. Es werden sich nur die Fabriken um den Verkauf im Auslande bemühen, die regelmässig und dann auch grössere Partien in gleichmässiger Qualität auf den Markt bringen können.

Apropos! Der Herr Einsender spricht von »Prämie«. Das ist ein falscher Ausdruck. Die deutschen Fabrikanten bekommen keine Prämie, keinen Zuschuss, sondern sie bekommen nur einen Teil des von ihnen für rohe Bohnen bezahlten Einfuhrzolles zurückvergütet. Da diese Vergütung noch gar nicht so hoch ist, als ihre Ausgabe an Zoll

vorher betragen hat, so kann von einer »Prämie«, wie bei Zucker und Spiritus, bei der Ausfuhr von Cacaobutter nicht gut die Rede sein.

Den Rat des Herrn Einsenders, »uns in Deutschland umzuhören«, brauchen wir nicht zu befolgen, da wir sehr gut informiert sind.

Ein deutscher Abonnent schickt uns einen Ausschnitt, den er einer Konditorzeitung entnommen hat. Darauf steht folgendes:

»Einfuhr von Cacaobutter nach England. Aus London, 3. Juli, wird geschrieben: Zu Beginn des Jahres hat der Häuptling der hiesigen Schutzzöllner, Sir Howard Vincent, entdeckt, dass wohl Cacao, nicht aber die aus Cacaobohnen gewonnene Fettmasse, die unter dem Namen Cacaobutter geht, einen Eingangszoll von 2 d pro Pfund zahlt, und dass dadurch die hiesigen Cacaobutterfabrikanten benachteiligt sind. Die hiesigen Fabrikanten haben einen Eingangszoll von 1 d pro Pfund der Cacaobohnen zu zahlen, aus denen sie ungefähr 30 % Cacaobutter gewinnen, während ihre deutschen und holländischen Konkurrenten das fertige Produkt absolut zollfrei einführen und erstere sogar eine Exportprämie von 2 d pro Pfund erhalten. Die Regierung hat nun auf Anregung des Sir Howard das Parlament genehmigen lassen, dass künftig Cacaobutter den gleichen Eingangszoll wie Cacao, nämlich 2 d pro Pfund, zahlen muss.«

Wir haben in dem Aufsatze »Deutscher Bundesrat und englischer Schatzkanzler« schon vor 6 Wochen (in Nr. 30 vom 15. Juli) darüber berichtet. Auch diese Zollerhöhung ist ebenso wenig wie die deutsche aus dem vorigen Jahre bis jetzt im stande gewesen, den holländischen Butterpreis zu stürzen. Man muss nun abwarten, was sich in den kommenden Monaten zeigt. Schliesst sich endlich auch noch Amerika gegen die Einfuhr europäischer Butter ab, dann muss sich nach unserer Meinung eine Wirkung zeigen.

Falsch ist in der obigen Notiz aus London, dass die deutschen Cacaofabrikanten ihr Rohprodukt zollfrei einführen und noch obendrein eine Ausfuhrprämie erhielten. So schön wie das auch für die deutsche Cacaoindustrie wäre, so ungerecht wäre das den andern deutschen Volksgenossen gegenüber. Deshalb, es besteht eine solche Ungerechtigkeit nicht und niemand wird für eine solche Einrichtung mit gutem Gewissen eintreten. —





Professor Wohltmann in Kamerun.

Bei dem grossen Interesse, das man in den Kreisen der deutschen Cacaoindustrie der Produktion afrikanischer Cacaobohnen in deutschen Schutzgebieten entgegenbringt, glauben wir auf die soeben von Prof. Wohltmann in Bonn veröffentlichte Arbeit hinweisen zu sollen. Unter dem Titel »Der Plantagenbau in Kamerun und seine Zukunft«, 3 Reiseberichte mit 12 Abbildungen, 2 Karten und 2 Plänen*), liefert Wohltmann ein klares Bild von dem, was heute schon im Kamerungebiete wächst und gedeiht, und giebt Fingerzeige, was aus dem herrlichen fruchtbaren Erdboden dort für den deutschen Bedarf gezogen werden könnte. Die Schrift ist interessant abgefasst, wir können nur raten, sie sich anzuschaffen.

Auf den Seiten 20 u. f. lesen wir die folgende interessante Beschreibung der Bimbiapflanzung:

Die Cacaopflanzung Bimbia oder Kriegsschiffhafen mit dem Hauptsitz in Kriegschiffhafen ist die erste und älteste Pflanzung am Kamerungebirge, welche mit deutschem Kapital gegründet ist. Sie liegt etwa 1½ Stunden Wegs von Victoria und gehört der Kamerun-Land- und Plantagen-Gesellschaft, einem Konsortium Hamburger Kaufleute. Ihre Anlage fällt in das Jahr 1884. Zuerst wurde Tabak gebaut, welcher jedoch zu sehr unter Insektenstichen litt. Die ersten Cacao-Kulturen wurden 1886 eingerichtet. Sieht man von dem dichten Stande der Cacaobäume ab, welchen der erste Leiter der Plantage, Herr Theusz, irrtümlicherweise bevorzugte — ein Uebelstand, welchem jedoch bald durch Ausholzen abgeholfen ist, so ist die Entwicklung und der heutige Zustand der Pflanzung ein geradezu tadelloser. Mit wahrem Vergnügen weilt das Auge auf den kräftig entwickelten Cacao-Stämmen, die eine Fülle von Blüten und Früchten produzieren und eine reiche Verzinsung des Anlagekapitals versprechen, sobald alle Stämme zu tragen begonnen haben, was mit dem etwa vierten Jahre der Fall ist. Man sieht hier, was Sachkenntnis der Anlage (Herr Theusz), Intelligenz in der Fortführung (Herr Friederici, jetziger Leiter der Plantage), Aufmerksamkeit, Fleiss und Sorgfalt zu schaffen vermögen. In dieser ersten Pflanzung ist der Beweis geliefert, welche grossartige Zukunft der Plantagenbau am Kamerungebirge haben wird. Die Bimbia-Pflanzung — nicht minder jedoch die zu M'Bamba und Bibundi — können sich ebenbürtig den hervorragenden Cacao-Plantagen auf der paradiesischen Insel St. Thomé zur Seite stellen, welche ich bei einem Besuche der 1000 ha haltenden Farm Monte Café, die unter der Leitung des deutschen Konsuls, Herrn Spengler, steht, Gelegenheit hatte kennen zu lernen. Ich will hierbei bemerken, dass

*) Preis 2 Mk. Zu beziehen von der Expedition des Gordian.



jene Farm Monte Café wohl die grösste und schönste Cacaofarm der Welt ist, und dass unser deutscher Landsmann, Herr Konsul Spengler, eben im Begriff steht, am Kamerun-Gebirge eine neue, ähnlich grosse Cacao- und Kaffeepflanzung zu gründen. Wenn dieser erfahrene, gediegene Pflanzer in Kamerun Pflanzungen anzulegen beabsichtigt, dann dürfte wohl auch kein Praktiker und Geschäftsmann an der Güte des dortigen Bodens und Klimas noch irgendwie zweifeln und das Gedeihen von Unternehmungen am Kamerun-Gebirge für unsicher halten.

Die Bimbia-Farm ohne die Zweigpflanzung M'Bamba umfasst bereits 216 ha, wovon 162,5 ha mit Cacao und 8,5 ha mit Kaffee bestanden sind. Sie liegt sehr günstig unmittelbar am Meere und am besten Hafen Kameruns, in welchem noch so tiefe Schiffe zu jeder Zeit nicht weit vom Ufer ankern können. Der Kriegsschiffhafen ist ein altes Kraterbecken, und der Rand der Küste zeigt noch deutlich eine Reihe von kleinen Kraterkesseln, welche dem Hauptkrater angelagert waren oder auch nach seinem Erlöschen entstanden. Die Cyklop-Grotte, welche durch ein offenes, mit einem Boote passierbares Thor mit dem Meere in Verbindung steht, stellt einen solchen, noch wunderbar schön erhaltenen, sehr tiefen Nebenkrater dar und lässt deutlich erkennen, dass sich solche 6 bis 8 an der Zahl an der heutigen Küste früher nebeneinander reihten. Das brandende Meer hat heute überall die an der Meeresseite gelegenen Kraterränder eingerissen, aber ein Blick auf den beigefügten Plan wird genügen, um sie im Geiste zu rekonstruieren.

Die Pflanzung ist mit Gebäuden, Trockenräumen, Wasch- und Gär-Einrichtungen (in Auemühle), sowie einem sehr guten Wegenetz wohl und sehr praktisch ausgerüstet, besitzt eine vorzügliche Feldeisenbahn, so dass sie mit allen Hilfsmitteln der Neuzeit bewirtschaftet wird. Es ist bei der Einrichtung derselben keine Verschwendung getrieben, jedoch auch nirgend an dem was nötig in falscher Weise gespart. Man hat hier einen musterhaften, tadellosen tropischen Betrieb vor sich, welchen näher kennen zu lernen aufrichtiges Vergnügen bereitet. Das ist das allgemeine Urteil nicht nur der flüchtigen Besucher von unseren deutschen Handels- und Kriegsschiffen, sondern auch des kritischen Fachmannes.

Bei der Pflanzung überlässt man jetzt das hängige und flachgründige Terrain dem Kaffee; dem Cacao räumt man den üppigen, tiefgründigen aufgeschwemmten Boden der ebenen Lagen und den tiefen Verwitterungsboden ein. Diese letzteren Bodenarten sind meist tiefbraun gefärbt und von ausgezeichneter chemischer und physikalischer Beschaffenheit. Die Anpflanzung erfolgt beim Kaffee sowohl wie beim Cacao durch Auslegen der Bohnen, nachdem der Urwald während der Regenzeit gefällt und zu Schluss der Trockenzeit niedergebrannt ist. Die Pflanzweite des Cacaos beträgt auf den neuen Aeckern der Bimbiafarm 4 bis 5 m im Quadrat; früher wählte man 2,44 m (8 englische Fuss) im Quadrat und noch weniger, was entschieden für den üppigen Boden der Bimbiafarm viel zu eng war. Der Kaffee wird je nach der Sorte (ob Liberia-, oder arabischer, oder Ceylon- oder Java-Kaffee) enger gepflanzt, im Mittel etwa 2,0 bis 2,5 m im Quadrat.

Die Aussaat der Cacaobohnen erfolgt entweder im Ausgang der Regenzeit (Oktober, November) oder zu Beginn derselben (im April). Es werden gewöhnlich 3 Bohnen ca. 2 Zentimeter tief in ein Loch gelegt und später entfernt man die schwachen Pflanzen und lässt die stärksten stehen. Um die junge Cacaopflanze in den ersten Jahren durch Beschattung vor den sengenden Sonnenstrahlen zu schützen, giebt man den Kulturen eine Deckfrucht, am liebsten die Plantane, auch grosse Banane, Pferdebanane oder Plante genannt. Ausserdem sorgt man für Schutz gegen glühende Sonne und gegen Stürme, indem beim Waldschlag und Waldbrand grosse kräftige Urwaldstämme von Axt und Feuer verschont bleiben. Durch eine richtige Schattenspende kann man sehr zu einer gedeihlichen Entwickelung der jungen Kulturen beitragen. Eine junge einjährige Cacao-Pflanzung bietet sich zunächst dar als ein buntes Durcheinander von meterhohen angebrannten Baumstümpfen, modernden Baumstämmen und Aesten, Planten und überragenden stattlichen Palmen nebst kräftigen, stämmigen Urwaldriesen mit breiten belaubten Kronen. Dazwischen spriessen dann im Geviert die jungen Stämmchen des Cacao, welche zu wiederholten malen im Jahre mit dem Buschmesser, dem sogenannten Cutler, von dem überwuchernden Unkraut und Busch befreit werden müssen. Erst nach mehreren Jahren — weiche Hölzer zerfallen bereits nach 1 bis 2, harte Stämme oft erst nach 8 bis 10 Jahren — ändert sich das anfänglich wirre Bild und dann gewinnen die Cacaobäumchen die Oberhand: sie unterdrücken alsdann Unkraut und Busch, wenngleich auch noch immer der Reinigung bedürftig. Sie gewähren dann den Anblick eines geschlossenen Bestandes, wie ihn die Abbildung Tafel 7 darthut.

Steht die Kultur zu dicht, so wächst sie 3 bis 4 Meter hoch, steht sie lichter und normal, dann wachsen die Bäume mehr in die Breite und erleichtern dadurch die Erntearbeiten. Der Stamm des Cacaobäumchens ist weissgrau und ähnelt in der Farbe dem unserer Birke. Unmittelbar an dem Stamm und den vorjährigen Zweigen sprosst die zarte weissliche Zwitterblüte an einem schwachen Blütenstengel, aus welcher sich eine birnenartige Frucht entwickelt, die jedoch an beiden Enden etwas gurkenartig ausläuft. Innerhalb der Birne liegen im Fruchtmark die wertvollen Bohnen. Von den vielen Blüten, welche der Cacao-Baum treibt, gelangt kaum der vierte Teil zur Frucht. Die Hauptblütezeit fällt in den März und April; die Frucht-Ernte erfolgt von August bis Dezember; im Januar und Februar findet dann noch eine Nachlese statt.

Man rechnet, dass die Cacao-Pflanzung bereits im vierten Jahre Ertrag liefert und dass im sechsten Jahre die Vollentwicklung beginnt. Der Kaffee liefert schon im dritten Jahre eine Ernte und hat sich im fünften Jahre bereits vollkräftig entwickelt. Auf dem üppigen Boden der Bimbiafarm setzt er jedoch trotz verschwenderischer Blüte in der Ebene nur taube Frucht an, und kann dort nur auf dem bergigen, flachen Verwitterungsboden inmitten der Basaltgesteine und Lavabrocken mit Erfolg kultiviert werden.

Kräftige Cacao-Stämme tragen in Bimbia bis zu 50 und 60 Früchte im Jahre; im Mittel kann man jedoch nicht mehr als 15 bis höchstens 20 Birnen pro Stamm rechnen, von denen eine jede 30 bis 42 Bohnen zu enthalten pflegt, so dass ein Bäumchen rund 600 bis höchstens 800 Bohnen im Mittel liefert. Die Bohnen sind in der Birne ähnlich angeordnet wie die Maiskörner im Maiskolben, aber eine jede Bohne ist an der Achse flach gestielt und umgeben von einem süsssäuerlichen Fruchtmark, um welches sich eine feste Schale schliesst.

Das Pflücken der Frucht geschieht unter möglichster Schonung des Stengels der Birne, weil an diesen gern die neuen Blüten ansetzen. Sodann wird die Frucht aufgebrochen, die Bohnen werden mit zwei Fingern vom Mark befreit und in eine saubere Holzkiste (ohne Eisenbeschlag) gesammelt. Darauf gelangen sie in das Gärungshaus und werden in Haufen, lose bedeckt mit Segeltuch, einer 60stündigen Gärung unterworfen, bei welcher am ersten Tage eine Temperatur von 33° C., am zweiten eine solche von 37—38° und am dritten von höchstens 42° innezuhalten ist — was durch Lüften des Tuches kontrolliert

werden kann —, damit der Cacao nicht zu dunkel brennt. Während der Gärung geht die violette Naturfarbe des Innern der Bohne in die chocoladenbraune Färbung über. Nach vollendeter Gärung werden die Bohnen auf der Bimbia-Pflanzung mit Händen gewaschen und schliesslich durch einen kalten Wasserstrahl von dem anhaftenden schleimigen Fruchtmark gereinigt. Auf der Bibundi-Pflanzung werden die Bohnen auf der Tenne durch Austreten gesäubert. Darauf beginnt die Trocknung, bei sonnigem Wetter auf grossen Tischen in der freien Luft, bei nassem durch künstliche Wärme in den Trockenräumen, die so eingerichtet sind, dass sie auch die grossen Tische, welche auf Schienen laufend gebaut sind, aufnehmen können. Ausserdem sind Mayfarth'sche Darröfen vorhanden, in denen man bei 50—55° C den Rest der Feuchtigkeit entfernen kann. Ueber 70° C in denselben zu gehen, empfiehlt sich nicht, da alsdann der Cacao leicht einen brennerigen Geruch und Geschmack annimmt. Die beste und billigste Trockenmethode bleibt jedoch immer die Sonne, wenngleich auch die Mayfarth'schen Darren gute und schnelle Arbeit liefern.

Wenn die Bohne getrocknet ist, ist sie versandfähig für Europa; sie hat dann jedoch noch eine weisslich gelbe Hülle, von welcher sie erst in Europa befreit wird. Der unenthülste Cacao kostet zur Zeit in Europa ca. 45—50 Pfg. das Pfund. Die Bimbia-Pflanzung produziert bereits jetzt 1896 rund 2000 Ztr. Wenn sich alle Kulturen in voller Tragfähigkeit befinden, d. h. also, wenn die Pflanzungen aus den Jahren 1891—95 neben denen, welche 1886—90 angelegt wurden, voll produzieren, dann wird sich der Ertrag fast verdoppeln und es wird auf eine jährliche Roheinnahme von gegen 180 000 Mk. allein aus dem Cacao sicher zu rechnen sein. Dem gegenüber stehen die Betriebskosten auf der Pflanzung von alljährlich rund 70 000 Mk. Man wird also rechnen können, dass von dem Jahre 1899 oder 1900 ab der Gewinn aus dem jetzt bebauten Areal etwa 120 000 Mk. ausmachen wird. Diese Summe repräsentiert: Verzinsung des Kapitals, Amortisation, Unternehmer- und Reingewinn auf rund 190 ha benutztem Feld, das sind rund 630 Mk. für 1 ha. Da aber die Gebäude und die ganze Einrichtung der Pflanzung auf einen grösseren Betrieb eingerichtet sind und dieser auch geplant ist, so wird sich der Reingewinn noch erheblich höher gestalten, und es geht daher die Pflanzung, die Jahrzehnte lang auf Raubbau wirtschaften kann, einer sicheren Zukunft entgegen.

An Arbeitskräften werden eben nur 158 Leute (Neger) gehalten; von diesen sind:

67 aus dem südl. Teile von Kamerun,
86 Kru- und Palmas-Leute aus Liberia
und 5 Handwerker aus Akkra,
in Summa 158.

Diese Zahl reicht augenblicklich aus auf den 190 ha; bei einer Vergrösserung der Pflanzung wäre sie nicht genügend. Man rechnet in den Cacao-Plantagen auf St. Thomé für 1 ha einen Arbeitsmann, wenn Feldbahn und sonstige Transporterleichterungen fehlen, wo diese vorhanden sind, genügen bereits drei Schwarze auf 4 ha. In Kriegsschiffhafen sind neben der Feldbahn noch zwei Madeira-Ochsen für den Transport vorhanden, welche sich bewähren. Und da auch die Wasserverhältnisse sehr günstig auf der Pflanzung zu nennen sind (Bäche und sehr guter Brunnen am Wirtschaftshofe), so würde die Arbeiterzahl für den jetzigen Umfang der Anlage genügen.

Die schwarzen Arbeiter werden von auswärts, insbesondere von der liberianischen Küste (Monrovia, Bassa und Kap Palmas) auf gewöhnlich ein Jahr angeworben. Die einheimischen Neger, welche nahe der Pflanzung wohnen, sind bis jetzt wenig zu regelmässiger Arbeitsleistung geneigt und versagen zu oft, als dass man mit ihnen schon fest rechnen könnte. Man wird aber doch in der Zukunft darauf bedacht sein müssen, im Kamerungebiet selbst Stämme zur Arbeit zu ziehen. Die Erfahrungen, welche in dieser Beziehung bereits mit den Mabäern und Balis gemacht sind, berechtigen zu grossen Hoffnungen; und ich habe ferner die Ueberzeugung gewonnen, dass sehr viele Volksstämme am Kamerun-Gebirge von gutmütigem, arbeitsamem Charakter sind. Es ist daher schon im Interesse der Entwickelung der Kolonie wünschenswert, dass alle diese Stämme zur Arbeit angehalten werden, was natürlich zur Folge haben würde, dass der ihnen gezahlte Lohn dem Güter-Import, d. h. dem Handel wieder zu gute kommt. Also bleibt das Geld in der Kolonie und der Neger wird bedürfnisvoller und empfängt Kultur.

Es wird aber auch nachgerade immer schwieriger und kostspieliger, Arbeitskräfte von auswärts nach Kamerun zu schaffen. An der ganzen westafrikanischen Küste reflektiert man auf die eingeborenen Stämme Liberias, auf die Sierra-Leone und Akkra-Leute für die Arbeit. Infolge dieser starken Nachfrage sind die Löhne bereits erheblich gestiegen. Man zahlt neben freier Kost und freier Passage dem gewöhnlichen schwarzen Arbeiter je nach seinem Alter 10—18 Mk. pro Monat, freilich in Gütern, an denen noch verdient wird. Die Akkra-Handwerker erhalten bis zu 30 Mk. und mehr baren Lohn. Dazu kommen dann noch die nicht unbeträchtlichen Anwerbekosten, die Kasernierungskosten, das Lazarett u. s. w., sodass man rechnen kann, dass der Tagelohn für einen vollwüchsigen schwarzen Arbeiter in Summa und im Mittel auf 1 Mk. sich beläuft. Das ist gegenüber anderen Kolonien und bei der allgemeinen Ungeschicklichkeit und dem Stumpfsinn der afrikanischen Neger reichlich, ja fast zu viel! Es ist daher dringend erwünscht, dass auch seitens der Regierung in Kamerun die Frage der Beschaffung billiger Arbeitskräfte im eigenen Lande ernstlich bedacht wird. Durch die Verbindungen des verdienstvollen Dr. Zintgraff erhofft man jetzt insbesondere die Bali-Stämme, welche nördlich vom Kamerun-Gebirge sitzen und einen gesunden, kräftigen und intelligenten Volksstamm bilden, für die Arbeit an der Küste zu gewinnen. Ich hatte selbst auf meiner Umgehung des Kamerun-Gebirges Gelegenheit, Leute dieses Stammes wertschätzen zu lernen und halte sie für sehr geeignet für Plantagenbau. — Ich möchte hier nicht unerwähnt lassen, dass im Garten von Kriegsschiffhafen auch eine grosse Anzahl deutscher Gemüse-Arten ein sehr gedeihliches Fortkommen finden, was für die Ernährung der Weissen sehr wertvoll ist. Radieschen, Rettig, Möhren, Zwiebeln, Karotten, Gurken, Sellerie, Suppenkraut, Salat, Endivien gedeihen ausgezeichnet; auch Madeira-Kartoffeln werden schmackhaft, wenn sie Ende August ausgepflanzt werden. Kohl ist nicht zu kultivieren, da die Raupen ihn stets zerstören.

An Feldfrüchten werden für die Ernährung der Schwarzen sowohl als zur Fütterung des Viehs vornehmlich kultiviert: Mais, Reis, Plantanen und Bananen. Dass im übrigen noch viele echte tropische Früchte, wie Ananas, Mango-Pflaume u. s. w. u. s. w. auf der Bimbia-Farm vorzüglich gedeihen, bedarf wohl kaum der Erwähnung. Für den Export ist jedoch Cacao die Hauptfrucht; der Kaffee dient nur als Lückenbüsser an steilen Hängen und auf felsigem Terrain.

Die Bimbia-Pflanzung hat dann in etwa 2 Stunden Entfernung von Kriegsschiffhafen, jenseits eines ca. 250 m hohen Bergrückens eine Zweig-Pflanzung angelegt in M'Bamba; dieselbe liegt gleichfalls sehr günstig am Meere. Sie wird von Herrn Rehbein verwaltet, ist 1889 begründet und besteht zur Zeit

aus 50 ha Cacao, 5 ha liberianischen Kaffee (an den steilen Hängen) und 5 ha Kuhweide. Man plant eine Vergrösserung auf dem sehr fruchtbaren Terrain von Dikullu.«

Von den dieser Wohltmann'schen Schrift beigefügten Bildern — Autotypien nach Photographien — interessieren sehr:

Tafel 12: Der Kamerunberg.
» 11: Das eingeborene Kamerun-Rind.
» 10: » » » Schaf.
» 7: Eine Cacao-Pflanzung in Bibundi.
» 6: Blühende Kaffeesträucher in Victoria.
» 5: Vanille-Pflanzung mit Blüten und Schoten.



Bestimmungen

über

Steuervergütung und Ausfuhrzuschuss für zuckerhaltige Waren etc.

(§§ 6, 77 Absatz 2 des Gesetzes.)

Steuervergütung.

I. Zu Ziffer 1 des § 6.

1. Zuckerhaltige Fabrikate, welche **nicht** unter ständiger amtlicher Ueberwachung hergestellt worden sind.

§ 1. Für die nachbezeichneten Waren, nämlich:

A. Chocolade und sonstige cacaohaltige Waren, soweit für dieselben nicht die Vergütung nach Maassgabe der Ausführungsbestimmungen zum Gesetz vom 22. April 1892, betreffend die Vergütung des Cacaozolls, beantragt wird;

1. Bezeichnung der vergütungsfähigen Fabrikate.

B. Konditorwaren, und zwar:
  a) Karamellen (Bonbons, Boltjes) mit Ausnahme der Gummibonbons,
  b) Dragées (überzuckerte Samen und Kerne unter Zusatz von Mehl),
  c) Raffinadezeltchen (Zucker mit Zusatz von ätherischen Oelen oder Farbstoffen),
  d) Schaumwaren (Gemenge von Zucker mit einem Bindemittel, wie Eiweiss, nebst einer Geschmacks- oder Heilmittelzuthat),
  e) Dessertbonbons (Fondants etc., aus Zucker und Einlagen von Marmelade, Früchten etc.),
  f) Marzipanmasse und Marzipanfabrikate (Zucker mit zerquetschten Mandeln),
  g) Cakes und ähnliche Backwaren,
  h) verzuckerte Süd- und einheimische Früchte, glasiert oder kandiert; in Zuckerauflösungen eingemachte Früchte (Marmelade, Pasten, Compots, Gelées);

C. zuckerhaltige alkoholische Flüssigkeiten, als:
  a) versüsste Spirituosen (Liköre),
  b) mit Alkohol versetzte und mit Zucker eingekochte Fruchtsäfte (Fruchtsirupe und Fruchtbranntweine);

D. flüssigen Raffinadezucker

und

E. den als Fruchtzucker, Honigsirup etc. in den Handel gebrachten Invertzuckersirup

wird, wenn zu ihrer Herstellung im freien Verkehr befindlicher Zucker verwendet worden ist, bei der Ausfuhr oder der Niederlegung in öffentlichen Niederlagen oder in Privatniederlagen unter amtlichem Mitverschluss die Zuckersteuer für den verwendeten Zucker vergütet.

2. Bedingungen für die Gewährung der Vergütung.

§ 2. Ein Anspruch auf Steuervergütung steht nur denjenigen zu, welche die Fabrikate in ihren Fabriken hergestellt und sich vor der Herstellung der Steuerbehörde gegenüber schriftlich verpflichtet haben, Honig und, soweit dies nachstehend nicht ausdrücklich gestattet ist, auch Stärkezucker nicht zur Bereitung von Fabrikaten derjenigen Art zu verwenden, für welche sie die Vergütung in Anspruch nehmen.

Die Kontrolle darüber, dass der übernommenen Verpflichtung entsprochen wird, ist durch Einsicht der Fabrikationsbücher und geeignete Beaufsichtigung des Betriebs nach den von der Direktivbehörde zu erlassenden Vorschriften auszuüben.

Fabrikanten, welche der übernommenen Verpflichtung zuwider Honig und Stärkezucker verwendet haben, ist die Vergütung der Zuckersteuer für zuckerhaltige Fabrikate hinfort zu versagen.

Die Vergütung erfolgt, soweit nicht bezüglich einzelner Arten von Waren eine andere Berechnung vorgeschrieben wird, für die Gesamtmenge des in den Fabrikaten nachweisbar vorhandenen Zuckers mit Einschluss des invertierten, nicht aber für denjenigen Teil des verwendeten Zuckers, der im Laufe der Fabrikation ausgeschieden oder verloren gegangen ist.

Die obersten Landes-Finanzbehörden sind ermächtigt, für einzelne Fabrikationsbetriebe erforderlichenfalls weitere durch das Steuerinteresse gebotene Kontrollen anzuordnen.

§ 3. Die Vergütungsfähigkeit der Fabrikate mit Ausnahme der stärkezuckerhaltigen Karamellen (vergl. § 14) ist dadurch bedingt, dass dieselben ohne Mitverwendung von Honig oder Stärkezucker hergestellt sind und mindestens 10 Prozent ihres Nettogewichts an Zucker enthalten. Zum Färben der Zuckerfabrikate darf jedoch aus Stärkezucker bereitete Couleur verwendet werden.

§ 4. Die Steuervergütung kann nur beansprucht werden, wenn
  a) zuckerhaltige alkoholische Flüssigkeiten, für welche auch Vergütung der Branntweinverbrauchsabgabe und der Maischbottich- beziehungsweise Materialsteuer in Anspruch genommen wird, in der die Vergütung dieser Abgabe bedingenden Mindestmenge zur Abfertigung gestellt werden,
  b) in den übrigen Fällen die in den gleichzeitig zur Ausfuhr oder Niederlegung angemeldeten Fabrikaten enthaltene Zuckermenge mindestens 100 kg beträgt.

Die Direktivbehörden sind befugt, im Bedürfnissfalle Ausnahmen hiervon zuzulassen.

3. Anmeldung.

§ 5. Die zuckerhaltigen Fabrikate, für welche die Gewährung von Steuervergütung beansprucht wird, sind einer von der obersten Landes-Finanzbehörde für befugt erklärten Steuerstelle anzumelden und vorzuführen. Zur Anmeldung sind Formulare nach Muster 4 beziehungsweise, falls die Versendung der zuckerhaltigen Fabrikate nach einer anderen Amtsstelle erfolgen soll, nach Muster 9 derselben zu benutzen. Im letzteren Falle ist die Anmeldung in doppelter Ausfertigung einzureichen. Die Richtigkeit der Anmeldung ist in dieser von dem Anmelder zu bescheinigen.

Die Anmeldung hat anzugeben:

1. Zahl, Verpackungsart, Bezeichnung und Bruttogewicht der Kolli,
2. Zahl und Art der vorhandenen inneren Umschliessungen,
3. Art und Nettogewicht der zuckerhaltigen Fabrikate,
4. den Zuckergehalt der einzelnen Fabrikate in Prozenten ihres Nettogewichts beziehungsweise bei Spirituosen, für welche auch eine Vergütung von Branntweinsteuer beantragt wird, nach der Anzahl von Gramm Zucker in einem Liter der Flüssigkeit und
5. die Gesamtzuckermenge, welche in den Fabrikaten enthalten ist beziehungsweise für welche die Vergütung beantragt wird.

Bezüglich der Zulässigkeit einer summarischen Anmeldung des Bruttogewichts der zuckerhaltigen Fabrikate finden die Vorschriften in den §§ 39 und 41 der Ausführungsbestimmungen ebenfalls Anwendung.

Statt des wirklichen Zuckergehalts der Fabrikate und der in ihnen wirklich vorhandenen Gesamtzuckermenge kann der Mindestgehalt an Zucker und eine diesem entsprechende Gesamtzuckermenge angegeben werden.

§ 6. Befinden sich in einem Kollo Fabrikate verschiedener Art und verschiedenen Zuckergehalts, so müssen dieselben durch innere Umschliessungen von einander getrennt sein.

4. Abfertigung.

a. Gewichtsermittelung.

§ 7. Bei der Ermittelung des Brutto- und des Nettogewichts der zuckerhaltigen Fabrikate sind die Vorschriften der §§ 45 bis 54 der Ausführungsbestimmungen sinngemäss in Anwendung zu bringen.

Zur Erleichterung der Feststellung des Nettogewichts kann durch das Hauptamt zugelassen werden, dass die zur Ausfuhr angemeldeten Fabrikate auf Kosten des Versenders in dessen Räumen vor der Verpackung amtlich verwogen, unter amtlicher Aufsicht verpackt und zu der Abfertigungsstelle übergeführt werden. In diesem Falle ersetzt die Bescheinigung der Kontrollbeamten über das Gewicht der Fabrikate und die Art und Zahl der in einem Kollo enthaltenen inneren Umschliessungen die Ermittelungen der Abfertigungsstelle.

Bezüglich derjenigen Fabrikate, für welche neben der Zuckersteuervergütung auch eine Vergütung an Branntweinsteuer beansprucht wird, sind die zu letzterem Zwecke erfolgten amtlichen Ermittelungen, soweit sie auch für die Zuckersteuervergütung in Betracht kommen, zu benutzen.

b. Untersuchung der Fabrikate und Feststellung ihres Zuckergehalts.

§ 8. Die Untersuchung der Fabrikate und Feststellung ihres Zuckergehalts erfolgt auf Grund von Mustern, die von der Abfertigungsstelle unter Mitwirkung eines Oberbeamten und Zuziehung des Versenders zu entnehmen sind. Die Untersuchung geschieht auf Kosten des Versenders durch einen seitens der obersten Landes-Finanzbehörde oder auf deren Ermächtigung seitens der Direktivbehörde zur Vornahme solcher Untersuchungen bezeichneten vereidigten Chemiker nach Maassgabe der Anweisung in Anlage E.

Es bleibt der obersten Landes-Finanzbehörde überlassen, demnächst die Feststellung des Zuckergehalts solcher Waren, bei denen derselbe zufolge der gesammelten Erfahrungen mit Sicherheit durch die Polarisation zu bestimmen ist, einer der im § 2 der Ausführungsbestimmungen bezeichneten Amtsstellen zu übertragen.

Die Untersuchung der Ware auf den Zuckergehalt braucht stets nur soweit ausgedehnt zu werden, dass das Vorhandensein eines der Anmeldung entsprechenden Mindestgehalts von Zucker in der Ware nachgewiesen wird.

§ 9. Bei der Entnahme der Muster ist die grösste Sorgfalt anzuwenden. Von jeder Gattung von Waren, welche unter der nämlichen Benennung und mit dem nämlichen Zuckergehalt angemeldet ist, und wenn bezüglich der Gleichartigkeit der Ware Zweifel bestehen, von jedem für nicht gleichartig erachteten Teile der Sendung, nach vorgängiger Feststellung des Gewichts dieses Teiles, muss ein Muster von mindestens 55 g Gewicht entnommen, im Beisein des Versenders gehörig verpackt und mit amtlichen Siegel verschlossen werden, welchem der Versender sein eigenes Siegel beifügen kann.

§ 10. Bei Abfertigung von Waren aus Fabriken, deren Inhaber das Vertrauen der Steuerverwaltung besitzen und sich schriftlich verpflichten, unter einer bestimmten Benennung stets nur gleichartige Waren von einer näher anzugebenden und durch Hinterlegung von Mustern festzustellenden Beschaffenheit mit dem nämlichen Zuckergehalt zur Anmeldung zu bringen, kann mit Genehmigung der obersten Landes-Finanzbehörde, nachdem mindestens zweimal eine vorschriftsmässige Untersuchung von Warensendungen der bemusterten Art auf den Zuckergehalt stattgefunden und ein gegen die Anmeldung nicht zurückbleibendes Ergebnis geliefert hat, von einer regelmässigen Feststellung des Zuckergehalts der Waren durch amtliche Untersuchung abgesehen und, falls sich bei der Revision keine Abweichung der Ware von den Mustern ergiebt, der in der Anmeldung angegebene Zuckergehalt als richtig angenommen und der weiteren Behandlung der Anmeldung zu Grunde gelegt werden. Die Steuerstelle ist jedoch verpflichtet, auch von anscheinend normalen Waren ab und an Proben zu entnehmen und auf Kosten der Versender untersuchen zu lassen.

§ 11. Auf die weitere Abfertigung finden die Vorschriften in den §§ 126, 127 und 129 der Ausführungsbestimmungen sinngemäss Anwendung.

§ 12. Ueber die Abfertigung von zuckerhaltigen Fabrikaten mit dem Anspruch auf Zuckersteuervergütung sind von den Aemtern Register nach Muster 20 — vergl. § 130 der Ausführungsbestimmungen — zu führen.

In den betreffenden Abfertigungspapieren sind die Nummern des Ausfuhrvergütungsregisters zu vermerken.

5. Berechnung der Vergütung.

§ 13. Bei der Ermittelung des der Berechnung der Vergütung zu grunde zu legenden Zuckergewichts ist statt des ermittelten Zuckergehalts der angemeldete in Rechnung zu stellen, wenn der letztere geringer ist als der erstere.

§ 14. Karamellen, welche Stärkezucker enthalten, sind nur vergütungsfähig, wenn sie mindestens 80 Grad Rechtsdrehung zeigen. Die Vergütung für dieselben wird stets nur für 50 Prozent des Gewichts der Ware gewährt. Die Gewährung der Vergütung ist zu versagen, wenn bei der Kontrolle der betreffenden Fabrik ermittelt wird, dass die zur Ausfuhr gelangenden stärkezuckerhaltigen Karamellen weniger als 50 Prozent ihres Gewichts an Rohrzucker enthalten.

Für Karamellen, welche Stärkezucker nicht enthalten, ist die volle Vergütung für die ermittelte Zuckermenge zu gewähren.

§ 15. Für Fabrikate der im § 1 unter B h und C b bezeichneten Arten wird mit Rücksicht auf den natürlichen Zuckergehalt der zur Herstellung der Waren verwendeten Früchte die Steuervergütung auf

90 Prozent der in dem Fabrikat vorhandenen Zuckermenge beschränkt.

§ 16. Für den im § 1 unter D bezeichneten flüssigen Raffinadezucker ist die Steuervergütung jedesmal nach einem Zuckergehalt von 75 Prozent festzusetzen, solange nicht ein geringerer nachgewiesen oder angemeldet worden ist.

Die Feststellung des Zuckergehalts des Fruchtzuckers (§ 1 unter E) erfolgt nach der Kupfermethode (Anlage E).

6. Zahlbarmachung der Vergütung.

§ 17. Die Vergütungsbeträge sind in der im § 131 der Ausführungsbestimmungen vorgeschriebenen Weise bei der Direktivbehörde zu liquidieren. Die Liquidationen sind in doppelter Ausfertigung vorzulegen.

§ 18. Die Direktivbehörde hat die zu vergütenden Beträge festzusetzen und zur Zahlung anzuweisen. Die Beläge der Liquidationen bleiben bei ihr zurück.

Die festgesetzten Vergütungsbeträge sind, wenn die zuckerhaltigen Fabrikate in eine Niederlage aufgenommen worden, in dem Niederlageregister anzuschreiben und zu diesem Zweck von dem liquidierenden Amt, falls es nicht zugleich das Niederlageamt ist, dem letzteren mitzuteilen, welches dem liquidierenden Amt die erfolgte Anschreibung im Niederlageregister zu bestätigen hat.

§ 19. Die Steuervergütung kann von dem Empfangsberechtigten bei dem mit der Zahlung beauftragten Hauptamt jederzeit auf nicht gestundete Zuckersteuer (einschliesslich des Zuschlags dazu sowie der Erstattung von Zuckersteuervergütung oder Ausfuhrzuschuss) statt baarer Zahlung in Anrechnung gebracht oder vom fünfundzwanzigsten Tage des sechsten Monats nach dem Monat der Ausfuhr oder Niederlegung der zuckerhaltigen Fabrikate ab bar erhoben werden. Auch kann sie von ihm vor dem Tage der Fälligkeit auf gestundete Zuckersteuer, welche gleichzeitig oder später als die Steuervergütung fällig wird, in Anrechnung gebracht werden. Ist der Tag der Fälligkeit ein Sonn- oder Festtag, so kann die Baarzahlung bereits am vorhergehenden Werktage erfolgen.

Jeder auf Grund einer Liquidation angewiesene Vergütungsbetrag wird nur mit seinem vollen Betrage in Anrechnung genommen; die Anrechnung eines Teils des Betrages unter Baarzahlung des Restes ist unzulässig.

§ 20. In der von dem Empfänger abzugebenden Quittung ist die Art der Zahlung (durch Anrechnung auf nicht gestundete Zuckersteuer oder in baar) anzugeben.

II. Zuckerhaltige Fabrikate, welche unter ständiger amtlicher Ueberwachung hergestellt worden sind.

§ 21. Die obersten Landes-Finanzbehörden sind ermächtigt, vorbehaltlich jederzeitigen Widerrufs und der erforderlichen besonderen Kontrollmaassregeln, zu gestatten, dass den Gewerbetreibenden, welche in zollsicher abgeschlossenen Räumen unter ständiger amtlicher Ueberwachung zuckerhaltige Fabrikate für den Export herstellen, die Zuckersteuer für den nachweislich verwendeten inländischen Zucker erlassen oder erstattet wird, je nachdem unversteuerter oder versteuerter inländischer Zucker verwendet worden ist.

§ 22. Ferner sind die obersten Landes-Finanzbehörden ermächtigt, vorbehaltlich jederzeitigen Widerrufs, zu gestatten, dass den Fabrikanten kondensierter Milch die Zuckersteuer für den zur Herstellung nachweislich verwendeten inländischen Zucker erstattet oder erlassen wird, sofern der Fabrikant seinen Betrieb während der Zeit, in welcher für den Export gearbeitet wird, einer ständigen amtlichen Ueberwachung unterwirft und die Kosten der letzteren übernimmt.

Der Fabrikant hat die anzuordnenden besonderen Kontrollvorschriften zu befolgen. Insbesondere hat derselbe schriftlich anzuzeigen, in welchem Prozentverhältnisse er bei der Herstellung der kondensierten Milch Zucker zu verwenden beabsichtigt, sowie für jede Art der zur Füllung zu benutzenden Gefässe nähere Angaben bezüglich des Bruttogewichts derselben in gefülltem, verkaufsfertigem Zustande und des Nettogewichts der darin enthaltenen kondensierten Milch zu machen. Beabsichtigte Aenderungen der angezeigten Betriebsweise sind vorher schriftlich anzumelden.

Die unter amtlicher Aufsicht hergestellten Fabrikate sind bis zur Ausfuhr oder Niederlegung behufs Festhaltung der Identität, getrennt nach ihrem verschiedenen Zuckergehalte, in ein unter amtlichem Mitverschlusse stehendes Lager zu verbringen.

§ 23. Auf die Anmeldung und Abfertigung der in den §§ 21 und 22 bezeichneten Fabrikate, sowie auf die Zahlbarmachung der Vergütung für solche finden die Vorschriften der §§ 5 bis 7, 11, 12 und 17 bis 20 entsprechende Anwendung.

Bezüglich des Gewichts des in den Fabrikaten enthaltenen Zuckers haben die Abfertigungsbeamten ihrem Revisionsbefunde eine Bescheinigung auf grund der über den Fakrikationsbetrieb geführten Kontrolle beizufügen.

Dem Fabrikanten ist gestattet, nach vorheriger Anzeige bei der Steuerstelle und Zahlung der Steuer oder Rückzahlung der Vergütung auch Fabrikate zum Absatze nach dem Inlande aus der Fabrik beziehungsweise aus dem unter amtlichem Mitverschlusse stehenden Lager zu entnehmen.

§ 24. Der Erlass oder die Vergütung der Steuer erfolgt bei der Aufnahme des Zuckers in die zollsicher abgeschlossenen oder unter ständiger Ueberwachung stehenden Räume der Fabrik, vorbehaltlich der Nacherhebung der Steuer oder der Rückforderung der Vergütung für die bei den Bestandsaufnahmen sich ergebenden Fehlmengen.

Von der Erhebung der Beträge für die Fehlmengen kann mit Genehmigung der Direktivbehörde ganz oder teilweise abgesehen werden, insoweit die Fehlmengen auf natürlichen Schwund oder Betriebsverlust zurückzuführen sind und kein Verdacht besteht, dass Waren unbefugterweise aus der Fabrik entfernt oder darin verbraucht worden sind.

In denjenigen Fällen, in welchen eine Entnahme zuckerhaltiger Waren in den Verkehr freien des Inlandes gegen Entrichtung des Eingangszolles erfolgt, findet eine Erhebung der Zuckersteuer oder eine Rückforderung der Vergütung nicht statt.

Ausfuhrzuschuss.

II. Zu § 77 Abs. 2.

§ 25. In dem gleichen Umfange, wie ein Erlass oder eine Vergütung der Zuckersteuer für zuckerhaltige Waren gewährt wird (§§ 1 ff), ist für dieselben auch der Ausfuhrzuschuss zu zahlen und zwar, wenn in die zollsicher abgeschlossenen Räume einer der in §§ 21 und 22 bezeichneten Fabriken nur Zucker einer Zuschussklasse aufgenommen worden sind, nach dem Satze für die betreffende Zuschussklasse, anderenfalls nach dem Satze der Zuschussklasse c.

Die in §§ 1 bis 24 für die Steuervergütung gegebenen Vorschriften finden auch auf den Ausfuhrzuschuss Anwendung; insbesondere findet die Ausfertigung von Ausfuhrzuschussscheinen für die zahlbar zu machenden Zuschüsse nicht statt.

Insoweit für Fehlmengen, welche bei den Bestandsaufnahmen in den in §§ 21 und 22 bezeichneten



Fabriken sich ergeben haben, der Ausfuhrzuschuss zurückzufordern ist, erfolgt die Erhebung der Erstattung, falls in die zollsicher abgeschlossenen Räume der Fabrik nur Zucker einer Zuschussklasse aufgenommen worden sind, nach dem Satze der betreffenden Zuschussklasse, falls die Aufnahme von Zuckern verschiedener Zuschussklassen stattgefunden hat, nach dem Satze der Zuschussklasse c.

Anleitung

zur

Ermittelung des Zuckergehalts der zuckerhaltigen Fabrikate.

Nach § 3 der Bestimmungen zur Ausführung des § 6 des Zuckersteuergesetzes (Anlage D der Ausführungsbestimmungen) darf für zuckerhaltige Fabrikate mit Ausnahme der stärkezuckerhaltigen Karamellen die Vergütung der Zuckersteuer nur gewährt werden, wenn sie ohne Mitverwendung von Honig und Stärkezucker hergestellt sind. Während die Nichtverwendung von Honig durch die Kontrolle der Fabrik und der Fabrikationsbücher gesichert wird, ist die Nichtverwendung von Stärkezucker durch die chemische Untersuchung von Proben der Fabrikate auf Stärkezuckergehalt zu kontrollieren. Diese Untersuchung hat nach den bezüglichen Vorschriften im Abschnitt 1 der Anlage B der Ausführungsbestimmungen zu erfolgen, jedoch mit der Maassgabe, dass bei zuckerhaltigen Fabrikaten das Vorhandensein von Stärkezucker angenommen werden soll, wenn die Linksdrehung der zu untersuchenden Lösung nach der Inversion auf 100 Teile des bei der direkten Polarisation ermittelten Zuckergehalts — 28 oder weniger beträgt.

Der Zuckergehalt der stärkezuckerfreien zuckerhaltigen Fabrikate ist auf verschiedene Weise festzustellen, je nachdem dieselben weniger als zwei Prozent oder zwei Prozent oder mehr Invertzucker enthalten. Infolgedessen ist zunächst die Untersuchung der Fabrikate auf Invertzuckergehalt nach den Vorschriften des Abschnitts 1 der Anlage A der Ausführungsbestimmungen mit der Abweichung vorzunehmen, dass die mit Fehlingscher Lösung zu kochende Zuckerlösung nicht 10 g der Substanz, sondern 10 Prozent Polarisation zu entsprechen hat.

Von zuckerhaltigen Fabrikaten, welche weniger als zwei Prozent Invertzucker enthalten, wird der Zuckergehalt nach der Clergetschen Methode festgestellt, wobei die Inversion genau nach den bezüglichen Vorschriften des Abschnitts 1 unter a der Anlage B der Ausführungsbestimmungen zu bewirken und aus der Summe der beiden Polarisationen (vor und nach der Inversion) der Zuckergehalt mit Hülfe der Formel:

$$Z = \frac{100\,S}{142{,}66 - {}^1/_2\,t}$$

zu berechnen ist, in welcher Z den Zuckergehalt, S die Summe der beiden Polarisationen für das Normalgewicht und t die Temperatur bedeutet, bei welcher die Polarisationen vorgenommen worden sind. Die Konstante (C) 142,66 setzt die Anwendung des halben Normalgewichts (13,024 g) Zucker bei der Beobachtung voraus und ist jedesmal entsprechend der zur Inversion angewandten Substanzmenge durch eine andere Zahl zu ersetzen. Die letztere ergiebt sich aus folgender Tabelle:

Für g Zucker in 100 ccm	ist C einzusetzen mit
1	141,86
2	141,91
3	141,98
4	142,05
5	142,12
6	142,18
7	142,25
8	142,32
9	142,39
10	142,46
11	142,52
12	142,59
13	142,66
14	142,73
15	142,79
16	142,86
17	142,93
18	143,00
19	143,07
20	143,13

Ergiebt beispielsweise nach dem Auffüllen des Normalgewichts zu 200 die direkte Polarisation im 200 mm Rohre + 30, so berechnet sich für die invertierte Lösung, welche 75 ccm der ursprünglichen Lösung einschliesst, eine direkte Polarisation von + 22,5. Da 100 Polarisation 26,048 g Zucker entsprechen, so kommen auf 22,5 Polarisation 5,86 g oder rund 6 g Substanz; nach der Tabelle hat sonach die Konstante 142,18 zur Anwendung zu gelangen. Angenommen, es sei bei 20° C. eine Linksdrehung von — 7,1 beobachtet, so entspricht dies für das halbe Normalgewicht einer solchen von $\frac{-7{,}1\,.\,100}{75} = -9{,}47$ und für das ganze Normalgewicht einer solchen von — 18,94. Da die direkte Polarisation für das ganze Normalgewicht + 60 beträgt, so berechnet sich der Zuckergehalt auf 100 $.\frac{60 + 18{,}94}{142{,}18 - 10} = 59{,}72$ oder abgerundet 59,7 Prozent. Die Abrundung erfolgt in der Art, dass geringere Bruchteile als volle Zehntel unberücksichtigt bleiben.

Der Zuckergehalt derjenigen Fabrikate, welche zwei Prozent oder mehr Invertzucker enthalten, ist nach der im Abschnitt 1 der Anlage B der Ausführungsbestimmungen angegebenen Kupfermethode zu bestimmen. Man invertiert eine Probe der Zuckerlösung nach der dort angegebenen Vorschrift, ermittelt in ähnlicher Weise, wie für die Invertzuckerbestimmung bei stärkezuckerhaltigen Abläufen vorgeschrieben ist, die in jedem einzelnen Falle anzuwendende Substanzmenge und kocht 3 Minuten mit Fehlingscher Lösung.

Bezüglich der Untersuchung der vergütungsfähigen zuckerhaltigen Fabrikate ist im einzelnen noch Folgendes hervorzuheben:

A. Chocolade.

Man feuchtet zweckmässig das Normalgewicht mit etwas Alkohol an, um die nachherige Benetzung mit Wasser zu erleichtern, übergiesst mit etwa 30 ccm Wasser und erwärmt 10 bis 15 Minuten auf dem Wasserbade. Sodann wird heiss filtriert, wobei die Flüssigkeit ohne Schaden trübe durchgehen kann, und der Rückstand mit heissem Wasser nachgewaschen. Das Filtrat wird nach der Klärung mit etwa 10 ccm Bleiessig 1/4 Stunde lang stehen gelassen, darauf mit Allaun und einigen Tropfen Thonerdehydrat geklärt und schliesslich zu einem geeigneten Volumen (etwa 200 ccm) aufgefüllt.

B. Konditorwaren.

a) Karamellen (Bonbons, Boltjes) mit Ausnahme der nicht vergütungsfähigen Gummibonbons.

Bezüglich derjenigen Karamellen, welche vom Anmelder als stärkezuckerhaltig bezeichnet worden

sind, ist durch die Untersuchung festzustellen, dass sie mindestens 80 Grad Rechtsdrehung und 50 Prozent Zucker nach Clerget zeigen. Andernfalls sind sie als nicht vergütungsfähig zu bezeichnen.

Karamellen, welche als stärkezuckerfrei angemeldet sind, müssen zunächst auf Stärkezuckergehalt geprüft werden. Ist kein Stärkezuckergehalt vorhanden, so erfolgt die Untersuchung ähnlich wie bei den Raffinadezeltchen.

b) Dragées (überzuckerte Samen und Kerne unter Zusatz von Mehl).

Dragées werden ähnlich wie Chocolade ausgezogen. Dieselben enthalten fast stets Invertzucker.

c) Raffinadezeltchen (Zucker mit Zusatz von ätherischen Oelen oder Farbstoffen).

Der feste Rückstand kann vernachlässigt werden. Man füllt daher das Normalgewicht der Probe direkt im 100 Kolben zur Marke auf und nimmt die Filtration erst nachträglich vor.

d) Schaumwaren (Gemenge von Zucker mit einem Bindemittel, wie Eiweiss, nebst einer Geschmacks- oder Heilmittelzuthat).

Die meist nur in geringen Mengen vorhandenen Bindemittel (Eiweiss, Gelatine, arabisches Gummi, Tragantgummi oder Leim) sind mittelst Bleiessig oder Thonerde zu entfernen.

Die zu den Schaumwaren gehörigen Santoninzeltchen enthalten linksdrehendes santoninsaures Natron. Es ist deshalb Zusatz von Bleiessig erforderlich, durch welchen die Santoninsäure ausgefällt wird.

e) Dessertbonbons (Fondants etc. aus Zucker und Einlagen von Marmelade, Früchten etc.).

Die Probe wird mit Wasser gelöst. Bleibt wenig Rückstand, so kann ohne weiteres zur Marke aufgefüllt werden; andernfalls muss zuvor Filtration erfolgen.

f) Marzipanmasse und Marzipanfabrikat (Zucker mit gequetschten Mandeln).

Das Material wird zweckmässig mit kaltem Wasser in einer Porzellanschale zerrieben und vor der Filtration mit viel Thonerdebrei geklärt. Marzipan ist in der Regel frei von Invertzucker.

g) Cakes und ähnliche Backwaren.

Man extrahiert den Zucker mit 85- bis 90 gradigem Alkohol, filtriert durch Asbestfilter und untersucht das Filtrat, nachdem der Alkohol verjagt worden ist.

h) Verzuckerte Süd- und einheimische Früchte, glasiert oder kandiert; in Zuckerauflösungen eingemachte Früchte (Marmelade, Pasten, Kompots, Gelées).

Soweit das Material fest ist, muss besondere Sorgfalt auf die Herstellung einer Durchschnittsprobe von homogener Beschaffenheit, z. B. durch Erwärmen und Verrühren, gelegt werden. Den Zucker extrahiert man, wie vorstehend bei g angegeben. Es wird in der Regel Invertzucker vorhanden sein.

C. Zuckerhaltige alkoholische Flüssigkeiten.

Bei der direkten Polarisation wirkt der Alkoholgehalt nicht störend; vor der Inversionspolarisation muss der Alkohol jedoch verjagt werden.

D. Flüssiger Raffinadezucker.

Der flüssige Raffinadezucker enthält in der Regel Invertzucker. Die Untersuchung kann sich darauf beschränken, dass mindestens ein Zuckergehalt von insgesamt 75 Prozent vorhanden ist.

Schlussbestimmung.

Ueber jede Untersuchung ist der Amtsstelle, welche die Probe eingesendet hat, eine schriftliche Befundsbescheinigung zu übermitteln, welche ausser der genauen Bezeichnung der Probe Angaben über die Art und das Ergebnis der stattgehabten Ermittelungen und den aus denselben berechneten prozentualen Zuckergehalt zu enthalten hat.



ALLERLEI.

Uns wird ein Zeitungsausschnitt eingesandt, auf dem folgendes zu lesen ist.

»Der Konkurrenzneid treibt in unserer Zeit oft recht hässliche Blüten; und es ist dem soliden Geschäftsmann oft recht schwer gemacht, gegen eine mächtige, nicht so reell denkende Konkurrenz anzukämpfen. Besonders heftig stossen die Gegensätze auf dem Gebiete der Lebensmittelfabrikation zusammen, und speziell ist es wiederum die Wein- und Chocoladenbranche, in der es stetig Kämpfe giebt. Gegenwärtig ist von der Firma Schögel & Co. in Frankfurt a. O. die Opposition gegen den Verband deutscher Chocolade-Fabrikanten und die von diesem vertretenen Grundsätze in der Chocolade-Fabrikation eröffnet worden. Man kann dabei nur auf Seiten der Firma Schögel & Co. stehen. Es ist dieser Firma geglückt, ihrer reinen, d. h. nur aus Cacao und Zucker hergestellten Chocolade ein grosses Absatzgebiet bei grosser Billigkeit und vorzüglicher Qualität zu erobern. Der erwähnte Verband hat nun an alle Chocolade-Fabrikanten im Januar 1896 ein Schreiben erlassen, aus welchem hervorgeht, dass die Verbandsmitglieder bereits seit drei Jahren ihrer Chocolade auch Cacaobutter zusetzen, ohne den Zusatz zu deklarieren, ebenso, dass sie ihrer Chocolade (Speise-Chocolade) Mandeln und Haselnüsse zusetzen, und endlich, dass sie dem Chocolade-Suppen-Pulver bis $1^1/_2$ % Farbe zusetzen, ohne in beiden Fällen den Zusatz zu deklarieren, diesen Erklärungen ist beigefügt, dass dieselben für sämtliche Chocolade-Fabrikanten maassgebend seien. Dagegen hat die Firma Schögel & Co. ein Zirkular erlassen, in welchem sie hervorhebt, dass sie in Hinsicht auf das erwähnte Verfahren der Verbandsmitglieder, welches die übrigen Chocolade-Fabrikanten nachahmen, thatsächlich die einzige Chocolade-Fabrik in Deutschland ist, welche reine nur aus Cacao und Zuckar bestehende Chocolade ohne jeden Zusatz von Cacaobutter u. s. w. herstellt. Mag auch der Verband erklären, dass in seinem Herstellungsverfahren noch keine Lebensmittelverfälschung zu erblicken sei, so bleibt doch die Thatsache unumstösslich, dass die Fabrikate der Firma Schögel die



des Verbandes bei weitem an Reinheit übertreffen, trotzdem der Preis der Fabrikate gleich oder bei den Schögel'schen Fabrikaten geringer ist. Jeder billig denkende wird sich daher ohne Frage nach Einsicht in die Lage der Dinge sofort auf die Seite der Firma Schögel stellen. Wir können daher allen Konsumenten mit gutem Gewissen empfehlen, die Bestrebungen der genannten Firma aufs wärmste zu unterstützen. Die Preisverzeichnisse dürften jeden überzeugen, dass er hier für dasselbe oder billigeres Geld als irgendwo anders bessere Qualität erhält. Es werden im ganzen 5 Sorten von Chocolade mit und ohne Vanille hergestellt, die Preise bewegen sich in den Grenzen von 1 Mk. bis 2,60 Mk. pro Pfund. Jede Tafel trägt Firma und Verkaufspreis, man verlange daher nicht einfach Chocolade, sondern stets ausdrücklich Chocolade von Schögel & Co.«

Schögel & Co. fahren also fort, nach ihrem eigenen Rezept ihre Chocolade zu preisen und andere schlecht zu machen. Und die Herren erlauben sich noch, sich zu beklagen, dass der Konkurrenzneid hässliche Blüten treibt! Wenn das nicht die abscheulichste Heuchelei ist, denn nenne man uns ein anderes Wort dafür!



Berliner Handelskammer.

In dem Berichte der Berliner Handelskammer (die sich aber eigentlich »Die Aeltesten von der Kaufmannschaft in Berlin« nennt) finden wir auf Seite 123 den folgenden uns interessierenden Abschnitt:

Cacao und Cacaowaren, Zuckerwaren.

Cacao. Die Ernte aller Produktionsländer lieferte im Betriebsjahre reichliche Erträge von meist guter Qualität. — Aus Guayaquil wird berichtet, dass die Zufuhren im Jahre 1895 um 30 600 Quintals kleiner waren gegen die des Vorjahres; dieselben betrugen immerhin 361 031 Quintals gegen 391 637 Quintals in 1894 und 402 132 Quintals in 1893. Die Ankünfte der feinsten Guayaquil-Marke, Superior Sommer-Arriba, waren zu Anfang der Haupternte im März und April überaus reichlich, so dass ein besonders hohes Ernteergebnis erwartet werden musste; der Preis war infolgedessen ausserordentlich niedrig. Plötzlich stockten die Zufuhren und hörten Mitte Juli fast gänzlich auf. Sofort trat eine sprungweise Preissteigerung ein, welche unterstützt durch Londoner Treibereien 50 Prozent und darüber betrug. Die Preise gingen später zwar etwas zurück, doch sind die Vorräte dieser bevorzugten Sorte bis zur nächsten Ernte knapp. Machala-Cacao war in ausreichenden Mengen zu mittleren Preisen stets erhältlich; die übrigen drei Guayaquil-Sorten (Balao, Naranjal und Tenguell) waren im laufenden Jahre von vorzüglicher Qualität. — Nächst Ecuador versorgt zumeist St. Thomé neuerdings den deutschen Konsum. Der Anbau auf dieser Insel wurde in letzter Zeit bedeutend vergrössert. Die letztjährigen Lieferungen standen allerdings gegen das Vorjahr an Güte zurück, doch war die Qualität immer noch gut und der Preis mässig. — Bahia-Cacao kam reichlicher als sonst an den Markt und wurde gern verarbeitet. — In den feinsten Sorten, Puerto Cabello, Maracaibo, Caracas, war fortlaufend reichliches Angebot zu angemessenen Preisen vorhanden.

Die Einfuhr in Hamburg ist die grösste gewesen, die je nach diesem für Cacao bedeutendsten deutschen Hafen gekommen ist. Sie beziffert sich auf 203 308 Säcke gegen 161 173 Säcke in 1894 und 147 370 Säcke in 1893. Die Gesamt-Einfuhr des deutschen Reiches betrug 9 950 900 kg gegen 8 319 900 kg in 1894 und 7 960 000 kg in 1893. Während in London am Jahresschluss sehr grosse Vorräte aufgespeichert lagen, waren die Hamburger Läger nur klein, ein Beweis, dass der deutsche Konsum die Mehreinfuhr aufgenommen hat.

Cacaopulver. Der Konsum steigert sich fortlaufend. Leider ist ein beträchtlicher Teil des Mehrverbrauchs ausländischen Fabrikanten zu gute gekommen, obgleich die meisten deutschen Fabrikate in entsprechender Preislage in Bezug auf Güte durchaus auf der Höhe stehen. Die mässigen Einkaufspreise für Rohcacao gestatteten naturgemäss eine entsprechende Preisstellung auch für das Fabrikat. Höchst bedauerlich ist, dass gewisse Fabrikanten in letzter Zeit auch das Cacaopulver, dem doch eine hygienische Bedeutung zugesprochen werden muss, auf das Gebiet der Preisschleuderei gezogen haben. Dies führte zur Anfertigung recht ordinärer, ja sogar durch Cacaoschalen verunreinigter Ware, welche letztere durch die Bemühungen des allzeit wachsamen Verbandes der deutschen Chocolade-Fabrikanten allerdings sofort vom Markt entfernt wurde. Derartige glücklicherweise vereinzelte Manipulationen sind geeignet, das

deutsche Fabrikat in Verruf zu bringen und dem ausländischen mehr und mehr Thür und Thor zu öffnen.

Das seit dem 1. Januar 1896 gültige statistische Warenverzeichnis wird es ermöglichen, klare Zahlen über die Ein- und Ausfuhr dieses Artikels zu erhalten.

Chocolade. Die Umsätze haben gegen das Vorjahr eine leidliche Aufbesserung erfahren. Wenngleich neben den mässigen Rohcacaopreisen auch die Zuckerpreise das ganze Jahr hindurch mit wenigen Schwankungen billige waren, so ist doch der Nutzen bei der Chocoladefabrikation ein mässiger geblieben; denn die Verkaufspreise sind recht gedrückte gewesen. Der ungenügende Absatz der letzten Jahre hat leider auch in der Chocoladen-Industrie Ueberproduktion und ein Schleudersystem gezeitigt, das einige Fabrikanten verleitete, unreelle Ware anzufertigen. Unerwähnt darf nicht bleiben, dass der Verband der Fabrikanten selbst, in dem Bestreben, die Branche rein zu halten, die Bestrafung einiger Fabrikanten herbeigeführt hat.

Die Erhöhung des Cacaobutter-Zolles von 9 auf 45 Mk. pro 100 kg hat im Berichtsjahre auf den Preis für inländische Butter keinerlei Einfluss ausgeübt; die Ursache mag in den grossen Vorräten zu suchen sein, welche noch vor der Erhöhung aufgespeichert wurden. Von den Fabrikanten wurde Rückvergütung des Zolles bei der Ausfuhr von Cacaobutter nachgesucht. Ebenso wird eine Zollvergütung bei der Ausfuhr von Cacaoschalen, welche im letzten Jahre 57 700 kg betrug, angestrebt. Den Wunsch, auch für billigere Chocolade eine Zurückerstattung des Zolles zu erhalten, wird man fallen lassen müssen, wenn die Behörde darauf eingeht, den bis jetzt nur für Chocolade über 40 Prozent Cacaomasse geltenden Satz*) in dem Maasse herabzusetzen, dass für alle Chocoladensorten bei der Ausfuhr eine Vergütung des Chacaozolles eintritt. Die Ausfuhr von Chocolade betrug 523 200 kg gegen 562 400 kg, die Einfuhr 163 700 kg gegen 171 900 kg im Vorjahre.

Zuckerwaren. Die Umsätze haben sich wenig verändert, die Preise sind den Zuckerpreisen entsprechend billig gewesen. Den Detailhändlern ist die Freigabe der letzten Sonntage vor dem Weihnachtsfest und die dankenswerte Verlegung der freigegebenen Stunden auf den Spätnachmittag sehr von Nutzen gewesen. — Das Exportgeschäft dieser Branche liegt sehr schwierig, da das Ausland mit steuerfreiem Zucker arbeitet und keinerlei Schwierigkeiten hat wegen Zusatzes von Honig, Maissirup etc., welcher bei vielen Artikeln nicht entbehrt werden kann; auch hat der ausländische Fabrikant die hohen Kosten, welche die Rückvergütung bei uns verursachen, nicht zu tragen. — Die Pfefferküchler werden die bevorstehende Erneuerung des Handelsvertrages mit Chile benutzen, um zu beantragen, dass bei der Verzollung von Honig ein Taraabzug gewährt wird, was bei dem heutigen Zollsatz sehr gerechtfertigt wäre.

*) Siehe Ausführungsbestimmungen zu dem Gesetze, betreffend die Vergütung des Cacaozolles bei der Ausfuhr von Cacaowaren vom 22. April 1892 (Centralblatt für das Deutsche Reich, 1892, S. 479).

In diesem Bericht ist uns neu, dass ein »durch Cacaoschalen verunreinigtes Cacaopulver« angetroffen worden ist. Diejenige Firma, die der Handelskammer diesen Bericht geliefert hat, wird ja auch Gordianabonnent sein. Wir würden es ihr danken, wenn sie uns näheres über diesen Fall sagen könnte. Ist es thatsächlich der Fall, dann würden wir unrecht haben in der Ansicht, dass die deutschen Fabrikanten alle miteinander ehrlich wären und dass alle bisher konstatierten Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz aus Fahrlässigkeit begangen wären.





Bezugsquellen
für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk. 1.50
2 Felder kosten	,, 2.50
3 ,, ,,	,, 3.60
4 ,, ,,	,, 4.40
5 ,, ,,	,, 5.—
10 ,, ,,	,, 9.—

pro Ausgabe.

GORDIAN
HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren. Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.)** Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	

1896. II. Jahrgang. Nr. 34. Hamburg, 15. September 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam.
Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania.
Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.





Deutsches Zuckersyndikat.

In der kürzlich in Berlin abgehaltenen Versammlung des Vereins deutscher Rohzuckerfabriken ist darüber beraten worden, ob es nicht ratsam sei, ein Verkaufssyndikat zu bilden, damit ein sicheres Mittel geschaffen würde, den Preissturz des Zuckers aufzuhalten. Das Berliner Tageblatt hat bei einem hervorragenden Vertreter der Zuckerindustrie über das Projekt eines Syndikates Auskunft eingezogen und folgende Auskunft erhalten: Die Frage eines deutschen Zuckersyndikates, der die letzte Generalversammlung des Vereins der Rohzuckerfabriken näher zu treten beabsichtigt, beschäftigt schon seit längerer Zeit die Zuckerindustrie und wurde zuletzt vor zwei Jahren von dem Verein für die Rübenzuckerindustrie Deutschlands eingehender erörtert. Eine von diesem Verein eingesetzte Kommission, an deren Spitze die Geheimräte König, Präsident im Direktorium des genannten Vereins, und Langen, Vorsitzender des Raffinerievereins, standen, hatte bereits die Prinzipien eines solchen Syndikates in geheim gehaltenen Beschlüssen bis ins einzelne festgesetzt, als sie die Gerüchte über ein neues Zuckersteuergesetz veranlassten, ihre Absichten noch nicht zur Ausführung zu bringen, sondern abzuwarten, wie die Zuckersteuerfrage gesetzlich geregelt würde. Inzwischen war der Verein der Rohzuckerfabriken gegründet worden, und zwar mit der ausgesprochenen Absicht, vor allem für das Zustandekommen eines Zuckersyndikats bemüht zu sein. Sein bereits in der vorjährigen Generalversammlung gestellter hierauf bezüglicher Antrag hatte im Hinblick auf den Stand der Zuckersteuergesetzgebung vor der Hand keinen Erfolg. Seitdem ist die Exportprämienfrage geregelt worden. Die Zuckerindustriellen geben nun die Thatsache zu, dass sich seit dem Zustandekommen des Gesetzes die Lage der deutschen Zuckerindustrie ausserordentlich verschlechtert hat. Kenner der Verhältnisse behalten sich aber die eingehende Prüfung vor, ob es unter den gegenwärtigen Verhältnissen auf dem Zuckermarkt rätlich sei, mit dem deutschen Produkt durch Syndikatsbestrebungen ein Experiment vorzunehmen. Der für die Handelsbedingungen auf dem deutschen Zuckermarkt in erster Reihe maassgebende Verein für die Rübenzuckerindustrie Deutschlands hat sich jedenfalls neuerdings — ungeachtet seiner eingehenden Vorarbeiten — nicht wieder veranlasst gesehen, der Frage nach der Bildung eines Syndikats näher zu treten; der mitgeteilte Beschluss des Vereins der Rohzuckerfabrikanten dürfte ihn freilich veranlassen, zu untersuchen, ob jetzt gerade der geeignete Augenblick gekommen ist, für ein Syndikat bemüht zu sein. Eine einseitige Syndikatsbildung durch die Rohzuckerfabrikanten, ohne dass auch die Raffinerien ein Syndikat bilden, erscheint übrigens nicht zweckmässig, da nur das Zusammenwirken dieser beiden Organisationen Erfolg verspreche. Die anfänglich gehegte Idee eines gemeinsamen Syndikates für beide Fabrikantengruppen hat sich aber schon anlässlich der vor zwei Jahren gepflogenen Beratungen als unpraktisch herausgestellt.

Der sozialdemokratische »Vorwärts« kündet das Nahen eines Syndikates mit den folgenden Sätzen an:

»Zu einem neuen Raubzug auf die Taschen des deutschen Volkes rüsten sich die Zucker-

barone. Der Verein der Rohzucker-Fabrikanten beschloss auf seiner Generalversammlung in Berlin, dass Ausschuss und Vorstand den Plan zu einem deutschen **Zuckersyndikat** ausarbeiten sollen. Begründung: Die »Notlage« der Zuckerindustrie; Zweck des Syndikats natürlich: den Zuckerpreis in die Höhe zu treiben. Die Herren haben es infolge des neuen Zuckersteuer-Gesetzes und des Börsengesetzes allerdings nicht mehr so gut als früher, denn die Erhöhung der Exportprämien, die das erstere Gesetz brachte, steigert die sogenannte Ueberproduktion, und das Börsengesetz legt angeblich den Zuckerhandel lahm, aber noch bleibt den Zuckerfabrikanten genug, um das Leben aus dem vollen geniessen zu können. Aber das genügt diesen profithungrigen Leuten nicht. Sie wollen Reichtum auf Reichtum häufen; was kümmert es diese Gesellschaft, ob die ohnehin schon durch Kartelle aller Art genug ausgesogenen Volksmassen noch um ein bedeutendes mehr ausgepowert werden! — Wer den Zucker nicht bezahlen kann, mag keinen essen. Nur so fort, ihr Herren vom notleidenden Geldsack! Jedes neue Kartell ist ein Schritt näher dem Ende der kapitalistischen Gesellschaft. —«

Der Vorwärts hat so Unrecht nicht. Wir wandern mit Riesenschritten dem Ziele zu, wo die freie Wirtschaftsordnung in eine staatliche verwandelt wird. In immer weiteren Kreisen spürt man, dass der Einzelne völlig machtlos ist, dass seine Rettung in dem Zusammenschluss mit andern liegt. Als uns vor einigen Monaten das neue Zuckergesetz verkündet wurde, haben wir seine Wirkungen nicht gefürchtet. Wir haben vorausgesehen, dass es ein Schlag ins Wasser werden würde. Ganz anders aber wird es, wenn die deutschen Zuckerfabriken einen Ring bilden. Dann hört jede Berechnung auf; dann können die deutschen Produzenten den deutschen Konsumenten Preise diktieren; wir müssen sie zahlen. Das Ausland ist zur Versorgung des deutschen Bedarfes nicht heranzuziehen, weil die Einfuhrzölle zu hoch sind.

Doch wir wollen nicht heute schon unken. Es giebt ja nicht bloss eine schlechte, es giebt auch eine gute Seite in der Kartellierung der Produktion. Sind die Preise so niedrig, dass sich die Erzeugung gewisser Produkte nicht lohnt, so giebt es doch nach der heutigen Wirtschaftsordnung nur zwei Wege: entweder die Produktion geht zu grunde oder sie wird durch Zwangsmittel aufrecht erhalten. Ohne Zucker können wir heute nicht mehr leben; geht die deutsche Produktion an den niedrigen Preisen zu grunde, dann bleiben 15 000 000 To. Rüben ungeerntet, 1 800 000 To. Rohzucker unfabriziert, der Finanzminister sieht sich vergeblich nach den 86 000 000 Mark um, die ihm die Zuckersteuer einbringt und unsere Ausfuhr sinkt um 220 Millionen Mark im Jahr. Wir können also auch bloss um 220 Millionen Mark weniger Auslandsgüter einkaufen.

Wollen wir also die Wirkungen eines kommenden Zuckersyndikats darlegen, dann sind gar viele Seiten zu betrachten. Bevor wir das thun, wollen wir uns Näheres berichten lassen.

Nachschrift:

Die Fachschrift »Deutsche Zuckerindustrie« berichtet wie folgt:

Die Generalversammlung des Vereins der Rohzuckerfabriken vom 5. d. M. fasste folgende Beschlüsse:

1. Da das **Zuckersteuergesetz** vom 27. Mai 1896 einesteils die Ueberproduktion nicht nur nicht verhindert, sondern die Zuckerfabriken durch die Art der Kontingentierung geradezu zur Ueberproduktion zwingt, anderenteils die gewährte Prämie weder die jetzige französische und österreichische Prämie erreicht, noch als Kampfprämie dieselbe übersteigt, so muss im Interesse der Landwirtschaft und Industrie mit aller Schnelligkeit dahin gestrebt werden, auf internationalem Wege die offenen sowohl wie die versteckten Prämien nach und nach zu beseitigen. —

2. Die Generalversammlung des Vereins der Rohzuckerfabriken d. D. R. beauftragt den Vorstand, baldigst bei den gesetzgebenden Körperschaften dahin vorstellig zu werden, dass die Bestimmung des Zuckersteuergesetzes über die **Kontingentierung** der Fabriken nach dem Durchschnitt aus den beiden höchsten Jahresmengen der letzten drei Jahre (§ 73) aufgehoben und dafür eine Bestimmung in das Gesetz aufgenommen werde, wonach gemäss dem früheren Vorschlag der gesamten Industrie die Grundlage des Kontingents durch die höchste Jahresmenge aus den letzten acht Jahren gebildet werden und die jährliche Zunahme des Gesamtkontingents nach Verhältnis der vorausgegangenen Kontingente unter die einzelnen Fabriken verteilt werden soll.

(Mit 223 gegen 152 Stimmen angenommen.)

Einstimmig wurde der nachstehende Beschluss angenommen:

Die Generalversammlung der Rohzuckerfabriken des Deutschen Reichs beauftragt angesichts der Notlage der Industrie den Vorstand und

Ausschuss ohne Verzug den Plan für ein deutsches Zuckersyndikat vorzulegen. —

Der **Jahresbeitrag** der Vereinsmitmitglieder für das Geschäftsjahr 1896-97 wurde auf 0,60 Mk. für je 1000 Ztr. Rohzucker-Erzeugung festgesetzt.

Ueber die **Reorganisation der Vereine der Zuckerindustrie** wurden förmliche Beschlüsse weder vom Ausschuss noch von der Generalversammlung gefasst, doch fand ein von Herrn Dr. Preissler entworfener und vorgetragener Reorganisationsplan sowohl in einer zwischen den Vertretern des Vereins der Rübenzuckerindustrie sowie des Vereins der Rohzuckerfabriken am 3. d. M. abgehaltenen Besprechung als auch in der Sitzung des Ausschusses und in der Generalversammlung Zustimmung. Auf dieser Grundlage soll mit dem grossen Verein und dem Verein der Raffinerien weiter verhandelt werden.« —

Danach steht es also fest, dass der Versuch gemacht werden soll, einen Zuckerring zu bilden, um die deutschen Zuckerpreise auf einer Höhe zu halten, wie sie dem Syndikat recht sind. Dafür, dass die Bäume nicht in den Himmel wachsen, ist nun zwar in Deutschland gesorgt: für hunderterlei Zwecke kann der Zucker ersetzt werden durch künstliche Süssstoffe. Würde also das Syndikat die Zuckerpreise hinauf treiben wollen auf eine Höhe, die deutlich die unmoralische Seite einer Kartellierung, nämlich die Ausbeutung der Konsumenten durch die Produzenten erkennen liesse, dann würden die künstlichen Süssstoffe (Saccharin, Sykose, Monnet, Crystallose) als Dämpfer wirken und in ihrem Verbrauch eine ungeheure Vermehrung finden. Wir haben in einigen Aufsätzen in den Nr. 27 und 28 des Gordian schon gezeigt, wie wir recht gut bei der Fabrikation von Chocoladen und Cacaopräparaten, von Konfituren aller Art, den Zucker durch die künstlichen Süssstoffe ersetzen und dadurch ein viel gehaltreicheres Fabrikat erzeugen können als jetzt. Nur solche Waren, die ganz aus Zucker bestehen, Karamels, Konserven, glasierte Waren und Schaumsachen, Fondants, lassen sich ohne den Körper Zucker nicht herstellen. Doch kommt Zeit, kommt Rat. Vielleicht lassen sich aus den rohen Rüben unter Zusatz von Süssstoffen und Fruchtsäuren Pastenmassen eindicken, die im Verein mit Obstmassen ganz neue Arten von Konfekten entstehen lassen und dann den Verbrauch von raffiniertem Zucker herabdrücken. Unserer Industrie ist es gleichgültig, mit welcher Art von Rohmaterial sie operiert; sie nimmt alles auf was brauchbar ist und woran Geld zu verdienen ist.

Traurig ist es, dass unserer Industrie, die sich soeben anschickte, von den ihr im Laufe des Sommers verkündeten Exporterleichterungen Gebrauch zu machen, nun wieder durch diese neuen wirtschaftlichen Projekte ein Stein in den Weg geworfen wird. Was sollen wir nun thun? Sollen die deutschen Zuckerwarenfabrikanten sich um die ausländischen Märkte kümmern, sie kennen lernen, Agenten anstellen, Reisende hinausschicken, wenn sie klar sehen, über kurz oder lang ist der deutsche Zuckerpreis um 4 oder 5 Mark pro Zentner höher als der Zuckerpreis in andern Ländern? Das wäre thöricht, denn alle aufgewendete Mühe und alle Kosten sind verloren, wenn die deutschen Zuckerpreise künstlich hoch gehalten werden, der deutsche Zucker aber in England oder in Amerika um 4 oder 5 Mark billiger in die Kalkulation zu setzen ist. An ein Konkurrierenkönnen bei Konsumartikeln, d. h. bei Zuckerfabrikaten, die in grossen Mengen für den Exporthandel gefordert werden, ist dann garnicht mehr zu denken; die gute Absicht der deutschen Regierung wird dann schmählich vereitelt.

Da sage noch einer, wir wirtschaften vernünftig, wenn in jedem Jahre auf einem eng begrenzten Gebiete Wandlungen sich vollziehen, die alles Vorausrechnen umstossen.



Beiträge zur Honigprüfung.

Nach der Deutschen Chemiker-Zeitung hat ein Chemiker, Ernst Beckmann, in der Ztschrft. für analyt. Chemie 1896, auf Seite 263, einen Beitrag zur Honiguntersuchung geliefert, der wie folgt lautet:

»Die frühere Anschauung, dass die Stärkepräparate, besonders Stärkesirup, die hauptsächlichsten Verfälschungsmittel des Honigs, infolge der eintretenden Verminderung der Linksdrehung des Honigs leicht nachzuweisen seien, hat sich als irrig erwiesen. In neuerer Zeit hat man die Dialyse und die Gärprobe zur Erkennung des Stärkezuckers vorgeschlagen, ohne dass diese Methoden bereits unbestritten anerkannt wären. Versuche, welche angestellt wurden, um genauere Prüfungsmethoden des Honigs aufzufinden, ergaben, dass Stärkesirup in wenig Wasser

gelöst, auf Zusatz von Methylalkohol eine reichliche weisse Abscheidung ergiebt, welche sich in zähflüssiger Form an die Wandungen der Gefässe festsetzt. Das ausgeschiedene Dextrin ruft, ebenso wie Stärkesirup für sich, in hellgelber Jod-Jodkaliumlösung eine rotbraune Färbung hervor. Durch diese Eigentümlichkeit des Stärkesirups lässt sich dessen Gegenwart in Honig unschwer erkennen. Wird Honig mit Wasser verdünnt und mit Methylalkohol versetzt, so entsteht ein feinflockiges Gerinnsel. In Jodlösung giebt Honig keine Dunkelfärbung, sondern vielmehr eine Aufhellung der Jodfarbe. Handelsdextrin giebt, dem Honig beigemischt, wie Stärkesirup starke Fällung auf Zusatz von Methylalkohol. Mit Jodlösung wird solcher Honig und die so erhaltene Fällung intensiv rot bis violett gefärbt, da gewöhnlich Erythro- und Amylodextrin in der Handelsware vorhanden sind. Die Prüfung der Frage, ob die durch Methylalkohol fällbaren Anteile des Stärkesirups nicht in das Diffusat mit übergehen, zeigte, dass der gesamte, in Methylalkohol unlösliche Anteil in der Membran zurückbleibt. Die Menge desselben wird jedoch am besten durch einfache Ausfällung mit nachfolgendem Abfiltrieren festgestellt. Methylalkohol fällt bei weitem nicht alle dextrinartigen Stoffe in Stärkesirup aus. Nach Entfernen des Methylalkohols aus dem Filtrat giebt Äthylalkohol eine neue Fällung, welche sich von der ersten schon durch ihr hygroskopisches Verhalten unterscheidet. In Methylalkohol ist Koniferenhonig bis auf geringe Flocken löslich. In der konz. wässerigen Lösung von festem Stärkezucker des Handels ruft Methylalkohol nur eine geringe Trübung hervor, wahrscheinlich weil die in Methylalkohol unlöslichen Dextrine weiter hydrolisiert worden sind. Mit Äthylalkohol liessen sich jedoch 46,3 % einer sehr hygroskopischen dextrinartigen Substanz ausfällen (Gallisin, Isomaltose?). Prüfungen der verschiedenen Dextrine auf Vergärbarkeit zeigten, dass die verschiedenen angewandten Dextrine verschieden leicht durch Hefe vergoren werden. Die Versuche hatten allerdings den Fehler, dass eine völlige Trennung der Dextrine von anhaftendem Zucker nicht gelungen sein dürfte. Am wenigsten angegriffen scheint der in Methylalkohol unlösliche Teil des Stärkesirups zu werden, etwas mehr die Fällungen aus Stärkesirup und festem Stärkezucker mit Äthylalkohol, am meisten die durch Äthylalkohol gefällten Dextrine aus dem verwendeten Koniferenhonig. Die Annahme, dass die Dextrine des Honigs mit Hefe leichter Dextrine des Stärkesirups und festen Stärkezuckers vergären, findet demnach volle Bestätigung. Zur Bestimmung von Verfälschungen ist das Gärverfahren allein jedoch unsicher. In verdünnter, weingelber Jodlösung bringt keiner der Vergärungsrückstände eine Färbung hervor; auch bei dem mit Methylalkohol aus Stärkesirup gefällten Dextrin ist die Reaktion verschwunden, ein Zeichen, dass kein Erythrodextrin mehr vorliegt, sondern dass dasselbe weiter hydrolisiert worden ist. Während nun Stärkesirup im Honig vermittelst Methylalkohol und der Jodreaktion leicht zu erkennen ist, gelingt der Nachweis von Verfälschungen mit festem Stärkesirup nicht. Es ist aber durch den Uebergang von Dextrinen zu Dextrinaten, welche bei der Einwirkung von Metalloxydhydraten (Barythydrat, Strontianhydrat, Bleioxydhydrat) entstehen, gelungen, in Lösungen von Dextrin, Sirup, festem Stärkezucker mit Methylalkohol Fällungen zu erzeugen, wie solche mit Naturhonig, auch wenn er über 40 % Honigdextrin enthält, nur in sehr geringem Maass auftreten. Zur Charakteristik eines Teils der Stärkedextrine haben sich deren Baryumverbindungen als besonders geeignet erwiesen. Zur Prüfung eines Honigs auf Stärkedextrine wird folgendes Verfahren empfohlen: Man bringt in ein Reagensglas 5 ccm reiner Honiglösung, welche in 100 ccm 20 g Honig enthält, versetzt dieselbe mit 3 ccm einer Barytlösung, welche 2 % $Ba(OH)_2$ enthält, und fügt zu der noch klaren Mischung auf einmal 17 ccm Methylalkohol hinzu. Reiner Honig bleibt beim Umschütteln klar; sobald jedoch nur geringe Mengen von Stärkedextrin, Stärkesirup oder festem Stärkezucker beigemischt sind, entsteht eine sehr deutliche Fällung. Löst sich der Honig nicht klar in Wasser, so wird die Prüfung an die Polarisation angeschlossen, welche gleich konzentrierte, geklärte Lösungen verlangt. Weiter wird es durch Kombination der Gärungs- und Fällungsmethode gelingen, noch sehr geringe Zusätze von Stärkefabrikaten zu erkennen. Rohrzucker ist schwer im Honig nachzuweisen, leichter Melasse. Letztere giebt mit Bleiessig namentlich nach Zusatz von Methylalkohol Fällungen, veranlasst durch Raffinose.





ALLERLEI.

Künstliche Süssstoffe. Anscheinend benutzt man von Jahr zu Jahr bei der Herstellung von Obstmarmeladen, Fruchtmark und Fruchtsäften an Stelle des Rübenzuckers immer mehr die künstlichen Süssstoffe. An Stelle eines Kilogramm Zuckers werden 2 bis 2¼ Gramm künstlicher Süssstoff genommen. Die so eingedickten Obstkonserven sollen haltbarer sein als die mit Zucker eingekochten. Es würde uns interessieren, wenn wir aus dem Kreise der Gordianleser hierüber näher unterrichtet würden. Von einer Stelle aus Süddeutschland wurde uns kürzlich geschrieben, dass die aus Aepfeln und künstlichen Süssstoffen hergestellten Grundmassen viel heller bleiben als die aus Aepfeln und Zucker. Würden diese Grundmassen gefärbt, so erhielte man ein viel zarteres reineres Rot, Grün, Gelb, als es von den Zuckermassen herzustellen sei. Bekanntlich stellt man aus dem eingekochten, eingedickten Fleisch der Aepfel nicht bloss Apfelpasten oder Apfelgelee her, sondern man verwandelt die aus Aepfeln gewonnene Grundmasse durch Färben und Aromatisieren in alle möglichen Arten von Konfitüren. Ananaspasten werden aus Apfelmasse gemacht, mit Ananasaroma parfümiert; Himbeerpasten aus Apfelmasse mit Himbeeraroma u. s. w. — Durch Mitverwendung von Agar Agar oder bester weisser Gelatine lassen sich aus Aepfeln hunderterlei Arten Konfitüren herstellen, die billig sind, und im Winter, wenn das frische Obst knapp ist, gern gekauft werden. Merkwürdigerweise wird der deutschen Obsternte in Deutschland von den Zuckerwaren-Fabriken noch nicht das Interesse entgegengebracht, was sie eigentlich verdient. Auf ungezählten Stellen im Lande wird noch gutes Obst im Viehstall verfüttert, weil es bei guten Ernten an Absatz fehlt und weil die Aufkäufer, die den englischen Markt versorgen, zu niedrige Preise zahlen.

Zuckerindustrie in der Provinz Sachsen. Die Fabriken beginnen zum Teil bereits am 14. September ihre Kampagne, der grössere Teil in den Tagen vom 21.—28. September. Die Rübenernte wird quantitativ durchweg als sehr bedeutend bezeichnet. Qualitativ dürfte das Ergebnis gegen das Vorjahr zurückbleiben. Die Durchschnittsernte pro Morgen dürfte ca. 220 Zentner sein.

E. O. »Beigehend sende ich Ihnen eine Probe von meinem entölten Cacaopulver. Das Pulver hat so eine gute Farbe, jedoch wenn man es in der Tasse ansetzt, wird die Farbe dunkelbraun. Wie ist dies zu beseitigen?

Ich präpariere mit Dr. Hensel's Pottasche beim zweiten Rösten; löse also die Pottasche auf und lasse sie resp. das Wasser dann mit den Cacaokernen in der Trommel verdampfen. Auf 100 Pfd. Kerne wende ich 3 Pfd. Pottasche und 2—3 Pfd. Salpeter an. Vor dem Abpressen setze ich noch 1 % Natron zu.« — . — . —

Lassen Sie um Gotteswillen den Salpeter und den Natron heraus! Auf 100 Pfd. Kerne nehmen Sie

3 Pfd. Pottasche,
3 » Salpeter,
1 » Natron;

das sind ja 7 Pfd. Alkalien; wenn Sie diesen Cacao auf Asche untersuchen lassen, werden 11—13 % Asche gefunden, und man kann Sie wegen Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz belangen. Zudem soll kein Mensch dauernd Salpeter schlucken; in Ihrem Cacao sind aber in jedem Pfund 15 Gramm. Salpeter stört die Verdauung, wirkt reizend, ist giftig bei grösseren Dosen. — Und was soll er im Cacao? Man reibt wohl rohes Fleisch damit ein, damit es nicht verwest. Aber Cacao ist doch kein Fleisch!

Die eingesandte Probe ist total salzig, schmeckt auch nach Benzoe oder nach einer ordinären Schoten-Vanille.

Senden Sie uns lieber eine neue Probe ein, die Sie wie folgt hergestellt haben. Wir setzen dabei voraus, dass Sie das Präparieren im Röster beibehalten wollen:

Die Cacaobohnen werden schwach vorgeröstet, also eigentlich bloss so weit scharf getrocknet, dass die Hülsen durch die Brechmaschine von den Kernen gesondert werden können. Die Kerne werden gut abgesiebt, Kleinzeug, also alle kleinen Kerne und Grus, behalten Sie zurück, rösten es später noch etwas nach und verwenden es für ordinäre Chocoladen und Kouvertüren. Die grossen reinen Kerne bringen Sie wieder in den Röster. Auf 100 Pfd. solcher Kerne giessen Sie eine Pottaschenlauge (3 Pfund Pottasche in 4 Liter Wasser gelöst) und nun lassen Sie die damit angefeuchteten Kerne fertig rösten. Alles Wasser muss hinaus gebracht werden durch die Hitze; sobald an Stelle des laugigen Geruches das Cacaoaroma

getreten ist, kommen die Kerne vom Feuer und sogleich auf die Mühle; von der Mühle in die Presse, von der Presse in den Kollergang und dann abgekühlt auf das Siebwerk.

Wenn Sie hiernach einen neuen Satz angefertigt haben, senden Sie uns eine neue Probe. Sie wird dann nicht mehr schwarz in der Tasse werden und der starke Salzgeschmack wird auch verloren gehen.

Tangermünder Honigsirup. Auf der Berliner Gewerbeausstellung hat eine Tangermünder Zuckerfabrik auch einen Zuckersirup ausgestellt, den sie frischweg Honigsirup nennt. Auf unsere Anfrage, was man unter Honigsirup zu verstehen habe, erklärt der Aufsichtsjüngling, dass es ein Sirup sei, »der so schön wie Honig« schmecke. Wir haben ihn probiert; er schmeckt, wie jeder Zuckersirup schmecken muss, von Honig oder von Honiggeschmack ist keine Spur zu finden. Woher leitet man dann das Recht, einem Produkt, dass aus Rübenzucker und Wasser besteht, den Namen Honig in Verbindung zu geben? Nach den im Zuckerpavillon verteilten Prospekten ist der »Honigsirup« in vielen Berliner Detailgeschäften zu kaufen. Der Preis soll gegen 40 Pfg. sein. Das ist erheblich mehr als er wert ist. Er wird 55—60 % Zucker enthalten. Sein Materialwert, das Pfund gemahlenen Melis mit 30 Pfg. gerechnet, wäre 18 Pfg. pro Pfund. Wir wundern uns, dass das Berliner Polizeipräsidium, das sonst sehr helläugig ist, es zulässt, dass eine wässerige Zuckerlösung unter dem Namen »Tangermünder Honigsirup« zu 40 Pfg. pro Pfund verkauft werden darf.

Auf unsere Anfrage an den Aufsichtsjüngling, wie hoch der Engrospreis des Honigsirups sei, erhielten wir die Antwort: »Sie scheinen Fachmann oder Konkurrent zu sein und deshalb habe ich keine Veranlassung, Ihnen unsere Preise zu nennen.«

Hier sprach wohl das beunruhigte Gewissen!

Wie heisst doch § 1 des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb?

Stärkesirup. Sie handeln richtig, wenn Sie bei ihren Einkäufen auf die sogenannte »Marke« garnichts geben. Bedingen Sie, dass die Ware 44 ° hält und dass sie hübsch weiss ist. Wenn diese Bedingnng erfüllt wird, ist es gleichgültig woher der Sirup stammt. Kaufen Sie dann, wo er am billigsten ist, und möglichst direkt von den Stärkesirupfabriken. Wozu brauchen Sie dabei den Zwischenhandel?

O In der Deutschen Warte, die s. Z. mit ihrem Herrn von Studnitz den deutschen Zuckerfabrikanten vorgerechnet hatte, dass durch das neue Zuckergesetz der Zucker um 9 Pfg. pro Kilo verteuert wird, lesen wir den folgenden Stossseufzer. Wort für Wort stimmt das hier gesagte mit dem überein, was wir vor einigen Monaten, schon vor dem Inkrafttreten des Gesetzes voraussagten. Hoffentlich besinnen sich Herr von Studnitz und die Herren Unterzeichner jenes Aufrufs nun noch auf ihre Ansichten und sehen es ein, wie falsch ihre Prophezeiungen gewesen sind. **Zur Zuckersteuerfrage.** Ueber die brennende Frage: »Wie gestaltet sich nach dem neuen, von dem Reichstag angenommenen Zuckersteuergesetz die zukünftige Lage der Fabriken und der Rübenbauer?» sprach im Landwirtschaftlichen Verein der Kreise Bitterfeld und Delitzsch Dr. Kuntze. Er betonte hauptsächlich, dass man beim Einbringen des Gesetzes die Hoffnung gehegt habe, das dasselbe für Industrie und Landwirtschaft günstig werden würde. Es sei jedoch für beide verderbenbringend geworden, da mit ihm nur die Ueberproduktion gezüchtet worden sei und infolgedessen die Zuckerpreise noch mehr fallen würden. Schon dadurch habe das Gesetz seine schädlichen Wirkungen ausgeübt, dass es nicht erst mit dem 1. August dieses Jahres, sondern gleich nach seiner Fertigstellung in Kraft getreten sei. Auf Antrag des Berichterstatters beschloss der Verein, an den Finanz- und Landwirtschaftsminister eine Resolution einzusenden, damit mit Oesterreich und Frankreich schnell Schritte getroffen werden, um die Zuckerprämien nach und nach vollständig zu beseitigen.

Weisses Formenöl für Chocolade-Fabriken. Aus Stuttgart wird den deutschen Chocolade-Fabrikanten unterm 27. August durch ein Rundschreiben »weisses Formenöl für Chocolade-Fabriken« angeboten als ein »besonders für Ihre Industrie hergestelltes Formenöl«. Dasselbe ist wasserhell, geruch- und geschmacklos und dürfte wohl als für Ihre Zwecke unübertroffen dastehen.« Das Kilo kostet 1 Mark.

Es handelt sich hierbei wieder um das Vaselinöl, das aus Petroleumrückständen gewonnen wird und das auf keinen Fall in der Nahrungsmittelindustrie verwendet werden darf. Zwei Postkarten des Stuttgarter Hauses — Isidor L. — liegen uns vor; es war befragt worden nach dem Ursprung des Oeles, hatte aber diese Anfrage einfach nicht be-

antwortet oder war um sie herumgegangen, wie die Katze um den heissen Brei. Die zweite Karte vom 3. September lautet wörtlich:

»In höflicher Erwiderung Ihrer wiederholten Anfrage nach dem Ursprung des Formenöls kann ich nur wiederholen, dass die grössten Chocolade-Fabriken sich desselben für ihren Betrieb bedienen und dass ich darnach annehmen muss, dass dasselbe unbeschädigt (unbeschädigt ist ein feines Wort. R. d. G.) irgendwelcher Vorschriften seitens des Gesundheitsamtes gebraucht werden kann. Dasselbe ist allerdings, was ich hervorheben muss, nicht aus vegetabilischem Oel gewonnen, indessen so neutral (wie haisst »neutral«?) hergestellt, dass Sie dasselbe unbeanstandet verwenden lassen können. Ich erwarte also Ihre gefl. Ordre und zeichne . . .«

Trotz dieser Versicherung zweifeln wir daran, dass »die grössten Chocoladefabriken sich desselben bedienen« und warnen auf Grund der hier in Hamburg erlassenen Urteile vor der Verwendung dieses Oeles zum Plattenölen. Ein Formenöl wird ja überhaupt nicht gebraucht, da die Chocoladeformen nicht geölt werden.

Chinesischer Thee. Aus Peking meldet die »St. Pet. Ztg.«, dass der Theehandel in diesem Jahre im Sinken begriffen sei; so seien in Hongkong nur 20000 Kisten Thee verkauft, von denen 400 Kisten den Preis von 27 Lan erzielten, die übrigen gingen für 13—15 Lan, ja, eine Firma soll die Kiste sogar zu 9 Lan gekauft haben. Viele chinesische Theehändler sollen Verluste erleiden.

Für Freunde von sogenanntem „Blümchen“-Kaffee wird seit langer Zeit von Cichorienfabriken unter dem Namen »Kaffeeschrot« ein Surrogat hergestellt, welches mit Kaffee absolut nichts gemein hat, sondern ein Gemisch von Cichorie und Zuckerrübe ist. Aus diesem Grunde hält die Berliner Polizei jetzt die Wahl jener Bezeichnung für einen Verstoss gegen das Nahrungsmittelgesetz und veranlasst strafgerichtliche Verfolgung. Es hatten sich ein Berliner Cichorienfabrikant und ein Materialwarenhändler wegen eines solchen Verstosses vor dem Berliner Schöffengericht zu verantworten. Sie gaben unumwunden zu, »Kaffeeschrot« fabriziert bezw. feilgeboten zu haben, beriefen sich aber auf Sachverständige dafür, dass diese Bezeichnung für das betr. Fabrikat seit langer Zeit eine handelsübliche und niemals beanstandet worden sei. Der gutachtlich vernommene Gerichtschemiker Dr. Bischoff bekundete, dass objektiv zweifellos das Nahrungsmittelgesetz verletzt sei, da die fragliche Bezeichnung für ein Produkt, welches mit Kaffee gar nichts zu thun habe, geeignet sei, das Publikum zu täuschen. Auf einem andern Blatt aber stehe das subjektive Verschulden der Angeklagten, deren Behauptung zutreffe, dass jene Bezeichnung seit langer Zeit handelsüblich sei. — Der Staatsanwalt hielt beide Angeklagten in Gemässheit des Nahrungsmittelgesetzes für strafbar und beantragte je 50 Mark Geldstrafe. — Der Gerichtshof erkannte aber auf Freisprechung. Er war der Meinung, dass unter den obwaltenden Umständen es Sache der Polizei gewesen wäre, den betreffenden Fabrikanten an die Hand zu geben, dass sich die fragliche Bezeichnung mit den Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes nicht vertrage. —

Anscheinend führt im Berliner Polizeipräsidium seit einiger Zeit ein Herr das Nahrungsmittelressort, der es nicht mit ansehen will, dass ganz gewöhnliches Gut umgetauft werde zu dem Zwecke, höhere Preise dafür zu bekommen, als es verdient. Das ist zu loben; auch wenn einmal daneben gehauen wird, man wird aufmerksam — und man hat später nicht mehr das Recht, sich hinter seiner Unkenntnis zu verschanzen. Gemahlene Rüben und Cichorien sind eben kein Kaffee und darum dürfen sie nicht unter dem Namen Kaffeeschrot oder Kaffeemehl verhandelt werden, wenn wir den einmal bestehenden Gesetzen gehorchen wollen.

M . . . . . »Dann möchten wir uns noch über einen dritten Fall mit Ihnen besprechen. Unser Wasser ist so reich an mineralischen Niederschlägen, dass wir z. B. alle 4 Wochen unseren Dampfkessel klopfen lassen müssen. Verschiedene Kesselsteinlösungsmittel haben wir versucht, aber die meisten sind so teuer, dass man sie dauernd nicht verwenden kann. Giebt es da keine Abhülfe«? — Gewiss giebt es die, aber Sie thun gut, sie an der rechten Stelle zu suchen. Die rechte Stelle aber ist dafür der »Gordian« nicht, und zwar aus manchen Gründen. Zunächst muss der, der Sie und Ihren Kessel vom Kesselstein, d. h. von den anorganischen Niederschlägen des im Kessel verdampften Wassers befreien will, genau wissen, wie Ihr Wasser aussieht oder woraus der Kesselstein besteht. Erst dann lassen sich die richtigen Gegenmittel bestimmen. Wenn man etwas vernichten will, muss man dieses Etwas erst kennen, sonst verrichtet man halbe Arbeit. Alles in der Welt hat Feinde und Freunde,

so auch Ihr Kesselstein. Wenn ein tüchtiger Chemiker Ihr Wasser oder Ihren Kesselstein kennt, weiss er auch die Mittel anzugeben, ihn zu lösen, so dass er sich nicht an die Innenwände setzen kann, sondern hinaus»geblasen« wird. Uebrigens giebt es doch in Ihrer Stadt eine grosse Zahl von Kesseln. Wie behelfen sich denn Ihre Kollegen? Die haben doch jedenfalls, soweit sie nicht eigene Brunnen haben, dasselbe Wasser!

Die Grossherzogl. bad. chem.-technische Prüfungs- und Versuchsanstalt in Karlsruhe berichtete kürzlich über die Untersuchung von Kesselsteinmitteln (Mitteilungen der Praxis des Dampfkesselbetriebs) das folgende:

1. Kesselsalbe, fabriziert von Lynen & Cie., Stollberg. Das Mittel ist eine schwarze, schmierige Masse, in welcher schon äusserlich zwei Bestandteile sich unterscheiden lassen, nämlich eine teerige und eine wässerige Flüssigkeit; beide mischen sich nicht. Der Geruch ist der von Steinkohlenteer. Bei der qualitativen Untersuchung wurde ausser Wasser und organischer Substanz nur eine sehr geringe Menge mineralischer Bestandteile nachgewiesen. Ammoniak oder Alkalien waren nicht nachweisbar. Die organische Substanz besteht aus teerigen Massen, in welchen Steinkohlenteerpech deutlich erkennbar war, und aus Oelen verschiedener Flüchtigkeit. Ein Teil dieser Oele geht schon bei 100° mit den Wasserdämpfen fort, während ein anderer Teil erst bei höherer Temperatur flüchtig ist.

Die quantitativen Bestimmungen ergaben: Trockenverlust (Wasser und kleine Mengen flüchtiger Oele) 54,00 %, teerige Substanzen und schwerflüchtige Oele 45,66 %, mineralische Bestandteile 0,34 %, zusammen 100 %.

Die Zusammensetzung der teerigen Bestandteile wurde nicht näher ermittelt, da die vorstehenden Resultate zur Beurteilung des Mittels vollkommen genügen. Zum Innenanstrich in Kesseln ist die Zusammensetzung des Mittels durchaus unrationell, da die Bestandteile; Wasser und teerige Substanzen, sich nicht mit einander mischen und daher das Zustandekommen eines homogenen Anstrichs erschweren. Zudem sind Innenanstriche von Kesseln möglichst zu vermeiden.

Wirkung der Chromsalze: Legt man die einfachen Umsetzungsgleichungen, wie sie im Prospekt angegeben werden, zu grunde, so ist zur Zersetzung von 1 kg kohlensaurem Kalk + 1,36 kg Gips, 2,63 kg reines oder 3 kg technisches chromsaures Natron ($Na_2Cr_2O_7$) erforderlich, was bei einem Grosspreise von 80 Mark pro 100 kg einem Aufwand von 2,40 Mk. entspricht. Dieselbe Wirkung erreicht man mit 1 kg technischen Aetznatrons, welches bei einem Preise von 24 Mark pro 100 kg nur 24 Pfg. oder den zehnten Teil kostet. Die Chromsalze sind daher als Kesselsteinverhütungsmittel zu teuer und ausserdem, wie im Prospekt selbst angegeben ist, noch giftig.

2. Kesselstein-Verhinderungsmittel der Firma Marahrens, Ohst & Cie. in Hannover. Das Mittel stellt eine rotviolette Flüssigkeit dar, welche stark nach Bittermandelöl riecht und mit Wasser in jedem Verhältnis mischbar ist. Es reagiert neutral, entfärbt sich auf Zusatz von Säuren oder starken Alkalien und schmeckt brennend und nachhaltig süss. Die quantitativen Bestimmungen ergaben: 1 l hinterlässt beim Abdampfen einen Trockenrückstand von 570,1 g, Glührückstand von 0,49 g, das spezifische Gewicht der Flüssigkeit beträgt bei 17,5° C 1,244 g. Daher beträgt der Abdampfrückstand 45,8 %, Glührückstand (mineralische Bestandteile) 0,04 %, Glühverlust (organische Bestandteile) 45,76 %. Der Gehalt an mineralischen Bestandteilen ist demnach ausserordentlich gering. Sie bestehen nach der qualitativen Untersuchung im wesentlichen aus Kraftsalzen, welche beim Glühen in Aetzkalk (CaO) übergehen.

Die organischen Bestandteile bestehen, abgesehen von kleinen Mengen des roten Teerfarbstoffes, welcher der Fuchsingruppe angehört, und den Spuren des stark riechenden Nitrobenzols, im wesentlichen aus Zucker, wie nachstehende Reaktionen beweisen. Beim Verbrennen des Trockenrückstandes entwickelt sich starker Karamelgeruch. Die Flüssigkeit reduziert an sich schwach, nach der Behandlung mit Salzsäure (Inversion) sehr stark Fehling'sche Lösung. Das Normalgewicht auf 100 ccm verdünnt, liefert im 200 mm-Rohr paralisiert eine Drehung der Polarisationsebene um + 49,4°.

Hiernach besteht das untersuchte Mittel aus einer etwa 46 % wässerigen Lösung von Zucker in Wasser, die mit Spuren eines Teerfarbstoffes rot gefärbt und mit Nitrobenzol riechend gemacht ist. Nach Mitteilung des Posener Vereins zur Ueberwachung von Dampfkesseln kosten 6 l des Mittels 9 Mark. Der wirkliche Wert der Bestandteile beträgt höchstens etwa 2 Mk. Zucker ist früher als Kesselstein-Verhinderungsmittel mehrfach in Vorschlag gebracht, aber längst als unbrauchbar für diesen Zweck erkannt worden, ganz abgesehen davon, dass seine Verwendung teuer und unter Umständen für den Kessel, wie alle organischen Stoffe dieser Art, gefährlich ist. Die klei-

nen Mengen Farbstoff und Nitrobenzol sind vollständig unwirksam und dienen nur dazu, die Zuckerlösung unkenntlich zu machen. Das »Kesselstein-Verhütungsmittel« ist demnach ein unrationelles und teures Geheimmittel, vor dessen Gebrauch eindringlich gewarnt werden muss.

Am 1. September wurden in Amsterdam in Auktion verkauft:

60 Tons Van Houten's Cacaobutter, wofür durchschnittlich 70,26 Gld. pr. 50 Kilo gezahlt worden ist.

Als niedrigster Preis galt 69½ cents,
» höchster » » 70¾ »

In den letzten 5 Jahren wurden in der September-Auktion folgende Preise gezahlt:

1895	1894	1893	1892	1891
67½	71	74¾	70	70½ cents.

B. Cacao II ist ein halbfertiges Fabrikat und verdient den Namen Cacaopulver so noch nicht, weil es sich fast in Griesform darstellt. Den muss der Fabrikant noch einmal mahlen und noch einmal durch ein feineres Sieb treiben. Er schmeckt nicht ganz frisch, sonst aber ist der dazu verwandte Roh-Cacao von guter Qualität gewesen. In den Handel aber sollte ein so grob gesiebter Cacao garnicht kommen. Sie können Ihrem Lieferanten gern den Rat erteilen, er möge sich eine bessere Bespannung seines Siebcylinders leisten. Dann kann er gern 5 Mark für den Zentner mehr fordern.

Cacao III (anscheinend aus der nächsten grossen Stadt H. stammend) ist eine gute Ware. Auch zu IV ist nichts zu sagen. Zu beiden Cacaosorten sind gute Bohnen verwendet, beide sind etwas aromatisiert, beide sind fein gesiebt und beide sind vernünftig im ganzen behandelt worden. Nr. IV ist ein wenig salzig, was zu vermeiden sein würde.

II also ist auszuscheiden, solange er in so grober Pulverform geliefert wird; III und IV sind sich fast gleich; je nach der Geschmacksneigung wird der eine Konsument III, der andere IV vorziehen. IV hat den Charakter, den die Cacaos der nächsten grossen Stadt L. haben. Wer ermitteln will, welche Cacaosorten in gleicher Preislage dem Konsumenten am besten schmecken, der holt sich das beste Urteil bei seiner Frau oder seinen Kindern — wenn er welche hat. Wenn nicht, müssen des Nachbars Kinder aushelfen, denn vom Laienurteil sind wir doch einmal alle miteinander abhängig.

Zucker. (Aus »Die deutsche Zuckerindustrie«). 11. September. Die Gesamtlage des Marktes hat sich ungeachtet häufiger Schwankungen wenig geändert. Auch in den letzten acht Tagen war für die Marktbewegungen fast ausschliesslich das Wetter maassgebend, und es fanden demgemäss in den ersten schönen Tagen der Woche mehrere kleine Rückgänge statt, während in den letzten Tagen die Stimmung sich wieder ein wenig befestigte und die Preise auch wieder um Bruchteile anzogen. Im allgemeinen lässt sich die Situation dahin kennzeichnen, dass Käufer wie Verkäufer eine abwartende Haltung beobachten, und, wenn letztere nur mit einem schwachen Angebot an den Markt kommen, so versehen sich erstere zur Zeit nur mit dem Allernotwendigsten, was ja kurz vor Beginn der neuen Ernte auch sehr erklärlich ist. Einen sehr geringen Anteil nimmt jetzt die Spekulation am Geschäft, und es wird dies mit Vorliebe dem neuen Börsengesetz schuld gegeben. Unserer Meinung nach liegt es näher, die Ursache dieser Zurückhaltung in den thatsächlichen Marktverhältnissen zu suchen. Auf eine Hausse zu spekulieren, fehlt es teilweise infolge der Enttäuschungen, die die letzte Hausse-Campagne mit sich gebracht hat, an Mut, zum Teil lässt man sich aber durch die vielfach übertriebenen Vorstellungen, welche man sich von den diesjährigen Ernteergebnissen macht, davon abhalten, und für die Baisse bietet sich überhaupt kaum ein Operationsfeld, da die Preise bereits so niedrig sind, dass ein weiterer Rückgang kaum noch als möglich gedacht werden kann. In dieser Berichtsperiode kamen auch von Amerika mehrfach ungünstige Nachrichten. Die New-Yorker Notiz für fair refining Muscovados ist um ein weiteres $^{1}/_{16}$ c herabgesetzt worden, und die Bestände der Vereinigten Staaten nahmen zu, anstatt sich zu verringern. Man fürchtet sogar, dass in New-Yorker Handelskreisen infolge der ungünstigen Wendung, welche die Marktbewegung genommen, eine Art Krisis eintreten könne. Indessen haben diese Nachrichten auf den diesseitigen Markt nur wenig eingewirkt, und es ergiebt sich hieraus, dass derselbe nicht nur für günstige, sondern auch für ungünstige Nachrichten augenblicklich ziemlich unempfindlich ist.

Der deutsche Markt für effektive Ware entwickelte in der verflossenen Woche wieder etwas mehr Regsamkeit, als in der vorhergehenden. Einige zum Verkauf gebrachte Restläger fanden bei Raffinerien und Exporteuren Aufnahme und konnten dafür auch zum Schluss 10—20 Pfg. höhere Preise er-

zielt werden. Am Terminmarkt hat sich laufender Monat behauptet und Lieferung Oktober-Dezember zum Schluss um 5 Pfg. aufgebessert. Raffinierte verkehrten auch in dieser Woche in sehr ruhiger Haltung und wurden teilweise 25 Pfg. billiger erlassen.



Die Berliner Chocolade- und Zuckerwaren-Industrie auf ihrer Ausstellung.

Wer soll Ausstellungen, die ein weites wirtschaftliches Gebiet umfassen, beurteilen und kritisieren? Diese Frage habe ich mir oft vorgelegt, als ich im August an zwei wunderschönen Tagen das Gelände der Berliner Gewerbeausstellung durchstreifte, dabei auf mancherlei traf, das mir nicht gefiel, aber so unendlich viel mehr kennen lernte, das hohes Lob verdient. Ein Urteil abgeben soll der, der urteilsfähig ist. Das heisst, über ausgestellte Tischlerarbeiten ein Tischler, über Schlosserarbeiten ein Schlosser, über Leinenzeug ein Weber, über Chocoladen ein Chocoladenfabrikant. Nicht aber soll sich einer anmaassen, ein Gesamturteil über alle in Ausstellungen dargebotenen Leistungen abzugeben. Leider aber geschieht das recht oft — und das ist polizeiwidrig. Viele glauben, sie träfen das rechte, wenn sie die Berliner Ausstellung einen Riesentingeltangel nennen. Ich muss sagen, das ist eine Beleidigung auch für den kleinsten Aussteller, denn die zu dutzenden um die Ausstellungsgebäude gruppierten Buden und Pavillönchen, die dem Vergnügen dienen wollen, haben mit der Ausstellung doch rein nichts zu thun. Dann soll man die Ausstellung als solche aber auch nicht mit den Tingeltangels in einen Topf werfen. Und noch eins. Man soll nicht glauben, dass das, was bei den übersättigten Pflastertretern der grossen Städte Widerwillen erregt, kein Recht oder keine Möglichkeit hätte, anderen Vergnügen zu bereiten. Die Berliner Gewerbeausstellung als Ausstellung ist gewiss nicht für die Grossstädter des Deutschen Reiches aufgebaut worden; die haben alle Tage Gelegenheit, in den Schaufenstern und Verkaufshallen der grossen Geschäfte den grössten Teil der in Treptow ausgestellten Waren kennen zu lernen. Nicht so leicht aber haben es die in mittleren und kleinen Städten, auf Gütern und Dörfern lebenden Deutschen. Wenn denen einmal Gelegenheit geboten wird, sich über das zu unterrichten, was der Mensch dem Menschen anzubieten hat, ohne dass er die Pflicht zu kaufen in sich fühlt, so ist das ihm jedenfalls höchst angenehm und nützlich. Wir haben noch heute eine grosse Zahl von Städten, von Flecken, Dörfern und Gütern ganz zu schweigen, wo man kaum einen geräucherten Aal oder eine Leberwurst bekommen kann.

So geht seit 10 oder 15 Jahren die Rede durch die Lande, die Ausstellungen hätten sich überlebt, sie hätten keine innere Berechtigung mehr. Diese Rede hat ihren Ursprung natürlich auch wieder in den grossen Städten, wo die deutsche Intelligenz sich mit Hülfe der schwarzen fettigen Farbe auf Holzpapier ablagert und ihren Weg auf die Dörfer nimmt. Gewiss, für die grossen Städte haben die Gewerbe- und Industrieausstellungen weniger belehrenden Wert; aber giebt es denn nur in den grossen Städten Menschen, die ihr Wissen bereichern wollen? In den 28 grösseren deutschen Städten von Berlin über Hamburg, Leipzig, München, Breslau bis zu Dortmund als letzte mit 100 000 Einwohnern leben doch nur 6 352 000 Menschen, d. i. etwas mehr als der neunte Teil aller Deutschen. 46 Millionen wohnen **nicht** in Grossstädten, haben **nicht** die Gelegenheit, sich in jeder Stunde in allen Gebieten des wirtschaftlichen Lebens zu informieren und haben auch nicht die Gelegenheit sich zu amüsieren, einmal über den Strang zu schlagen. Und **die** Provinzler, die in Geschäften oder zum Vergnügen in die grossen Städte reisen, was machen sie denn da, wenn sie ihr Geschäft am Tage versorgt haben? Abends wollen sie sich amüsieren. Und sind sie mit einem »Lokale« zufrieden? Selten. Drei oder vier, besonders bekannte und pikante, werden aufgesucht, mögen sie auch einige Kilometer auseinander liegen. Wenn nun aber ein Ausstellungsausschuss diese — ich will nicht sagen Schwäche, denn oft gehört ein ganz Starker dazu, das in den Programmen gebotene zu verdauen — Neigung als vorhanden erkannt hat und es zulässt, dass jeder seine Rechnung bei seinem Ausstellungsbesuche findet, dann wirft man ihm vor, er hätte einen Riesentingeltangel geschaffen.

Diese Vorwürfe, ich gestehe es ein, haben es zum grossen Teil verschuldet, dass ich erst im Augustmonat mich entschlossen habe, die Berliner Ausstellung zu besuchen. Ich bin mit einem grossen Vorurteil ins Treptower Gelände gesprungen — aber das hatte

ich schon früh um 10 abgeschüttelt in einem einzigen Rundgang durch die Haupthalle. Ich hatte absichtlich die Besichtigung der Chocoladenausstellungen verschoben; erst wollte ich ein Gesamtbild haben, ehe ich an das Spezialbild treten wollte.

Am Eingang traf ich rechts in einer Nische am grünen Tisch 3 Herren, die mich fragten, ob ich mich nicht in das goldene Buch der Stadt Berlin eintragen wolle. Natürlich tauchte ich die Feder tief ein und verewigte den Gordian gegen eine Gebühr von 10 Pfg. »Se. Majestät der Kaiser hat sich als erster eingeschrieben«, wurde mir gesagt, — und ob ich auch ein »Diplom« haben wolle, wurde gefragt. »»Was ist es mit dem Diplom?«« »Jeder, der sich in das goldene Buch einschreibt, bekommt ein feines Diplom, worauf bescheinigt wird, dass er am heutigen Tage sich eingeschrieben hat.«

»»Nein, ich danke, das ist Kinderei!«« Wie von drei Drohnen gekitzelt, erhoben sich alle drei befrackte Herren und gaben ihre Entrüstung kund, wie man das »Kinderei« nennen könnte. Das wäre eine sehr ernsthafte Sache, man könne das »Diplom« sich einrahmen urd dann im Hause, im Bureau, im Kontor aufhängen lassen u. s. w. — »»Und dann ist's erst recht Kinderei««, sagte ich. »»Wollen Sie so gut sein und mir sagen, wo der Ernst liegt««?

Das konnten sie nicht und ich verzichtete auf den Erwerb dieser ernsthaften Sache.

Ich muss sagen, das war ein Entree, das im stande war, die Sage vom Berliner Tingeltangel aufleben zu lassen. Aber auch das war überstanden, wenn man sich vorgenommen hat, sich nicht ärgern zu lassen. Bald genug war die Haupthalle in allen ihren Teilen im stande, den Eindruck hervorzurufen, dass man es hier mit einer wirklich ernsthaften Sache zu thun hatte. Uns hier kümmert es nicht weiter, wenn ich über die wundervoll ausgeführten handgeschmiedeten eisernen Gitter oder Kupferarbeiten eingehend berichten wollte und wenn ich erzähle, dass ich gestaunt habe über den Umfang, den einzelne Berliner Industriezweige, z. B. die Pianofortefabrikation, erreicht haben — aber das kann ich kurz abdrucken lassen, dass ich mich herzlich gefreut habe über tausend Dinge, die zwar meilenweit abliegen von der Chocolade, die aber im stande sind, jedem Deutschen einen Genuss zu bereiten.

Auf Ausstellungen zeigt jeder, was er machen kann, wenn's gefordert und bezahlt wird, sonst aber alle Tage zeigt jeder nur das, was er machen muss. Und darin liegt die erzieherische Wirkung der Ausstellungen. Das sieht man auch an den ausgestellten Chocoladeobjekten der beiden grössten Berliner Chocoladefabriken. Th. Hildebrandt & Sohn, die gegen 800 Menschen beschäftigen, haben im Ausstellungspark einen eigenen Bau ausgeführt in Pavillonform. Hier arbeiten, durch elektrische Kraft getrieben, eine hydraulische Presse, ein Melangeur, eine Drillings-Mühle, ein kleiner Kollergang, eine Entluftungsmaschine, ein Klappertisch, eine Kohlensäure-Kühlmaschine und eine Ueberzieh-Maschine. Ein Backofen ist errichtet und ein Kühlkeller ausgeschachtet. Die Kühlmaschine haben Vaas & Littmann in Halle, die Ueberziehmaschine Joseph Baker & Sons geliefert, von denen auch noch einige Maschinen für Kakesfabrikation aufgestellt sind; alle andern Maschinen stammen von J. M. Lehmann in Dresden. Chocolade und Cacao wird in Tassen verschenkt gegen 10 Pfg. pro Tasse; zwei Mädchen überziehen Pralinées, machen Mandelkräuschen, andre etikettieren und staniolieren Chocoladetäfelchen, zwei Gehülfen haben ein kleines französisches Laborator und sorgen für die Einlagen zu den Pralinées, vier Verkäuferinnen und ein Geschäftsführer bedienen die Käufer — im ganzen herrscht hier ein Leben und Treiben, wie man es sich besser garnicht wünschen kann.

Daneben ist unter Glas eine offene Säulenhalle ausgeführt, die nach unserer Schätzung wohl 80—100 Ztr. Chocoladenmasse und recht hohe Kosten für ihren Aufbau gefordert hat. Der Fussboden ist getäfelt aus hellbraun gefärbter Cacaobutter und dunkelbrauner Chocolade. Die Säulen sind aus marmorierter Chocolade, das Kuppelgewölbe ist ebenfalls aus Chocolade. In der Säulenhalle steht ein langer Tisch, der ebenfalls aus Chocolade angefertigt ist. Alles in allem ist hier gezeigt worden, was man aus Chocolade herstellen kann und das ganze beweist dem Deutschen wie dem Ausländer, dass die deutsche Chocolade-Fabrikation nicht mehr handwerksmässig betrieben wird.

Fast ebenso hat auch die Firma Hofmann & Tiede den Versuch gemacht, den Ausstellungsbesuchern zu zeigen, wie Chocolade gemacht und Cacao gepresst wird, was man alles aus der Grundmasse Chocolade formen und bilden kann. Ebenfalls in einem eigenen Pavillon arbeiten Presse, Walze, Melangeure und andere Hülfsmaschinen, in einem dem Pavillon gegenüber gelegenen Zelte wird Chocolade und Cacao in Tassen ausgeschänkt, im Pavillon selbst werden getafelte, frisch überzogene Chocoladen und Konfituren verkauft und auch hier herrscht ein reges Leben und Treiben. Es wird, da man er-

kannt hat, dass die Vorführung der Fabrikation von Chocoladen und Chocoladenwaren alle Welt interessiert, in Zukunft keine Ausstellung mehr denkbar sein, ohne eine kleine Chocoladenfabrik. Die Kosten kommen allemal herein, die Reklame ist umsonst.

In einem Anbau haben Hoffmann & Tiede ein reizendes Chocolade-Idyll geschaffen, wozu wohl auch an 100 Zentner Chocoladenmasse verwendet worden sind. Man muss diese reizende Szenerie gesehen haben, um zu wissen, was geschickte Hände und ein Kilogramm Phantasie aus den Chocoladenblöcken machen können. Beschreiben lässt sich das schwer; wer von den deutschen Chocoladenfabrikanten noch nicht in Berlin gewesen ist, thut gut, die Reise noch zu wagen, und wer seinem Fabrikkünstler — einer ist wohl überall anzutreffen — eine Freude machen will, der schicke ihn auf zwei Tage dorthin, damit er sich sowohl bei Hildebrandt als bei Hoffmann & Tiede umsieht, wie man aus einem Konditor einen Architekten, Bildhauer und Maler machen kann.

Wer die verschiedenen Chocoladenformen, die Anton Reiche liefert, im gewöhnlichen Geschäftsleben betrachtet, der denkt wohl kaum daran, wie hübsch es sich mit ihnen bauen und verzieren lässt. Das ist allein in den Berliner Bauten der beiden Berliner Firmen, besonders in dem von Hoffmann & Tiede zu beobachten. —

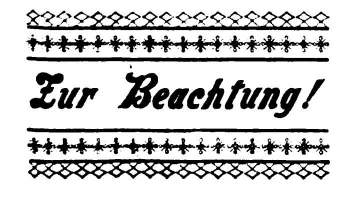
Die eigentliche Hallen-Ausstellung fällt ab gegen diese beiden Sonderausstellungen. Alles was in der Halle, wo die Genussmittel untergebracht sind, ausgestellt ist, interessiert wenig. Die Halle ist tot, ein einziger Wärter glaube ich ist für die ganze Halle angestellt. Ich bin zweimal zu zwei verschiedenen Zeiten darin gewesen und jedesmal schlug mir ein Totengeruch entgegen. Spinnen spannen Netze Wie kommt das? Ich weiss es nicht. Wohl aber weiss ich, dass die aus unserer Industrie darin ausgestellten Objekte in ihrer Art wie in ihren Arrangements sich von dem Aufputz der Strassenschaufenster wenig unterscheiden. Und was der Durchschnittsmensch alle Tage in allen Schaufenstern findet, das interessiert ihn an dieser Stelle herzlich wenig.

Die Firma André Mauxion hat drei Glasschränke und darin ihre Fabrikate ausgestellt, eben wie es in den Schaufenstern der Firma auch geschieht. Davor steht ein Chocoladen-Obelisk, der annähernd soviel Chocolade an Gewicht enthält, als die Firma am Tage produziert, Das Publikum wird aufgefordert zu raten, wie schwer der Obelisk wohl sei, und dem, der das wirkliche Gewicht am besten getroffen hat, soll der Obelisk am Schlusse der Ausstellung in den Schoss fallen. Ich habe auf 2132¹/₄ Pfund spassweise geraten und präpariere mich nun schon darauf, dass ich ihn gewinne. Dann sollen ihn die Berliner Waisenkinder aufknappern. Nicht hübsch finde ich, dass der Obelisk mit Sprüchen wie: »Lerne leiden, ohne zu klagen« oder »Ich habe keine Zeit müde zu sein« verziert worden ist. Es ist ja ganz hübsch mit dem Patriotismus, aber alles zu seiner Zeit. In diesem Falle wären ein paar launige Sätze besser angebracht gewesen, als die verwendeten.

Die Firmen Werkmeister & Retzdorff und Paul Wesenberg & Sohn haben recht hübsche Zierschränke ausgestellt und darin ihre Fabrikate ausgelegt. Auch hier hat das Bestreben von allem etwas zu zeigen kein anderes Bild geschaffen, als man es in den Schaufenstern der Läden anzutreffen gewöhnt ist. Auf einer Ausstellung aber will man etwas besonderes haben und auch nur der Aussteller kann sicher sein, unter vielen anderen im Gedächtnis der Besucher zu bleiben, der etwas aussergewöhnliches zu zeigen hat.

(Fortsetzung folgt.)

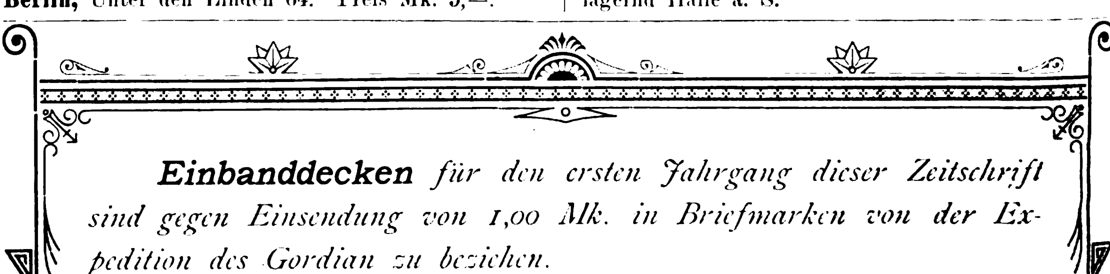




Die Gordian-Abonnenten, deren Abonnement am 1. Oktober abläuft, werden gebeten, aufs neue zu abonnieren, damit in der Zustellung keine Störung eintritt.

Expedition des Gordian.





Einbanddecken für den ersten Jahrgang dieser Zeitschrift sind gegen Einsendung von 1,00 Mk. in Briefmarken von der Expedition des Gordian zu beziehen.

Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet . . . . . . Mk. 1.50 2 Felder kosten . . . . . „ 2.50 3 „ „ . . . . . . „ 3.60 4 „ „ . . . . . . „ 4.40 5 „ „ . . . . . . „ 5. 10 „ „ . . . . . . „ 9. pro Ausgabe.	**GORDIAN** HAMBURG.	Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für 1 2 3 4 5 10 Fld. 36.— 60.— 86.40 105.60 120.— 216.— Mk. vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren.** Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.) Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Konvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	

1896. II. Jahrgang. Nr. 35. Hamburg, 1. Oktober 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Wirtschaftliche Schönfärberei.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten hat an die Zeitungen seinen Bericht über das zwanzigste Geschäftsjahr versandt. Es ist selbstverständlich, dass er sich darin lobt und so breit als möglich von seinen Bestrebungen und Erfolgen spricht. Und wenn man diesen Bericht liest, glossiert von einem Zeitungsmann, der von unserer Industrie nichts weiter weiss, als was ihm gerade in einem Jahresbericht zur linken Hand auf seinem Schreibtisch liegt, dann möchte man schleunigst nach grünen Lorbeerblättern laufen, um Kränze daraus winden zu können.

In der Deutschen Warte in Berlin, das ist bekanntlich die Zeitung, die dem Bund der Industriellen als Bruthaus dienen will, lesen wir folgende Hymne:

»Die deutsche Chocolade-Fabrikation im Jahre 1895/96.

Trotz der grossen Schwierigkeiten *), mit denen diese Industrie im letzten Jahre zu kämpfen hatte, kann sie auf eine ziemlich erfreuliche Entwickelung zurückblicken. Diese Industrie liefert so recht ein Beispiel dafür, wie durch engen Zusammenschluss der Interessenten trotz mancherlei Hindernisse gute Erfolge erzielt werden können. Lediglich der »zielbewussten« und emsigen Thätigkeit des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten ist es zu danken, wenn die Verfälschungen, die gerade hier einen ausserordentlichen Umfang erlangt hatten und das Ansehen der deutschen Chocolade-Industrie dauernd zu schädigen drohten, auf ein geringes Maass zurückgeführt wurden. In Zukunft wird das jetzt in Kraft getretene Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs diese Bestrebungen ja wohl erleichtern und fördern helfen. Ferner ist es hauptsächlich der lebhaften und energischen Agitation, die dieser Verein neben dem »Bund der Industriellen« entfaltet hatte, zu danken, wenn das neue Zuckersteuergesetz, das diese Industrie eine Zeit lang konkurrenzunfähig auf dem Weltmarkte machen zu wollen schien*), schliesslich eine Fassung erlangte, die die Chocolade-Fabrikation erwerbsfähig erhielt. Der Bericht des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten über das zwanzigste Verbandsjahr 1895/96 lässt sich hierüber wie folgt aus:

Mit grosser Spannung und Sorge sahen wir der Gestaltung des neuen Zuckergesetzes entgegen. In der von der Reichsregierung beantragten Fassung bedrohte es die Chocolade-Industrie, und noch weit mehr die mit ihr meist verbundene Zuckerwaren-Fabrikation mit einer wesentlichen Verteuerung des Zuckers, also auch der Chocolade und Zuckerwaren und dadurch auch mit einem Rückgange des inländischen Absatzes. Wir wurden deshalb gegen diese Steuer-Erhöhung bei den Bundes-Regierungen und dem Reichstage vorstellig. Der Reichstag hat nun allerdings die Zuckersteuer nur um 2 statt 6 Pfg. auf 1 kg erhöht, so dass die Gefahr einer Verteuerung des Zuckers erheblich abgenommen hat und die Steuer zunächst sogar durch den Rückgang der Zuckerpreise reichlich ausgeglichen werden konnte, immerhin bleibt aber der Zucker in Deutschland teurer als z. B. in England**). Andererseits soll nicht verkannt werden, dass die Reichsregierung unsere Industrie im Auslande durch die Steuer-Vergütung bei Ausfuhr zuckerhaltiger Waren wettbewerbfähig zu erhalten suchte. Auch hinsichtlich der Vergütung des Cacaozolles bei Ausfuhr von Cacaowaren traten weitere vom Verbande

*) Wie mögen die wohl heissen? R. d. G.

*) Phrase, Phrase, Phrase!

**) Doch nicht erst infolge des neuen Gesetzes!

beantragte Erleichterungen insofern ein, als auch bei der Ausfuhr von Cacaobutter sowie von Cacaomasse, der Cacaobutter zugesetzt ist, seit 1. August jene Vergütung gewährt wird. Nur bei Ausfuhr von Cacaoschalen blieb bisher trotz unseres Antrages die Vergütung versagt.

Ueberdies wurde, unserm Antrage entsprechend, den sogenannten Exportfabriken die zollfreie Einfuhr von Südfrüchten, Vanille, Zimmet, Honig, ätherischen Oelen, Arak, Rum u. s. w. für zur Ausfuhr bestimmte Zuckerwaren gestattet. Wir hoffen, dass die gleiche Vergünstigung bald auch den anderen Fabriken, die nicht unter ständiger amtlicher Ueberwachung stehen, gewährt wird. Die am 1. Juli 1895 eingetretene Erhöhung des Eingangszolles auf Cacaobutter von 9 auf 45 Mk. für 100 kg hatte zur Folge, dass die Einfuhr dieser Ware alsbald fast ganz aufhörte«.

Sehr interessant ist, was der Verein über die Wirkung der Handelsverträge zu sagen hat. Hier wird zum ersten male von einer industriellen Vereinigung deutlich ausgesprochen, wie der deutsch-russische Handelsvertrag ausser den sichtbar in die Erscheinung tretenden direkten Handelsvorteilen zwischen dem Verkehr beider Völker auch noch indirekt der vaterländischen Industrie Nutzen bringt, indem er die Konsumptionsfähigkeit der Massen stärkt. In dem Bericht heisst es hierüber:

»Ueber die Wirkung der Handelsverträge erstatteten wir dem preussischen Handelsminister auf Erfordern abermals, wie im Vorjahre, ausführlichen Bericht. Dieser lässt sich dahin zusammenfassen, dass diese Verträge auch für unsere Industrie von Nutzen gewesen sind. Denn, wenn sie auch nicht unmittelbar von grosser Bedeutung für die Chocolade- und Cacao-Industrie waren — schon deshalb nicht, weil deren Ausfuhr fast ausschliesslich nach England und Nordamerika geht —, so haben sie doch, namentlich der Vertrag mit Russland, die Kaufkraft grosser Teile der für die Ausfuhr-Industrien arbeitenden Bevölkerung Deutschlands erheblich vermehrt und letzterer dadurch den Konsum unserer Fabrikate ermöglicht.«

Ueber die Ein- und Ausfuhr von Rohcacao, Cacaowaren und die Zölle giebt der Bericht folgende Daten:

Die Einfuhr von Rohcacao, die für die Menge der in Deutschland hergestellten Cacaowaren den sichersten Maassstab bietet, betrug von Anfang August 1895 bis Ende Juli 1896 im freien Verkehr 11 540 200 kg gegen 9 142 500 kg im gleichen Zeitraum 1894/95, stieg also um 26¼ %, nachdem sie schon 1894/95 gegen 1893/94 um 15½ % gestiegen war. Hierzu kommt die Einfuhr der sogenannten Exportfabriken im Veredelungsverkehre mit etwa 1 500 000 kg (im Kalenderjahre 1895: 1 313 000 kg), so dass insgesamt in Deutschland reichlich 13 Millionen kg Rohcacao verarbeitet wurden, d. i. etwa 7 mal so viel als vor 20 Jahren bei Gründung unseres Verbandes. Das Deutsche Reich erhielt hierbei im Jahre 1895/96 an Eingangszoll 4 039 070 Mk. Der vom Statistischen Amte ermittelte Durchschnittswert für 100 kg eingeführten Rohcacao stellte sich 1895 abermals niedriger als im Vorjahre (106 : 112 Mk.) und 50 % niedriger als 1893 (155 Mk.) Der statistisch ermittelte Einheitswert bei der Ausfuhr von 100 kg Chocoladewaren blieb dagegen auf 155 Mk. stehen, ebenso für Cacaopulver auf 250 Mk., weil die Ausfuhr feinerer und teurerer Cacaowaren zunahm.

Der Verkehr in Cacaowaren mit dem Auslande wuchs im Kalenderjahr 1895 sowohl in der Einfuhr wie Ausfuhr. Einer Einfuhr an ausländischer Chocolade, Cacaopulver und Cacaomasse von insgesamt 840 300 kg (+ 110 500 kg gegen 1894) stand eine Ausfuhr an dergleichen deutscher Ware von 1 045 700 kg (+ 145 300 kg gegen 1894) einschliesslich des Veredelungsverkehrs der Exportfabriken gegenüber, so dass sich der 1895er Ueberschuss unserer Ausfuhr über die fremde Einfuhr um 34 800 kg auf 205 400 kg erhöhte. Wie sich das Verhältnis im laufenden Jahr bisher gestaltete, lässt sich noch nicht völlig übersehen, da die Ausfuhrziffern unserer Exportfabriken noch nicht bekannt sind. Abgesehen von letzteren ist aber leider, namentlich im ersten Drittel 1896, eine wesentliche Verschiebung zu gunsten der fremden Einfuhr erfolgt. Denn, während im Januar—Juli 1896 die deutsche Ausfuhr im freien Verkehr an Chocolade, Cacaopulver und Cacaomasse um 43 400 kg gegen den gleichen Zeitraum 1895 abnahm, stieg die fremde Einfuhr um 47 400 kg. Namentlich Cacaopulver aus Holland wurde in bedenklich grossen Mengen eingeführt. Erfreulicherweise hat aber die Zunahme der Einfuhr in allerletzter Zeit wieder erheblich nachgelassen. Ein bedeutender Ausfuhr-Artikel ist seit einem Jahre Cacaobutter geworden, während sie bis zur Zollerhöhung in grossen Mengen eingeführt wurde.«

Als erstrebenswertes, leider noch immer nicht erreichtes Ziel stellt der Verband eine gesetzliche Regelung des Verkehrs mit Cacaoerzeugnissen in Ergänzung



Wirtschaftliche Schönfärberei.

Der Verband deutscher Chocoladefabrikanten hat an die Zeitungen seinen Bericht über das zwanzigste Geschäftsjahr versandt. Es ist selbstverständlich, dass er sich darin lobt und so breit als möglich von seinen Bestrebungen und Erfolgen spricht. Und wenn man diesen Bericht liest, glossiert von einem Zeitungsmann, der von unserer Industrie nichts weiter weiss, als was ihm gerade in einem Jahresbericht zur linken Hand auf seinem Schreibtisch liegt, dann möchte man schleunigst nach grünen Lorbeerblättern laufen, um Kränze daraus winden zu können.

In der Deutschen Warte in Berlin, das ist bekanntlich die Zeitung, die dem Bund der Industriellen als Bruthaus dienen will, lesen wir folgende Hymne:

»Die deutsche Chocolade-Fabrikation im Jahre 1895/96.

Trotz der grossen Schwierigkeiten*), mit denen diese Industrie im letzten Jahre zu kämpfen hatte, kann sie auf eine ziemlich erfreuliche Entwickelung zurückblicken. Diese Industrie liefert so recht ein Beispiel dafür, wie durch engen Zusammenschluss der Interessenten trotz mancherlei Hindernisse gute Erfolge erzielt werden können. Lediglich der »zielbewussten« und emsigen Thätigkeit des Verbandes deutscher Chocoladefabrikanten ist es zu danken, wenn die Verfälschungen, die gerade hier einen ausserordentlichen Umfang erlangt hatten und das Ansehen der deutschen Chocolade-Industrie dauernd zu schädigen drohten, auf ein geringes M[...] zurückgeführt wurden. In Zukun[...] das jetzt in Kraft getretene Gese[...]

*) Wie mögen die wohl heissen[...]

kämpfung des unlauteren Wettbe[...] Bestrebungen ja wohl erleichtern [...] helfen. Ferner ist es hauptsäch[...] haften und energischen Agitatio[...] Verein neben dem »Bund der I[...] entfaltet hatte, zu danken, w[...] Zuckersteuergesetz, das diese [...] Zeit lang konkurrenzunfähig a[...] markte machen zu wollen schie[...] eine Fassung erlangte, die [...] Fabrikation erwerbsfähig erhi[...] des Verbandes deutscher Choco[...] über das zwanzigste Verba[...] lässt sich hierüber wie folg[...]

Mit grosser Spannung [...] wir der Gestaltung des [...] gesetzes entgegen. In de[...] regierung beantragten Fa[...] die Chocolade-Industrie, u[...] die mit ihr meist verbun[...] Fabrikation mit einer w[...] rung des Zuckers, also [...] und Zuckerwaren und [...] einem Rückgange des i[...] Wir wurden deshalb g[...] höhung bei den Bunde[...] Reichstage vorstellig[...] nun allerdings die Z[...] statt 6 Pfg. auf 1 k[...] Gefahr einer Ver[...] erheblich abgenomme[...] zunächst sogar durch [...] preise reichlich aus[...] immerhin bleibt abe[...] teurer als z. B. in [...] nicht verka[...] rung [...] die [...]

n | trägen waren die Ausfuhren eher kleiner,
nn sie betrugen
nur 3150,1 Millionen Mark,
» 3244,6 » »
3051,5 » »
rung wurde 1895 erzielt,
llionen Mark ausge-

weifellos
ar-

her-
enten
oss um
zu den
da wird
gestärkt.
woanders;
n sprechen.



ufszählung.

leser interessieren,
r, Konditoren und
el Fabrikanten und
chland mit der Her-
äck, Kuchen, Choco-
s. w. beschäftigen.
n vorigen Sommer vor-
zählung werden jetzt
hren das folgende:
ken 73 959 männliche
und 3 650 weibliche

also 77 609 Meister
mit 140 893 Hilfskräften
hr Brot.
02 unterhalten dadurch
70 Dienende im häusl. Dienst
30 Angehörige, so dass
402 Deutsche von dem Gewerbe
ens leben müssen. Auf rund
der verschiedensten Berufsarten
er einer, der aus dem Gewerbe
kens ernährt wird.

des Nahrungsmittelgesetzes hin. Hoffentlich gelingt es der Rührigkeit der Interessenten, auch diese berechtigte Forderung im laufenden Jahre durchzusetzen.

Alles in allem kann das Bild, das hier von dem Gange der Chocoladenfabrikation im Jahre 1895/96 entworfen wird, nur ein erfreuliches genannt werden. Mögen sich andere Interessentengruppen unserer Industrie an der emsigen Rührigkeit dieser Industriellen ein Beispiel nehmen.«

Unsere Leser werden sich über diesen Bericht ebenso amüsieren, wie wir es gethan haben, aber sie werden auch ebenso laut Widerspruch gegen verschiedene Urteile und Ansichten erheben, wie wir es hier in ihrem Namen thun wollen.

Erstens ist es nicht wahr, dass gerade in der deutschen Chocoladen-Industrie die Verfälschungen einen ausserordentlichen Umfang erreicht hätten, wenn nicht der Verband deutscher Chocoladefabrikanten — der ungefähr den dritten Teil der bestehenden Fabriken umfasst — »in zielbewusster Thätigkeit« dagegen thätig gewesen wäre. Wahr ist, dass er noch nie ein festes Ziel vor Augen gehabt hat und auch heute noch nicht hat, das geeignet gewesen wäre, allen Interessenten als ein Ziel zu gelten. Wahr ist, dass die meisten sogenannten »Verfälschungen« nicht auf bewusster Fälschung beruhen, sondern auf Meinungsverschiedenheiten, die noch heute bestehen, und die in Breslau anders als in Hamburg, in Dresden anders als in Königsberg beurteilt werden. Darum haben Freisprechungen mit Verurteilungen abgewechselt. Und wer will bei solchen Widersprüchen behaupten, er hätte recht? Der Verbandsvorstand kann es doch ganz gewiss nicht.

Die Auffassung von dem, was erlaubt und was nicht erlaubt, was recht und was unrecht ist, ist wechselbar. Sie wechselt bei dem einen schneller als bei dem andern. Denken wir doch daran, dass vor 20 Jahren der mit Pottasche aufgeschlossene Cacao als ein verfälschtes Fabrikat angesehen und bekämpft wurde, dass an einigen süddeutschen Orten die Polizeibehörde den holländischen Cacao konfiszierte! Und heute? Wer in Deutschland darauf angewiesen ist, ein trinkfähiges Cacaopulver dem Konsumenten zu liefern, der greift ins Pottaschefass! Und die, die damals am lautesten gegen ihren Gebrauch protestierten, sind heute gewiss zu ihren Verbrauchern zu rechnen. Und wie ist es denn mit der Formel »Rein Cacao und Zucker«? Ist der Verband dabei etwa schon einmal zielbewusst gewesen, wenn er seit Jahren verkündet, aus

30 Pfd. Cacaokernen
10 » Cacaobutter (oder mehr)
40 » Zucker

macht man eine Chocolade, die dem Konsumenten unter dem Schilde

»Rein Cacao und Zucker«

verkauft werden darf? Ist Cacaobutter etwa reiner Cacao? Und ist das zielbewusst gegen Verfälschungen vorgegangen, wenn in »Speisechocolade auch Haselnüsse oder Mandeln undeklariert hineingearbeitet werden dürfen? Oder ist das zielbewusst, dass »Chocoladepulver« verkauft werden darf, von verbandswegen (!), das 1½ Pfd. Farbe auf 100 Pfd. bei sich hat und fast keine Spur von reinem Cacao?

Um eine »zielbewusste« Thätigkeit auszuüben, muss man doch wohl etwas engere Freundschaft mit Frau Logik geschlossen haben, als es bisher im Verbande geschehen ist. »Zielbewusst«, »voll und ganz« sind Schlagwörter, sind Phrasen, bei denen sich der Urheber wenig denkt; um so schlechter passen sie oft. Und auf den Verband deutscher Chocoladefabrikanten passen sie bis heute ganz und garnicht.

Was sonst noch über volkswirtschaftliche Dinge in dem Bericht gesagt worden ist, klingt, als käme es aus einer Sextanerfibel. Der Berichterstatter will beurteilen können, dass die im Jahre 1892 geschlossenen Handelsverträge, wenn auch nicht unmittelbar, so doch mittelbar, »von grosser Bedeutung für die deutsche Chocoladen- und Cacaoindustrie geworden sind, weil sie »die Kaufkraft grosser Teile der für die Ausfuhrindustrie arbeitenden Bevölkerung Deutschlands erheblich vermehrt und dadurch den Konsum unserer Fabrikate ermöglicht haben.«

Auch das ist Phrase, nichts als Phrase, wenn der Herr Berichterstatter damit ein Urteil über das ganze Reichsgebiet hat abgeben wollen. Und das muss er doch wohl, denn sonst hätte er wohl nur von Dresden sprechen dürfen, wo er wohnt, und wo ja vielleicht die eine oder die andere Branche durch irgend welche Zollermässigung noch einstweilen nach Oesterreich oder Russland gute Geschäfte machen konnte. Aber eine solche einzelne Gelegenheit darf man nicht verallgemeinern. Zum Beispiel berichtet die dem Dresdener Berichterstatter benachbarte Görlitzer Handelskammer über die Wirkung der Handelsverträge wie folgt:

»Eine Aenderung in den Beziehungen zum Auslande trat nicht ein und konnte infolge des österreichischen und russischen Handelsvertrages auch in keiner Weise eintreten oder erwartet werden, da erstens der Zoll auf Maschinen und Kessel nach Oesterreich durch den Handels-

vertrag von $8^1/_2$ fl. Gold für 100 Kilogramm auf **nur** 8 fl. Gold für 100 Kilogramm herabgesetzt wurde, nachdem der österreichische Maschinenbau durch derartigen absoluten Sperrzoll in den 70er und 80er Jahren zu solcher Blüte sich emporgeschwungen, dass heute ein Zoll von $1^1/_2$ bis 2 fl. Gold noch ebensoals Sperrzoll wirken würde, und da zweitens die durch den russischen Handelsvertrag erzielte Reduktion des Maschinenzolles von 34 Mk. auf 28 Mk. für 100 Kilogramm von seiten Russlands sofort mit Inkrafttreten des russisch-deutschen Handelsvertrages auch allen anderen Ländern gewährt wurde, mit denen wir in Russland konkurrieren. Die Konkurrenz und Absatz-Bedingungen sind also auch hier **genau gleich schwierige geblieben, wie vor Abschluss des Handelsvertrags.**«

Und auch davon noch abgesehen: Ist dem Berichterstatter des Verbandes, der doch zwischen den grünen statistischen Heften alle Tage wühlen kann so viel er Lust hat, nicht bekannt, dass die Kaufkraft der Massen im Reiche eher ab- als zugenommen hat? Ist ihm nicht bekannt, dass im Reiche über 500 000 arbeitslose Menschen herumlaufen? Hätten die Handelsverträge auf die Kaufkraft oder auf die Konsumfähigkeit des Volkes einen günstigen Einfluss gehabt, wir würden wohl andere Resultate aufzuweisen haben.

Es ist traurig, wenn Leute aus ihrem immerhin engen Gesichtskreise heraus sich veranlasst fühlen, wirtschaftliche Wirkungen und Resultate an die Wand zu zeichnen, die woanders garnicht gespürt werden. Diese Leute reden sich vor, ein Volk würde schon reich und glücklich, wenn nur flott gehandelt würde. Als ob vom Handeln neue Werte dem Volke zukämen; als ob ein Volk sein Heil darin fände, wenn es alle seine Kräfte auf das »Handeln« legte. Du lieber Gott, was würde aus den 52 Millionen Deutschen, wenn die Hälfte davon handelte? Handeln ist Nebensache, Hauptsache ist produzieren! Mit dem Sonnenschein, mit Regentropfen, mit Hagel, Schnee, Wind und Wetter lässt's sich nicht handeln. Erst müssen Güter erzeugt werden, ehe daran Profite zu machen sind. Und der Handel mit dem Auslande ist **durch die Handelsverträge** weder bei uns noch bei anderen Industrien grösser geworden, als er es ohne sie gewesen ist. Denn **vor** den Handelsverträgen, nämlich

1888 wurden für 3352,6 Millionen Mark,
1889 » » 3256,4 » »
1890 » » 3409,5 « »
1891 » » 3339,7 » »

ausgeführt. Mit und nach den Handelsverträgen waren die Ausfuhren eher kleiner, denn sie betrugen

1892 nur 3150,1 Millionen Mark,
1893 » 3244,6 » »
1894 gar » 3051,5 » »

Eine kleine Aufbesserung wurde 1895 erzielt, es wurde für 3424,3 Millionen Mark ausgeführt.

Aber diese erhöhte Ausfuhr ist zweifellos nur auf Kosten des Reingewinns möglich geworden. Denn **vor** den Handelsverträgen im Jahre 1890 brauchten für

3409,5 Millionen Mark
nur 19 365 081 Tonnen Waren

geliefert werden, während 1895 für

3424,3 Millionen Mark
23 829 907 Tonnen Waren

geliefert werden mussten.

Wenn ein Land seine Warenpreise herabsetzen muss, so geben seine Produzenten einen Teil ihres Reingewinnes preis, bloss um beschäftigt zu bleiben. Wo aber zu den Selbstkosten geliefert werden muss, da wird die Kaufkraft ganz gewiss nicht gestärkt. Dafür liegen die Mittel ganz woanders; wir kommen ein ander mal darauf zu sprechen.



Die Deutsche Berufszählung.

Es wird die Gordianleser interessieren, zu hören, wieviel Bäcker, Konditoren und Pfefferküchler und wieviel Fabrikanten und Arbeiter sich in Deutschland mit der Herstellung von Brot, Gebäck, Kuchen, Chocolade, Zuckerwaren u. s. w. beschäftigen. Die Resultate der im vorigen Sommer vorgenommenen Berufszählung werden jetzt veröffentlicht und lehren das folgende:

In Deutschland backen 73 959 männliche
und 3 650 weibliche
Bäckermeister, also 77 609 Meister
mit 140 893 Hilfskräften

den Deutschen ihr Brot.

Diese 218 502 unterhalten dadurch
31 970 Dienende im häusl. Dienst
und 244 930 Angehörige, so dass
495 402 Deutsche von dem Gewerbe des Brotbackens leben müssen. Auf rund 100 Köpfe der verschiedensten Berufsarten kommt immer einer, der aus dem Gewerbe des Brotbackens ernährt wird.

In der Konditorei, Pfefferküchlerei, Lebkuchenbäckerei leben Meister, Gehilfen, Dienende, Angehörige 57 222 Individuen. Darunter sind 6 996 selbständig
und 22 089 Hilfsarbeiter,
4 566 Dienende,
23 571 Angehörige.

Rechnen wir, dass die Unterhaltungskosten eines Individuums in Deutschland pro Tag eine Mark an Lebensmittel, Kleidung und Wohnung betragen, so sehen wir, dass das deutsche Volk dafür, dass es Kuchen und Pfefferkuchen aus den vorhandenen Rohstoffen wie Mehl, Eier, Butter, Zucker, Honig, Gewürze gemacht haben will, im Jahre 365 × 57 222 = 20 886 000 Mk. zu entrichten hat. Das gilt natürlich ohne die im Kuchen verarbeiteten Stoffe; das gilt nur für reinen Arbeitslohn. Rechnen wir die im Konditoreigewerbe verbrauchten Rohstoffe zum Arbeitslohn hinzu, dann bekommen wir, wenn angenommen wird, dass durchschnittlich jeder der 29 085 Thätigen am Tage für 20 Mk. Gebäck herstellen kann, für 300 Arbeitstage eine Menge Kuchen und Gebäck, die einem Werte von 174 510 000 Mk. im Jahre entspricht.

In der Rübenzuckerfabrikation und in der Zuckerraffinerie sind Fabrikbesitzer, Angestellte, Arbeiter in einer Höhe von
31 839 Köpfen mit
1 388 Dienenden und
63 597 Angehörigen
zusammen 96 824 Individuen
zu unterhalten. Diese 96 824 sind abhängig von nur 543, denen die Fabriken gehören.
564 sind technisch gebildete Betriebsbeamte,
1 512 » Aufsichtsbeamte,
1 068 » kaufmännisch gebildete Leute,
28 146 » Arbeiter.

Bei der Herstellung von Chocoladen, Cacaos, Kaffeesurrogaten, Stärke und Stärkesirup, Nudeln und Maccaroni, Gemüse und Konserven ernähren sich 47 916 Deutsche. Und zwar sind zu zählen:
1 649 selbständige,
20 298 abhängige,
also 21 947 Thätige. Diese unterhalten
1 482 Dienende und
24 487 Angehörige.
Es ist sehr zu bedauern, dass die Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie nicht gesondert aufgeführt worden ist.

In der Getreidemüllerei, in Mahl- und Schälmühlen-Betrieben, einschliesslich der Reisschälmühlen werden 103 716 Deutsche beschäftigt, worunter 30 635 selbständig und 73 081 abhängig sind.
Diese 103 716 Thätigen ernähren
13 527 Dienende und
160 629 Angehörige,
so dass 277 872 Individuen
dadurch sich ernähren, dass aus den vorhandenen Körnern ein Mehl gemahlen wird.



Der Bund der Industriellen.

Der Bund der Industriellen veröffentlicht in der Deutschen Warte den folgenden Aufruf:

— Zu einem wichtigen Schritte, der von dem grössten Teile des deutschen Gewerbestandes sowohl wie von seiten der Behörden mit Freuden begrüsst werden wird, hat sich der Bund der Industriellen entschlossen.

Am 1. Juli 1896 ist das Gesetz zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes vom 27. Mai 1896 in Kraft getreten. Dasselbe sucht den Ausartungen der unehrlichen Konkurrenz und schwindelhaften Reklamen durch zivilrechtliche und strafrechtliche Vorschriften zu begegnen.

Die wohlthätigen Folgen des neuen Gesetzes sind bereits in der Oeffentlichkeit zu verspüren. Eine grosse Anzahl irreführender öffentlicher Bekanntmachungen, die den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorrufen, täuschender Bezeichnung von Waren, unrichtige Angaben über Art und Ort der Herstellung, Quantitätsverschleierungen sind bereits verschwunden. Umgekehrt hat aber das neue Gesetz auch bereits zahlreiche Unzuträglichkeiten mit sich geführt und zwar nach zwei Richtungen:

Auf der einen Seite sind die Gerichte und Polizeibehörden von dem Tage des Inkrafttretens des neuen Gesetzes mit Anträgen und Anzeigen überhäuft worden, die von vornherein oder nach näherer Prüfung zurückgewiesen werden mussten. Harmlose Ankündigungen sind zum Gegenstand von Denunziationen gemacht, jede Maassnahme einer Konkurrenz als unredliche hingestellt worden. Hierdurch sind den in den Anzeigen wirklich grundlos Angegriffenen empfindliche Belästigungen, den mit ihren Ansprüchen Zurückgewiesenen unnötige Unannehmlichkeiten und Kosten entstanden, so dass sich auf einzelnen Seiten schon eine ziemliche Unzufriedenheit mit dem neuen Gesetz merkbar gemacht hat.

Auf der anderen Seite sind wirklich markante Fälle des unlauteren Wettbewerbs nicht zur Verfolgung gebracht worden, weil dem einzelnen Gewerbetreibenden oft die Gelegenheit und Fähigkeit fehlt, zu erkennen, ob die inkriminierte Handlung unter einen Thatbestand des neuen Gesetzes fällt, und weil es ihm oft peinlich ist, sich durch eine Anzeige allein herauszustellen.

Um diesen Unzuträglichkeiten bei der Benutzung des neuen Gesetzes zu begegnen, hat der Vorstand des »Bundes der Industriellen« beschlossen, eine Zentralstelle zu schaffen, an die von allen diesem Verbande angehörigen Gewerbetreibenden die Beschwerden über unlauteren Wettbewerb zu bringen sind, und von der aus dann die weitere Verfolgung der Beschwerden stattzufinden hat.

Für den »Bund der Industriellen« ist eine derartige Zentralstelle besonders wichtig deshalb, weil gerade in der Industrie — man denke nur an die täuschenden Bezeichnungen von Waren, Verpackungen, Fabrikmarken, den Medaillenunfug und namentlich den Verrat von Geschäfts- und Fabrikgeheimnissen — die unlautere Konkurrenz ein weites Feld hat.

Der Zweck der Zentralstelle soll also sein:

1. diejenigen Beschwerden weiterzuverfolgen, die sich als gerechtfertigt erweisen und einem Thatbestand des neuen Gesetzes unterstehen;
2. diejenigen Beschwerden zurückzuweisen, die sich als ungerechtfertigt darstellen, oder deren gesetzliche Verfolgung aussichtslos erscheint.

Die Zusammensetzung erfolgt in der Weise, dass kaufmännische und juristische Mitglieder zur Mitwirkung herangezogen werden.

Der Ort der Zentralstelle ist Berlin. Die Sitzungen werden je nach Bedürfnis stattfinden.

Für die Handhabung der vor dieses Forum gebrachten Fälle ist folgendes Verfahren vorgesehen:

Die Zentralstelle prüft die eingegangene Anzeige, nachdem das Material von dem Syndikus vorbereitet ist, nach der thatsächlichen und rechtlichen Seite und zieht, falls der Bund an dem betr. Ort einen Bezirksverein oder einen Vertrauensmann besitzt, soweit notwendig, noch weitere Erkundigungen ein. Sieht sie hiernach, dass die Beschwerde unbegründet ist, so benachrichtigt sie den Antragsteller hiervon. Erscheint sie dagegen begründet, so fordert sie den Beschuldigten unter Verwarnung vor gerichtlichen Maassnahmen auf, die unrichtigen Angaben u. s. w. zu unterlassen.

Bleibt diese Aufforderung erfolglos, so wird gegen die Manipulationen des Betreffenden entweder noch eine öffentliche Warnung in dem Organ des Bundes und anderen geeigneten Blättern erlassen, der von der Presse voraussichtlich gern Aufnahme gewährt werden wird, oder aber die gerichtliche Hilfe nach Maassgabe des Gesetzes angerufen.

Der Vorstand des Bundes hat nicht verkannt, dass sich der Handhabung seitens der Zentralstelle, namentlich im Anfang, nicht unerhebliche Schwierigkeiten entgegenstellen werden, und dass sie sich das Vertrauen der Mitglieder erst allmählich auf grund ihrer Thätigkeit erwerben wird. Auf der anderen Seite aber ist er überzeugt, dass diese Schöpfung durch die Unterstützung, die sie den Einzelinteressen der Mitglieder in wertvoller Weise zuwendet, ein hervorragendes Bindemittel darstellt und den Mitgliedern einen neuen Beweis dessen giebt, welchen wirklich praktischen Nutzen der Anschluss an den Bund im Gefolge hat. Bis zur Bekanntgabe der Zusammensetzung der Zentralstelle sind Beschwerden an die Geschäftsstelle des Bundes, Berlin SW., Lindenstrasse 26, zu richten.

Leider wickelt sich auch bei uns das Geschäft nicht überall so glatt ab, dass sich der eine nicht über Unanständigkeiten des andern zu beklagen hätte. Wir haben ja erst kürzlich eine schöne Probe davon hier besprochen. Aber trotzdem möchten wir doch den Rat erteilen, nicht bei jeder Kleinigkeit nach Hilfe dritter zu rufen. Wir haben das Gefühl, als würde dadurch die Brotfeindschaft noch grösser.





Die Berliner Chocolade- und Zuckerwaren-Industrie auf ihrer Ausstellung.

(Fortsetzung.)

Aussergewöhnlich, und darum im Gedächtnis haftend wäre es gewesen, wenn die Firma Paul Wesenberg & Sohn, die ihrem Cacao als Schutzmarke den Schwan erkoren hat, den ganzen hübschen Schrank mit Chocoladenschwänen bevölkert hätte. Schwäne in jeder Grösse und in viel verschiedenen Stellungen, daneben die Erklärung, warum hier aus »reinem Cacao« so viel Schwäne herumschwimmen, das hätte ein anderes Bild gegeben, als es alle Tage in den Schaufenstern anzutreffen ist. Die Ausstellungsbesucher kennen das Metier der Chocoladefabrikanten ganz gewiss so gut, dass sie auf der Ausstellung nicht erst zu erfahren brauchen, dass ein Chocoladenfabrikant Tafel-Chocoladen aller Art, Cacaopulver, Plätzchen, Crêmestangen u. s. w. zu machen pflegt. Wenn ein Chocoladenfabrikant die Berliner Ausstellung beschickt, dann will er sich seinen alten Abnehmern in Erinnerung bringen und sich neue zu verschaffen suchen. Das kann er, wenn er dafür sorgt, dass seine Firma oder seine Ausstellungsobjekte sich dem Gedächtnis des Besuchers einprägen, auch erreichen. Er erreicht es aber um so sicherer, wenn er sichere Mittel anwendet; das sind eben solche, die ausserhalb des alltäglichen Geleises liegen. Ein Schrank voll Handelsartikel, die alle Tage in allen Läden anzutreffen sind, liegen aber auf der Alltagsstrasse.

Wenn Werckmeister & Retzdorf ihren ganzen Schrank voll kleinen und grossen »Werkmeistern« aus Chocolade vollgesetzt hätten, dann würden die Besucher stehen geblieben sein, würden sich über den Chocoladen-Kalauer amüsiert haben, würden zu Hause erzählt haben, dass die Chocoladenfabrik von Werckmeister & Retzdorf lauter kleine »Werkmeister« aus Chocolade ausgestellt hätte — und der Zweck wäre besser erreicht worden, als mit dem Schurr-Murr. Ein hübsch ausgeführtes, handgearbeitetes Gitterwerk aus Chocolade kommt garnicht recht zur Geltung, denn ein ganzer Haufen Glasschalen voll Fondants,

Pralinés u. s. w. drängt sich vor und will zuerst gesehen werden. Da man das aber das ganze Jahr überall sehen kann, laufen die Leute hujahnend drum rum.

Vom Obelisken der Firma Mauxion wird gesprochen; die Firma kommt also auf ihre Kosten — indirekt. Und wenn nach Beendigung der Ausstellung dann in den Zeitungen veröffentlicht wird, wie schwer er gewesen ist und wer ihn gewonnen hat, so giebt das immer noch einmal Anlass, an die Firma erinnert zu werden. Und das ist ja doch der ganze Zweck. Wir können Belehrendes, im Verhältnis zu vielen anderen Branchen, nicht bieten. Wenn ein Klempner aus der Provinz den Pavillon für Beleuchtungskörper, für Badeeinrichtungen besucht, so wird er nicht leicht davon gehen, ohne seinem Taschenbuch eine Menge Notizen einverleibt zu haben, die er zu Hause verdaut und zu seinem und seiner Kunden Besten verwendet. Nicht so reich an Ausbeute wird ein Konditor heimkehren. Was er in Berlin ausgestellt findet, kann er alle Tage ins Haus bekommen, wenn er dem Reisenden einen Auftrag giebt. Nur bei Hildebrand & Sohn und Hoffmann & Tiede kann er in den schmucken Chocoladetempeln ein Vorbild finden, das er zu Hause vielleicht im Kleinen nachzubilden versucht. Darum, wenn wieder einmal, oder wenn gar in den nächsten zehn Jahren eine deutsche Weltausstellung geboren würde, möge man das Alltagsgeleise verlassen und einen Sonderzug besteigen.

In dem Bestreben, von allem etwas zu zeigen, liegt ein kleinlicher Zug: Die Zuckerwarenfabrik von Hugo Lehmann in Berlin N. hat diesem kleinlichen Zug folgen müssen. Es kann nicht bunter im Fenster eines Hamburger Kleinkrämers aussehen, als es in dem Schrank dieser Firma aussieht. Was alles nur im ganzen Jahre, zu Ostern und Pfingsten, zu Weihnachten und Neujahr, in einer Allerweltszuckerwarenfabrik vorkommt, das ist hier zusammen gebracht. Oster-Eier aller Art; wenig hübsch verpackte und unverpackte, eingebrochene, verbogene Tafelchocoladen, Marzipanschweine, Torten u. s. w. Das alles und dazu ein paar Dutzend mit Karamels gefüllte Gläser füllen den Schrank. An den Bonbonhäfen hängt die Ankündigung: »Uebernehme 1 Jahr Garantie, dass die von mir fabrizierten Bonbons weder kleben noch absterben und genau wie die Ausgestellten zum Verkauf gelangen.« Die Karamels sind recht hübsch gearbeitet, nur ist in der Gruppierung der verschiedenen Farben unharmonisch verfahren. Darin hätte Lehmann von der ihm benachbarten Firma Mertens & Jaenicke lernen können, deren Ausstellung in Karamels die hübscheste ist.

Es haben sonst noch die Firmen

Carl Hoffmann,
Hermann Neetzel,
Ferdinand Marie.
G. Cyliax,
Albin Hess,
Max Huth

in Glasschränken ihre Fabrikate zur Schau gebracht. Zu besonderen Bemerkungen aber fehlt es bei allen diesen Ausstellungen an Stoff. Es sind überall die Schränke so dekoriert, wie es in den Schaufenstern geschieht. G. Cyliax 'hat den Kaiser in Chocolade modellieren lassen. Dass dieses Schaustück unter den Besuchern besonderes Interesse erregt hätte, war nicht zu merken, und doch hat sich der Modelleur recht viel Mühe damit gegeben. Aber das Motiv ist zu oft verwendet. Alle Augenblick stösst man auf den Kaiser oder auf die Kaiserin — und jeder hat vielleicht gedacht, er hätte etwas ganz besonderes.

Albin Hess hat seinen Ausstellungsschrank von aussen mit Zucker glasiert. Die Rahmen der Fenster bestehen aus rosa gefärbten Eiskristallen. Etwas unnatürlich zwar, aber es ist doch vielleicht möglich, dass der nächste Nordpolfahrer uns verkündet, dass es irgendwo am Nordpol rosa gefärbtes Eis giebt und dass es süss wie Zucker schmeckt. Drinnen stehen schwarze Palmen und schwarz blühende Rosensträucher, die aus Chocolade mit der Hand geformt sind. Geschmackvoll ist das ganze nicht zu nennen, aber kunstvoll ist es. Die Rosen sind, wenn man bedenkt, welch sprödes Material die Chocolade ist, sehr hübsch modelliert, und ebenso hübsch sind allerlei Figuren. Seine aufgewandte Mühe wird aber nur von Fachleuten anerkannt werden, das Laienpublikum geht vorbei und denkt sich nichts dabei.

Max Huth's Karamels waren schon bös abgestorben und die Marzipantorten waren bös fleckig. Das sollte nicht vorkommen, wenn der Aussteller am Orte wohnt.

Wenn die Aussteller aus unserer Branche am 1. Oktober ihre Bilanz ziehen, so ist auf eine fette Dividende wohl kaum zu rechnen. Ausser den beiden Firmen Th. Hildebrand & Sohn und Hoffmann & Tiede, die weder grosse Mühe noch grosse Kosten gescheut haben, und die deshalb auch den grössern Erfolg zu melden haben, wird woanders von einem greifbaren Nutzen kaum gesprochen werden können. Das wird man hoffentlich auch vorher gewusst und deshalb

sich keine grossen Hoffnungen auf einen riesigen Aufschwung des Geschäftes gemacht haben. Denn woher sollte er kommen? Wer Chocoladen und Zuckerwaren im Deutschen Reiche braucht, wird wissen, wo er sie kauft und wird auch wissen, wie sie aussehen. Die Aussteller haben durch ihre Beteiligung ihre Visitenkarte abgeben wollen, und wenn diese Visitenkarte etwas kostspielig ist, so sollen sie es sich nicht gereuen lassen. Es geht ja so mancher Hundertmarkschein im Jahre verloren, mögen sie sich nun auch hierbei trösten, mitgeholfen haben zu zeigen, dass auch in unserer Branche genug auf dem Posten stehen, um den Bedarf im Lande zu befriedigen.

In der Kolonialausstellung war mancherlei interessantes anzutreffen. Gleich am Eingange hat man Gelegenheit, die ganze Entwickelung des Cacaobaumes, seiner Blüten und Früchte zu verfolgen. Wir finden Keimlinge, Knospen und Blüten des Cacaobaumes; einen Monat alte junge Früchte und drei Monat alte; reife Früchte nach Entfernung der Fruchtschale. Auch die Feinde der Cacaobäume werden uns vorgeführt: Raupen, die die Blätter zerstören; Pilze im Cacaostamm, Borkkäfer, die die Cacaobäume durchbohren und unfruchtbar machen, mistelartige Schmarotzerpflanzen, die nur auf Cacaobäumen vorkommen. Ferner ist das Modell einer Gär- und Trockeneinrichtung ausgestellt, wie solche von der »Kamerun-Land- und Plantagen-Gesellschaft« erbaut und in Kamerun benutzt wird.

In der Nähe der Kolonialhallen sind Verkaufszelte errichtet, in denen Gegenstände aus den Kolonien verkauft werden. Auch ein Chocolade-Zelt ist da. Es gehört der Firma Hugo Ehrlich, und es werden darin Suchard-Chocoladen verkauft. Auf meine Frage, was denn Suchard's Chocolade mit der Berliner Kolonialausstellung zu thun habe, wurde mir gesagt, dass Suchard viel Kamerun-Cacao verarbeite und dass in den hier verkauften Chocoladen auch Kamerun-Cacao enthalten sei. Es war auch ein Brief unter Glas und Rahmen ausgehängt, worin die Hamburger Firma Rimpau & Co. den Herren Russ, Suchard & Co. bestätigt, »dass sie rohen Cacao aus Kamerun, der deutschen Kolonie in Afrika, bezogen hätte«.

Auch holländischer Cacao ist auf der Berliner Ausstellung anzutreffen. In dem Teil, das sich Alt-Berlin nennt, hat die Blooker'sche Fabrik ein Eckhaus belegen dürfen, in dem sie ihr holländisches Fabrikat in Tassen ausschänkt. »Lang leef de Vrientschaap« ist an der Wand zu lesen, und daneben steht:

Blooker's holländischer Cacao
unbedingt der feinste.

Und hier beginnt die Tingeltangelei für mich in zweifacher Gestalt. Ich habe nichts dagegen, dass man in der Nähe und auf dem Terrain von Ausstellungen für die Belustigung der Besucher sorgt, ich bin sogar dafür, dass gerade dieser Teil nicht vernachlässigt werde. Es kann der fleissigste Mensch nicht zwölf Stunden marschieren oder Holz hacken, er muss Pausen machen, um die verlorenen Kräfte durch ein Stück Fleisch zu ersetzen. Ebenso aber auch will das Gehirn Ruhepausen haben, es will und kann nicht einen ganzen Tag sehen, bestaunen, lernen an Dingen, die mit dem Berufsleben zusammenhängen. Es nutzt kein Sträuben! Wer in einer Gewerbehalle oder in einer Maschinenhalle einen halben Tag »gelernt« und »geschaut« hat, dem kommt das Gähnen — er muss hinaus! Was dann ein saftiges Filetbeefsteak für den Leib ist, das ist ein saftiger Tingeltangel fürs Gehirn; frische Kräfte sammeln beide, und dann kann die Arbeit des Studierens nach der leiblichen und geistigen Erfrischung von neuem begonnen werden.

Es beginnt hier aber auch die andere Tingeltangelei. Wenn man unter Tingeltangel eine ganz besonders niedere Art von Vorstellungen und burlesken Gesangsvorträgen versteht, dann verstehe ich unter der zweiten Art eine besonders niedere Art von Geschäftemacherei. Wenn der Vorstand der Ausstellung sich rücksichtslos über alle volkswirtschaftlichen Bedenken hinwegsetzt, und in Alt-Berlin einer holländischen Cacaofabrik ein Haus errichtet und verpachtet, damit sie auf dem Gelände der grössten deutschen Industrie-Ausstellung den deutschen Konsumenten verkünden darf, sie könnte in Amsterdam das Geschäft des Cacaomahlens viel besser betreiben als es in Deutschland ein deutscher Fabrikant mit deutschen Arbeitern thun könne, so ist das eine gewerbliche Tingeltangelei schlimmster Art. Und es wird hier so recht ein Typus menschlicher (ich sage absichtlich nicht deutscher, es ist überall so) Schacherlust gezeigt: weil Blooker oder sein Berliner Agent mit einigen knisternden Hundertmarkscheinen gewinkt haben, darum wurde auf dem zur Ausstellung gehörigen Gelände einem ausländischen Gewerbetreibenden gestattet, für seine Erzeugnisse Propaganda zu machen. Dazu aber haben wohl die deutschen Garantiezeichner ihre Börse nicht öffnen wollen! Es hat der deutschen Arbeit mit deutschem Gelde eine Gelegenheit geboten werden sollen, zu zeigen, was sie schaffen kann, nicht aber der ausländischen!

Wir vertreten im Gordian keinen chauvinistischen Standpunkt, auch keinen politischen. Uns liegt aber das Wohl der deutschen Bevölkerung näher als das der nichtdeutschen. Wir fördern in Deutschland aber das Wohl der deutschen Volksgenossen nicht, wenn wir deutsche Arbeiter arbeitslos lassen und ausländische beschäftigen! G.



ALLERLEI.

P. A. Nein, es giebt in Amsterdam ausserdem noch folgende Cacaofabriken:

De Erven Caspar Flick,
J. E. de Rooy,
De Bont & Leyten,
Middendorp & Co.,
Internationale Cacaofabriken,
Bensdorp & Co.,
F. Korff & Co.,
J. & C. Blooker.

Auch in andern holländischen Städten, in Rotterdam, Utrecht, Koog, Harlem, Sneek, Helmond, Westzaan, Wormerveer sind noch Cacaofabriken.

Wir zählen für das kleine Holland, das nur 4,5 Millionen Einwohner hat, nach unserer Liste 25 Cacaofabriken. Selbstverständlich sind diese Fabriken auf den Export angewiesen; den holländischen Konsum allein kann eine von den grössern Fabriken befriedigen. Aber das kann uns doch nicht abhalten, dafür einzutreten, dass wir angesichts der in Deutschland herrschenden Arbeitslosigkeit keine Arbeiten im Auslande ausführen lassen, die im Lande gethan werden können. Sie müssen immer so denken: Das deutsche Volk ist eine grosse Familie, die bestrebt ist, durch Erzeugung von Gütern aller Art das ihr gehörige Volksvermögen zu vermehren. Ein Vermögen vermehren kann einer aber nur dann, wenn seine Einnahmen grösser sind als seine Ausgaben. An die 500 000 Arbeitslosen müssen nun an jedem Tage Lebensmittel aller Art ausgegeben werden, denn leben wollen sie. Wo diese Lebensmittel herkommen, ist einerlei; ob diese 500 000 Menschen sie sich stehlen oder erbetteln oder durch Schwindelei oder Betrügerei zu verschaffen suchen, ist auch einerlei. Jedenfalls werden sie verbraucht und es werden keine neuen Werte dafür geliefert. Rechnen Sie die Subsistenzmittel eines Menschen pro Tag nur mit 1 Mark, so ist der jährliche Verlust $500\,000 \times 365 = 182\frac{1}{2}$ Millionen Mark im Jahre, wenn alle 500 000 ledig sind. Müssen sie aber noch für alte Eltern, kranke Frauen, kleine Kinder mitsorgen, dann ist der Verlust wohl noch einmal so gross. Und dann noch das Elend, die Angst, die Sorge! Sie wohnen in einer kleinen Stadt. Da lernen Sie das Elend nicht so kennen. Aber blickten Sie einmal hinein in die grossen Städte, dann würden Sie auch die Stellen finden, wo man den Menschen nicht böse sein kann, wenn sie Sozialdemokraten werden.

T. Es fehlt von Ihnen der Beweis, dass Sie Gordian-Abonnent sind, und deshalb können wir ein neues Gutachten über die beiden eingesandten Cacaoproben nicht eher abgeben, als bis Sie uns mitgeteilt haben, durch wen Sie den Gordian beziehen.

Am 14. Oktober kommen in Amsterdam
3483 Sack
Java-Cacao zur Auktion.

Am 6. Oktober findet in Amsterdam eine Auktion in Cacaobutter statt, die die grösste je zur Auktion gestellte Menge aufweisen wird. Es sollen verkauft werden:

80 000 Kilo Van Houten's A-Butter,
5—10 000 Kilo holländische } anonymer
9 000 » deutsche } Abkunft
5 000 » schweizer »Suchard«.

Das sind zusammen 104 000 Kilo. Wir sind sehr gespannt, ob sich angesichts des vergrösserten Angebots die Preise auf der Durchschnittshöhe halten werden oder ob wir von jetzt ab weichende Preise zu melden haben werden.

Backöl, Formenöl, Plattenöl. In Nr. 34 des Gordian haben wir davor gewarnt, eine von Stuttgart ausgehende Offerte in weissem, geruchfreien Oel zu berücksichtigen, da es sich dabei um kein vegetabilisches, sondern um ein Mineralöl handelt. Vor ein paar Tagen wollte eine andere Firma dem Gordian Prospekte beilegen, auf denen dasselbe Oel angeboten werden sollte. Selbstverständlich haben wir das abgelehnt und den Kaufmann darauf aufmerksam gemacht, dass dieses Oel keine Verwendung in der Nahrungsmittelindustrie finden dürfe. Wieder vor ein paar Tagen hat in Hamburg eine Gerichtsverhandlung stattgefunden, über die die Zeitungen das folgende berichten:

Wegen fahrlässigen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz in Verbindung mit fahrlässiger Körperverletzung angeklagt ist der Bäckermeister L.

Am 22. August v. J. kaufte L. für den Preis von einigen Mark ein Fass mit einem Rest Oel, ca. 50 Pfd., auf einer Auktion des Bäckermeisters Sg. In der Nacht vom 4. zum 5. September v. J. verbackte er einen Teil dieses Oels in Milch- und Franzbroten und Schusterkuchen, nachdem er eine gleiche Quantität Talg hinzugefügt hatte. Infolge Genusses dieser Backwaren erkrankten: In der Familie des Schuhmachers S. 4, in der Familie des Krämers J. 5, in der Familie des Kaufmannes H. 3, in der Familie des Kaufmannes J. 5, in der Familie des Zigarrenmachers P. 3, in der Familie des Milchhändlers M. 4, in der Familie der Frau N. 2, in der Familie des Schreibers R. 3, in der Familie des Maschinisten K. 7, in der Familie des Arbeiters Sch. 3, in der Familie des Kaufmannes G. 3, in der Familie des Kaufmannes Gr. 4, in der Familie des Kaufmannes V. 7, in der Familie des Malers W. 2, in der Familie des M. 4, in der Familie des Steinmetz F. 2 Personen und ferner die Frauen Z., L., K., B., K. und N., zusammen 61 Personen. Bei sämtlichen Personen stellten sich Kopfschmerzen, bei den meisten auch Erbrechen und Gliederschmerzen ein. Ernstliche Erkrankungen traten nicht ein, die Erkrankten erholten sich nach einigen Stunden wieder. Manche riefen ärztliche Hilfe herbei. Als L. hörte, dass infolge des Genusses seiner Bröte Erkrankungen stattgefunden hatten, schüttete er heimlich den Rest des in der Auktion gekauften Oeles, etwa 45 Pfd., ins Siel und verbrannte die Bretter des Fasses. Die chemische Untersuchung der mit dem Oel gebackenen Bröte hat ergeben, dass das Oel kein Pflanzenöl, sondern ein Mineralöl gewesen ist, dessen Genuss nachteilige Folgen für die menschliche Gesundheit herbeiführt. Das Oel hat Sp. seiner Zeit von dem Kaufmann L. gekauft, um es zum Bestreichen der Platten, auf denen gebacken wird, zu verwenden. Es wird nicht angenommen, dass L. die Qualität des Oeles und seine Schädlichkeit gekannt hat, es wird ihm aber zur Last gelegt, dass er es unterlassen habe, sich über die Eigenschaft des Oeles zu informieren, bevor er es zum Backen verwendete. L. erklärt nun in der Verhandlung, er kaufe das Oel, dass er sonst zu Backzwecken verwende, bei der Firma Tietgen & Robertson, habe sich aber nie darum bekümmert, ob es Pflanzenöl ist. Die betreffende Auktion hat er nur besucht, um Bäcker-Utensilien zu kaufen und bei dieser Gelegenheit habe er auch das aus der Bäckerei stammende Oel gekauft. Vor der Verwendung des in Rede stehenden Oeles habe er und sein Schwager dasselbe erst genau angesehen und äusserlich keinen Unterschied zwischen diesem und dem sonst von der Firma T. & R. bezogenen Oel bemerkt. Zu einem Pfund Teig habe er 20 Gr. Talg und 20 Gr. Oel hinzugesetzt. Als er von den vielen Erkrankungen erfahren hatte, habe er den Rest Oel beseitigt, weil er eine Geschäftsschädigung fürchtete, falls das Oel bei ihm gefunden worden wäre, aber nicht, weil er sich einer strafbaren Handlung bewusst war. Eine behördliche Warnung vor dem sogenannten Bro öl, das nur zum Bestreichen von Platten in Bäckereien verwendet werden soll, habe er nie gekannt. Bäckermeister Sp., bei dem die Auktion stattfand, teilt mit, dass er nur eine Grobbäckerei betrieb und in seinem Betriebe kein Oel verwendet wurde. In Grobbäckereien werde allerdings auch oft Weissbrot gebacken und dann Oel zu Backzwecken und nicht nur zum Bestreichen verwendet. Nach den Aussagen der beiden Schwager des L., die ebenfalls hier Bäckereien betrieben, haben sie das in Rede stehende Oel vor dem Gebrauch angesehen und weder am Geruch noch in der Farbe etwas Auffälliges bemerkt. Der Staatsanwalt beantragt eine Geldstrafe von 200 Mk. ev. 20 Tage Gefängnis. Der Verteidiger Dr. R. L. Oppenheimer führt aus, dass eine strafbare Fahrlässigkeit des L. nicht vorliegt. Er und sein Schwager haben das Oel gesehen, gerochen und geschmeckt, mehr konnte nicht geschehen, er beantragt Freisprechung des L. Das Gericht spricht L. kostenlos frei. Das Gericht hat nicht die Ueberzeugung gewinnen können, dass L. die Unterschiede zwischen Mineralöl, Pflanzenöl und dem lediglich zum Bestreichen der Platten dienenden Pflanzenöl gekannt hat.

Die Folgen, die aus der Verwendung des Vaselinöls entstanden sind, sind schlimm genug gewesen. Der Herr Bäcker, der seine Butterkuchen mit 20 Gr. Fett aus Petroleumrückständen und aus 20 Gr. Talg backt, kann von Glück sagen, dass er so gut davon gekommen ist.

Th. & S. Meinen Dank für Ihren Rat betreffs der Kühlanlage bin ich Ihnen bis heute schuldig geblieben, ebenso die Mitteilung über die Erfolge dieser Kühlanlage. Ihre Befürchtung, dass ich mich im Thermometer geirrt haben könnte, war begründet, denn das Wasser war diesen Sommer 13—14° R warm, während der Kühlraum 12° bewahrt hat. Dass ich bei dieser Temperatur eine im Bruch doch schöne Chocolade erhielt, die auch ihr Aussehen nicht verändert, ist dem Umstand zuzuschreiben, dass ich die Chocolade je nach der Temperatur des Kühlraumes um 1—2° R wärmer einformte. Ist die Temperaturdifferenz zwischen Kühlraum und der Wärme der Chocolade eine zu kleine oder formt man bei warmem Kühlraum kalt mit 23—25° R ein, so verliert die Chocolade die Kraft sich zusammenzuziehen und verlässt schwer oder gar nicht die Formen und hat einen körnigen Bruch. Dasselbe ist natürlich auch der Fall, wenn die Temperaturdifferenz eine zu hohe ist. Es wäre daher die Kühltabelle, die Sie im Heft 4 vom 15. Juni 1895 zum Abdruck brachten, dahin richtig zu stellen, dass die Chocolade-Masse nicht der Temperatur im Formraum oder gar der der Aussenluft entsprechend zu behandeln ist, sondern der Temperatur des Kühlraumes anzupassen ist. Also bei 6—8° Kühltemperatur mit 23—25° R eingefüllt und bei 12—13° mit 27—28° R! Sollte Ihnen unwahrscheinlich dünken, dass man bei solchen Graden eine schöne Chocolade erhält, so bin ich gerne bereit, Sie vom Gegenteil durch eingesendetes Muster zu überzeugen. Dieses Verfahren ist freilich ein der erwähnten Kühltabelle entgegengesetztes.

Ich wollte heute eigentlich nicht über Kühlen schreiben, es kam mir ohne Absicht in die Feder. Ihren Rat wollte ich mir erbitten in einer vielleicht auch Sie interessierenden Angelegenheit. Aus beiliegendem Brief, um dessen Rücksendung wir ersuchen, ersehen Sie, dass Ph. Suchard uns unsere ebenfalls registrierte Packung verbietet. Wir

haben seiner Aufforderung kein Genüge geleistet, da wir, weil doch nicht nur die Packung, sondern auch jede Chocoladenrippe unsere Firma trägt, keine täuschende Nachahmung seiner Packung durch unsere sehen. Freilich führen wir dieselben Nummern Chocolade in seiner ähnlichen Art, aber nicht zur absichtlichen Täuschung, sondern nur als Konkurrenzmarke. —

Indem ich Sie um Ihr unbefangenes Urteil in dieser noch nicht erledigten Angelegenheit ersuche, bin ich . . . .

Antwort: Es wäre gut gewesen, wenn Sie uns ein richtiges Suchard-Etikett, also ein solches, das Sie in unerlaubter Weise nachgebildet haben sollen, mit eingesandt hätten. Uns sind die österreichischen Pakkungen nicht bekannt. Erst dann könnten wir sagen, ob wir Ihnen raten müssen, das Etikett verschwinden zu lassen, oder ob Sie es eventuell auf eine Klage ankommen lassen können. Die Art der Zeichnung, zwei ovale schräg stehende Schilder in ornamentaler Einrahmung, wird auch in Deutschland seit 20 Jahren von mehreren Chocoladenfabriken verwendet, und es ist uns noch nichts davon bekannt geworden, dass die Firma Suchard hiergegen Einwendungen gemacht hätte. Da Sie auch auf dem Etikett zweimal Ihren Namen stehen haben und da, wie Sie schreiben, auch die Tafelrippen Ihre Firma tragen, so kann man wohl nicht gut von einer unerlaubten Nachahmung sprechen. Aber wie gesagt, man müsste erst einmal das Originaletikett zur Hand haben. Ihre Kühlerfahrungen wird der Herr nun wohl lesen, der am 15. Juni 1895 auf Seite 55 andere Ansichten als Regel aufgestellt hat, und wenn er sich dazu äussert, werden wir darauf zurückkommen. —

W. B. . . . . »Ferner erlaube ich mir Ihnen die Preisliste von Brückner Lampe & Co. einzusenden, woraus Sie auf Seite 19 an der angekreuzten Stelle ersehen können, dass bei dieser Firma deutsche Pottasche, beste Sorte, nur 43,50 pro 100 Kilo kostet, während die von Ihnen empfohlene von Hensel aus Lesum 48,50 kostet.« — . —

Alles andere haben wir Ihnen direkt beantwortet; wegen der Pottasche antworten wir im »Gordian«. Hier ist der Fall wieder eingetreten, den wir früher im Gordian schon besprochen haben. Es wird die gewöhnliche Seifensieder-Pottasche verwechselt mit der doppelt gereinigten. Die Seifensieder-Pottasche kann kein Mensch in der Cacaofabrikation gebrauchen, und wenn sie umsonst zu haben wäre, dann dürfte sie doch nicht ins Haus kommen. Aber wenn Sie, bevor Sie uns auf diese Differenz aufmerksam machten, und die uns eingesandte Preisliste etwas besser durchgesehen hätten, dann hätten Sie gefunden, dass darin doppelt gereinigte Pottasche mit 60 Pfg. pro Kilo, von 100 Kilo an mit 52 Mk. ausgeworfen steht. Da Sie aber bei Dr. Hensel & Co. in Lesum nur 48,50 zu bezahlen brauchen, und da Sie von dorther das beste bekommen, was gemacht wird, so sehen Sie, dass Sie bei einem Durchschnittsverbrauch von 100 Kilo pro Monat im Jahr 42 Mk. durch den Gordian ersparen. Also lieber Freund, nicht eher schelten, ehe die Sache nicht gründlich und von der richtigen Seite betrachtet worden ist.

Die Firma C. G. Haubold jun. in Chemnitz schreibt uns:

Ich finde in Ihrer Zeitung Nr. 34 einen Aufsatz »Die Berliner Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie auf ihrer Ausstellung«, in welcher u. a. bemerkt ist, dass die Firma Hildebrand & Sohn eine Vaas & Littmann'sche Kohlensäure-Kühlmaschine im Betriebe hat. Jedenfalls ist es Ihrer Aufmerksamkeit entgangen, dass auch die Firma Hoffmann & Tiede (»Sarotti«) ebenfalls eine Kohlensäure-Kühlmaschine aufgestellt hat welche von mir geliefert wurde.

Ich bitte hiervon Vormerkung zu nehmen und zeichne . . . .

Das ist hiermit geschehen und wir bemerken dazu, dass wir dort sehr wohl eine Kühlmaschine gesehen haben, die mit prächtigen Eiskristallen besetzt war, aber wir haben nicht gesehen, von wem sie geliefert worden war.

Kühlmaschinen und Kühlanlagen. In allen grösseren Chocolade- und Konfiturenfabriken macht man sich immer mehr unabhängig von den natürlichen Kühlkellern, indem man sich in verschiedenen Räumen der Fabrikgebäude Kühlkammern anlegt. Besonders kommt das der Praliné- und Crèmetafelfabrikation zu gute. Man kann diese Fabrikate unmittelbar neben dem warmen Laborator, oder gar darin, überziehen und einformen lassen, wenn in demselben Stockwerk auch eine Kühlkammer sich befindet. Ueber Kühlanlagen ohne Maschinen liegt uns ein Brief von W. F. Wucherer & Co. vor, der an Carl Kisch, Berlin, gerichtet ist:

»Um Ihnen gleich ein positives Resultat mitzuteilen, verschoben wir die Beantwortung Ihres Geehrten bis heute und ist es uns angenehm, Ihnen sagen zu können, dass wir mit den Erfolgen bis jetzt recht zufrieden sind.

Der tägliche Eisverbrauch stellt sich nicht ganz auf 3 Zentner, zu welch' günstigem Resultat allerdings die enorm kühle Witterung nicht unwesentlich beiträgt. Die Temperatur ist bis jetzt in minimo unten $4^1/_2$—5^0 R und oben 1—$1^1/_2{}^0$ mehr, in maximo betrug sie bisher unten 8—9 und oben 10^0 R.

Wir nehmen davon Abstand, Ihnen unsere Kosten für die Anlage aufzugeben, weil wir ja doch das Material wahrscheinlich zu der neuen grösseren Anlage oder sonst wie, gut verwenden können und bis zum Bau derselben, den wir möglichst im April oder Mai bethätigen werden, ja doch den Nutzen davon haben.

Wir werden rechtzeitig mit Ihnen in Unterhandlung wegen der neuen Anlage treten, sind aber jetzt schon gern bereit, dieselbe zu empfehlen, wenn Sie sich auf uns beziehen wollen.

Wir danken Ihnen einstweilen für Ihr freundliches Entgegenkommen, das es uns ermöglichte, uns jetzt schon für Ihr vortreffliches System zu entschliessen und dadurch weitere Versuche und Erkundigungen zu ersparen.

Hochachtend
Erste Würzburger Konserven- und Chocolade-Fabrik
W. F. Wucherer & Co.

N. S. Wir denken, dass sich bei einer grösseren Anlage, besonders wenn der Eisraum grösser ist, eine noch niedrigere Durchschnittstemperatur erzielen lässt.

A. W. Ich gestatte mir, Sie um gefällige Aeusserung Ihrer Ansichten bezw. Ihrer Vorschläge über folgende Punkte zu bitten:

A. In welcher Zusammensetzung schlagen Sie mir die Herstellung einer reinen Vanille-Chocolade zu Mk. 70—68 pro Zentner vor; die Chocolade soll in 10 Pfund-Kartons und, wie leider üblich, franko inklusive geliefert werden. Frachtsatz ist per 100 Kilo-Tarif Mk. 5; da aber 50 Kilo Chocolade brutto circa 70 Kilo Bahngewicht erlangen, so müsste dieses 70 Kilo-Gewicht kalkuliert werden.

B. Aus welchen Cacaos und in welcher Zusammenstellung empfehlen Sie mir die Herstellung einer reinen Vanille-Chocolade in Staniol zu Mk. 75 pro Zentner, welche in gleicher Packung und Frachtkondition geliefert werden muss.

C. Ferner, wie würden Sie die Vanillechocolade, welche unter gleichen Bedingungen, nur mit Mk. 80—78 pro Zentner, zu liefern ist, und aus welchen Cacaos würden Sie diese zum Unterschied von der 75 Mk.-Chocolade herstellen?

D. Es liegt mir speziell daran, ausser der Zusammenstellung die Cacaosorten sowie die Vanillezuthaten auch vorgeschlagen zu wissen.

E. Ausser Obigem würde ich Ihnen zu Danke verpflichtet sein, wenn Sie mir bei den ordinärsten Artikeln, die man als Fabrikant oft zu liefern gezwungen ist, einige Angaben machen wollten.

In welcher Zusammenstellung würden Sie die Masse anfertigen, aus der die billigen 1 Pfg.-Dreikaiserkroquettes, 1 Pfg.-Würfel, welche schon zu Mk. 65—60 franko und inklusive pro Zentner verlangt und auch geliefert werden (als Bahnsatz wollen wir wieder pro 50 Kilo Netto- circa 70 Kilo Bruttogewicht bei Mk. 5 pro 100 Kilo Frachttarif annehmen.)?

Ferner in welcher Weise 1 Pfg.-Zigarren-Masse? Man muss oft staunen, wenn man diese Preise kalkulieren soll. Kann man dazu anderes Fett als Cacaobutter anwenden, ohne mit dem Gesetz zu kollidieren, allerdings müsste es ein Fett sein, das nicht ranzig wird in der Ware.

Ich sage Ihnen im voraus meinen verbindlichen Dank und empfehle mich . . . .

Zu A.

100 Kilo Chocolade werden mir bezahlt mit		68 Mk.
Davon gehen ab 2% Skonto	1,35	
Kiste	70	
10 Kartons à 10 Pfd. Inhalt	1,30	
10 Etiketten	0,20	
Fracht- u. Rollgeld 100 Kilo brutto 5 M., zu rechnen sind auf je 100 Pfd. 140 Pfd.	3,50	
als Abzug	7,05	7,05
		60,95

die mir für einen Zentner Chocolade gezahlt werden. Ich habe Auslagen:

40 Pfd. Cacao-Masse à 95	38.—
60 Pfd. Zucker à 25	15.—
Mischen und Walzen, Formen und Verpacken	3.—
macht	56.— Mk.

Ihren Auslagen von 56 Mark steht eine Einnahme von 60,95 gegenüber, wenn Sie einen Rohcacao verwenden, der 45 Mk. im Einkauf kostet. Aus diesem Cacao kostet dann, siehe Gordians Cacaotabellen Heft III Seite 228, die fertige Cacaomasse 95 Mk. Nun können Sie wohl heute einige Sorten billiger einkaufen, so dass sich die Kalkulation etwas günstiger stellt. Von einer grossen Vanillenzugabe kann hierbei wohl keine Rede mehr sein; ein Hauch, für 50—100 Pfg. Vanillin, wird wohl meist genügen müssen, um den Namen »Vanille-Chocolade« nicht als Täuschung erscheinen zu lassen.

Wird Ihnen nun statt 68 Mk. 75 Mk. für den Zentner gezahlt, so beschränken Sie sich nicht darauf, nur eine einzige, und die allerbilligste Cacaosorte, wie Samana, Haiti, ord. Bahia, Thomé, zu verwenden, sondern Sie mischen bei der Masse zu 75 Mk.

30 Pfund ordinären mit
10 Pfund besseren Cacao, und

bei der Masse zu 80 geben Sie von dem besseren Cacao vielleicht 15 Pfund hinein. Auch vanillieren Sie diese besseren Sorten stärker. Beispielsweise würde die Chocolade zu 68 Mk. bestehen müssen aus

40 Pfund ordinärem Thomé,
60 Pfund Zucker,
für 1 Mk. Vanillin.

Dagegen die zu 75 Mk. aus

30 Pfund ordinärem Thomé,
10 Pfund mittel Machala,
für 2 Mk. Vanillin

und die zu 80 Mk. aus

20 Pfund ordinärem Thomé,
20 Pfund mittel Machala,
für 3 Mk. Vanillin.

Oder Sie nehmen zu den besseren Sorten 3—4 Sorten Cacao. Dabei ist aber immer zu berücksichtigen, dass man den Charakter der einzelnen Bohnenarten richtig erkannt hat. —

Von den ordinärsten Artikeln lassen Sie lieber die Hand. Was können Sie dabei gewinnen, wenn Sie den Zentner 1 Pfg.-»Chocolade«-Croquettes für 60 Mk. frei und inklusive liefern sollen? Und ebenso ist es mit den 1 Pfennig- Chocolade«-Zigarren! Wird Mehl und fremdes Fett hineingearbeitet in die Massen, so müssen Sie diese Zuthaten dem Käufer anzeigen und Ihr Käufer muss ebenso seinen Kunden bei jedem Pfennigstück diese Anzeige machen. Sonst kommt die böse Polizei, sonst sind Sie und Ihr Abnehmer ein »Verfälscher von Genussmitteln!« —

Und das ist doch dann ein fürchterliches Verbrechen! —

Sch. Der Verbrauch von Konsumzucker in Deutschland pro Kopf der Bevölkerung stellt sich auf 7,7 Kilo im Jahre 1887

8,4	»	»	»	1888
7,4	»	»	»	1889
9,1	»	»	»	1890
9,5	»	»	»	1891
9,5	»	»	»	1892
9,9	»	»	»	1893
10,1	»	»	»	1894
10,7	»	»	»	1895

Die Grosshandelspreise in den letzten 10 Jahren für Raffinade (Magdeburger Abladungen waren pro 100 Kilo:

1886	87	88	89	90
54,3	53,9	58,5	63,7	56,3 Mark
1891	92	93	94	95
56,8	57,7	57,6	49,4	45 Mark.



Einfuhren und Ausfuhren.

Einfuhr.

Im Monat Juli 1896 sind in Deutschland eingeführt worden:

1 380 000 Kilo Cacaobohnen
gegen 793 100 » im vorigen Jahre.

Von Januar bis Juli 1896 sind 7 078 700 Kilo gegen 5 489 400 Kilo im vorigen Jahre in den Konsum übergegangen. Aus Ecuador kamen im Juli 423 100 Kilo, aus Portugal (also St. Thomé-Cacao) 280 600 Kilo, aus Westafrika ohne deutsche Schutzgebiete 151 900 Kilo, aus Deutsch-Westafrika 18 000 Kilo, aus Haiti 110 000 Kilo, der Rest aus anderen Ländern.

Als Kuriosität ist zu melden, dass im Juli auch 100 Kilo Cacaoschalen zum Zollsatze von 12 Mark über die Grenze gebracht worden sind.

Von Cacaobutter sind 200 Kilo aus den Niederlanden eingeführt worden.

Von Konditorwaren kamen im Juli
54 600 Kilo in Hamburg an
gegen 45 700 » im vorigen Jahre.

Die Einfuhr von Chocolade stieg im Juli von 12 200 Kilo des vorigen Jahres auf 13 100 Kilo in diesem Jahre. Im ganzen ist die Chocoladen-Einfuhr in diesem Jahre um 9500 Kilo grösser für die ersten 7 Monate als im vorigen Jahre.

Von Cacaopulver und Cacaomasse sind im Juli 17 700 Kilo eingeführt worden. Die Einfuhren in den ersten 7 Monaten betragen 436 700 Kilo gegen 388 800 Kilo im vorigen Jahre.

Ausfuhr.

Ausgeführt wurden im Juli 1896 100 Kilo Cacaoschalen gegen 12 100 Kilo im vorigen Jahre.

11 900 Kilo Cacaobutter gegen 500 Kilo im vorigen Jahre. Die diesjährige Ausfuhr von Cacaobutter in den ersten 7 Monaten beträgt 98 800 Kilo gegen 17 300 Kilo im vorigen Jahre.

31 700 Kilo Konditorwaren gegen 48 800 Kilo im vorigen Jahre.

38 400 Kilo Chocolade gegen 44 600 Kilo im vorigen Jahre. Die Ausfuhr von Chocolade ist in den ersten 7 Monaten dieses Jahres 250 200 Kilo gegen 301 500 Kilo im vorigen Jahre, also um 50 000 Kilo kleiner.

Die Ausfuhr von Cacaopulver und Cacaomasse betrug im Juli 1700 Kilo gegen 2800 Kilo im Vorjahre. Im ganzen beträgt die diesjährige Ausfuhr 18 400 Kilo gegen 10 500 Kilo im vorigen Jahre.

Besondere Bemerkungen sind hierzu nicht zu machen. Wenn die deutschen Zuckerfabriken ein Syndikat bilden, und wenn dadurch in Deutschland die Zuckerpreise erheblich erhöht werden, die Preise des deutschen Zuckers im Ausland aber geworfen werden, dann thut die deutsche Industrie gut, unserm frühern Rate zu folgen und das ganze Exportgeschäft denen machen zu lassen, die günstiger beim Bezug ihrer Rohprodukte gestellt sind als wir. Dann aber soll die Regierung der deutschen Industrie den deutschen Markt ganz lassen. —

Anzeigen.



Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk.	1.50
2 Felder kosten	„	2.50
3 „ „	„	3.60
4 „ „	„	4.40
5 „ „	„	5.—
10 „ „	„	9.

pro Ausgabe.

GORDIAN

HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren. Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.) Hamburg.** Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1124 Chouteau-Avenue.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	

1896. II. Jahrgang. Nr. 36. Hamburg, 15. Oktober 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian":

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Der kommende Zuckerring.

Mit der unverhüllt ausgesprochenen Absicht, die deutsche Zucker-Industrie wieder auf die Beine zu helfen, ist am 1. August das am 27. Mai veröffentlichte Zuckersteuergesetz in Kraft getreten, und heute, wenige Wochen nach dem 1. August, stehen wir wieder alle mit einander samt unserer Weisheit vor den vollen Zuckerspeichern und — entwerfen neue Pläne für neue Gesetze. Ob diese Gesetze im neuen Reichstagsgebäude am Königsplatz in Berlin beraten werden, oder in irgend einem Gasthause in der Provinz, das ist einerlei. Wenn nur die Geburtshelfer ihre Kunst verstehen, d. h. wenn sie nur auch in schwierigen Fällen im stande sind, ein lebensfähiges Kind zur Welt zu bringen, dann kann das Wochenbett so gut in Magdeburg als in Berlin stehen.

Die deutsche Zuckerindustrie und die von ganz Europa hatte einige recht schlechte Jahre hinter sich, und das letzte war wohl das allerschlechteste. Nicht etwa dass irgend ein neuer Burrkäfer den Ertrag der Ernten verringert hätte oder dass Arbeiterstrikes oder irgend welche technische Hemmnisse sich eingestellt hätten. O bewahre! Die Rüben wuchsen und gediehen, sie setzten einen Stolz darin, ihren Zuckergehalt von Jahr zu Jahr zu erhöhen, immer grösser wurden die Ausbeutungszahlen, immer grösser die Vorräte, immer grösser — die Unvernunft der Menschen. Die Zuckerindustrie litt und leidet durch zu grosse Reichtümer. Sie ist so recht typisch für das Wirtschaftsleben aller alten Kulturvölker und an ihr kann man so gut wie nur möglich lernen, was es mit der sozialen Frage auf sich hat. Scheinbar haben wir in Deutschland und in anderen Ländern die Sozialdemokratie und die soziale Frage, weil in diesen Ländern ein Mangel an Lebensgütern besteht; thatsächlich aber haben wir die eine wie die andere, weil wir einen Ueberfluss von Lebensgütern im Lande haben. Die Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie und hundert andere Branchen, die Zuckerindustrie eingeschlossen, leiden Not oder arbeiten unter schwierigen Verhältnissen, weil zu viel Chocolade und zu viel Zucker fabriziert wird. Will man mit regelnder Kraft, das nennt man, wenn's fertig ist: Gesetz, eingreifen, dann ist es doch das Vernünftigste, die Kraft da wirken zu lassen, wo die schadenbringenden Ursachen entstanden sind. Hat also die Zuckerindustrie nur deshalb leiden müssen, weil zuviel Zucker im Lande produziert worden war, so gab es doch nur ein einziges Mittel, Hilfe zu bringen. Das war das Mittel der Kontingentierung, wodurch die jährliche Produktion so geregelt werden sollte, dass nicht mehr Rüben gebaut als Zucker gekaut würde. In dem Entwurf des Gesetzes hatte man 14 Millionen Doppelzentner als die höchste Menge angesetzt. Das war aber unserer weisen Volksvertretung nicht genug. Man verlangte 20 und liess sich endlich auf 17 Millionen Doppelzentner festnageln, sodass also Deutschland allein 3 Millionen Doppelzentner über den Bedarf hinaus auf den Markt wirft. Und diese 3 Millionen Doppelzentner werden so lange drücken, bis ein anderes Gesetz diesem Drucke zu widerstehen vermag.

Dieses andere Gesetz ist in Vorbereitung, und wenn wir eines schönen Morgens uns den Schlaf aus den Augen reiben, dann wird uns ohne langes öffentliches Debattieren verkündet werden, dass es da ist und dass es vom Tage an gilt. Man wird weder den Bundesrat noch den Reichstag noch den Bund der Industriellen um Mitwirkung oder

Verkündigung angehen und man wird doch sein Ziel erreichen: Die Zuckerpreise auf grund einer vernunftgemässen Ordnung so zu halten, dass es überhaupt noch möglich ist, Zucker in Deutschland aus Rüben zu gewinnen. Und zu dieser Möglichkeit wird man, wie wir schon mitgeteilt haben, auf dem Wege der Ringbildung gelangen.

Die deutschen und jedenfalls auch die österreichischen Zuckerfabriken werden sich untereinander verbinden zu dem Zwecke, die Produktion durch feste Regeln in richtigen Grenzen zu halten und die Preise für alle Fabriken bindend voraus zu bestimmen. Nicht mehr sollen Angebot und Nachfrage als Preisregulatoren dienen, sondern, was allein richtig ist, im Verkauf des fertigen Fabrikates sollen für alle Zeiten sicher die Auslagen und ein Gewinn zurückgegeben werden.

Wie es im Wirtschaftsleben der Völker keine Normalgesetze giebt, so kann auch kein Mensch im voraus verkünden, ob ein Zuckerring den Wohlstand eines Volkes heben oder schädigen wird. Beides ist möglich; je nachdem die Ziele heissen, die ein solcher Wirtschaftsbund verfolgt, je nachdem werden die Wirkungen sein, die er ausübt. Ein Zuckerring kann sich bilden, um die Konsumenten auszubeuten. Er kann, da der Zoll zu hoch ist, um die Einfuhr fremder Zucker möglich und rentabel zu machen, statt des heutigen Preises von 48 Mark pro 100 Kilo feinster Brodraffinade, dafür 70 oder 80 Mark als Preis fürs ganze Jahr festsetzen. Sind alle oder die meisten Fabriken im Ringe, dann müssen die deutschen Konsumenten eben zahlen, was gefordert wird. Denn der Einfuhrzoll ist 40 Mark pro 100 Kilo.

Aber daran ist garnicht zu denken. Würde dem Syndikate die Lust anwandeln, frei und offen das Geschäft der Leuteausbeutung zu betreiben, dann würde dieses doch nur von ganz kurzer Dauer sein.

Meist sind die Fabriken Aktiengesellschaft, die gesetzlich verpflichtet sind, ihre geschäftlichen Resultate zu veröffentlichen; man wird also leicht im stande sein zu kontrollieren, wie hoch der Jahresgewinn der Fabriken ist. An eine solche Ausbeutung der Konsumenten, wie es in der freien Industrie ohne Ringbildung heute mit Hilfe der Reklame möglich ist, können die Zuckerfabriken gar nicht denken: 160 % Dividende, wie es die Auerkapitalisten mit den Glühlichtern erzielt haben, würde einen Entrüstungssturm im Volke erzeugen, der nicht bloss die paar hundert Zuckerfabriken, der auch eine starke Regierung hinwegfegen würde, wenn sie sich auf die Seite der rabiat gewordenen Fabrikanten stellen sollte.

Aber daran ist garnicht zu denken. Wir sehen aus den Abrechnungen der letzten Kampagne, dass die Preise, wie wir sie in dem Geschäftsjahr 1895/96 gehabt haben, hoch genug sind, um den Betrieb der deutschen Zuckerfabriken aufrecht zu halten. Ja mehr als das, es sind von einigen Fabriken Gewinne erzielt, wie sie in vielen Fabriken anderer Branchen, erst recht schon nicht in der unsrigen, nicht erzielt worden sind. Gewiss sind auch schon Jahre da gewesen, in denen ganz bedeutende Verluste gemeldet werden mussten; aus der letzten Kampagne aber sind dem Anscheine nach meist erhebliche Ueberschüsse ausgezahlt worden. Wir haben Abrechnungen gesehen, in denen 6, 8, 10, ja sogar bis 33⅓ % Dividende als ausgezahlt gemeldet worden sind.

Wie jedes Geschäft, so hat auch die Zuckerfabrikation und hat auch für alle Zeiten der Zuckerring damit zu rechnen, dass der Bedarf sich nicht vermindern darf, wenn für die schon heute in Deutschland erzeugten Mengen Abnehmer gefunden werden sollen. Im letzten Jahre ist die Ausfuhr von Zucker noch sehr gross gewesen, sie hat 192,9 Millionen Mark betragen. Davon sind allein nach Grossbritannien für

76,8 Mill. Mk. raffinierter
und für 61,2 » » Rohzucker

gegangen. Grossbritannien aber ist ein unzuverlässiger Käufer; kann es irgendwo einen Pfennig billiger ankommen, so ist er verloren, und wenn erst wieder in Kuba geordnete Verhältnisse herrschen, dann wird man dort auf dem ausgeruhten Boden solche schweren Mengen Rohrzucker produzieren, dass es in der ganzen Welt an Schleckermäulern fehlen wird, ihn aufzuessen. Wie wenig aber auch die geringen Ernteausfälle in Kuba auf den Absatz deutschen Zuckers eingewirkt haben, finden wir, wenn wir bedenken, dass die Ausfuhr

1894 209,2 Mill. Mark,
1893 221 » »
1891 227 » »
1890 216 » »

betragen hat. Trotz der Vernichtung der kubanischen Ernte ist 1895 die deutsche Ausfuhr doch erheblich niedriger gewesen, als in früheren Jahren. Wie wird sie sinken, wenn Kuba wieder flott arbeitet. Und wenn England aufhört, deutschen Zucker zu kaufen, wenn Amerika selber soviel baut, dass es in ein paar Jahren exportieren muss, dann haben die deutschen Zuckerfabriken keine anderen Abnehmer, als die deutschen Konsumenten. Russland, Schweden, Norwegen,

Italien kaufen heute nur noch für ein paar Millionen Mark; überall aber entstehen, teils mit staatlicher Unterstützung, Fabriken, und aus den Importländern möchten überall Exportländer werden, wenn nur irgendwo auf der Erde neue — und was die Hauptsache ist, faule und reiche Völker sich entdecken lassen wollten. Das scheint aber nicht mehr zu gehen und darum wird, was Einsicht und Vernunft früher nicht haben zu wege bringen können, in 10—20 Jahren jedes Volk zwangsweise dahin zurückkehren, von wo es ausgegangen ist: durch die Arbeit sich und seine Nächsten mit Lebensgütern auf natürliche Weise zu versorgen.

In einzelnen Gewerben wird diese Rückkehr zur gesunden Arbeitsordnung früher, in andern später eintreten. Je gesünder die Grundlage der betreffenden Gewerbe ist, desto länger wird sie und das darauf ruhende Gewerbe bestehen können. Die deutsche Zuckerindustrie hat für Exportzwecke keine gesunde Grundlage: es giebt andere Länder, wo dasselbe Produkt unter günstigeren Verhältnissen erzeugt werden kann, als es in Deutschland möglich ist. Das sind die Länder, die Zuckerrohr hervorbringen. Bodenverhältnisse, Klima, Löhne, höherer Zuckergehalt im Rohr als in der Rübe, leichteres Fabrikationsverfahren sprechen zu gunsten der Länder, wo Rohr gedeiht. Deutsch-Ostafrika ist neuerdings als ein solches Land anzusehen und es wäre eine Kleinigkeit, den ganzen Bedarf an Zucker für Deutschland in Ostafrika zu produzieren, den deutschen Rübenacker aber wieder für Getreide in Anbau zu nehmen.

Wird an jedem Tage gemeldet, dass im Osten so gut wie im Westen die neuen Zuckerfabriken aus der Erde zu wachsen scheinen, drängen in Zeitungsinseraten die deutschen Bankiers den deutschen Bauern das Geld zur Gründung von Zuckerfabriken geradezu auf, dann muss man sich wundern über die Kurzsichtigkeit der Leute. Aber es ist ja klar, dass heute die Landwirtschaft aus dem Rübenbau noch ganz andere Einnahmen erhalten hat, als aus dem Getreidebau. Auf einem Hektar Rübenfläche sind 1894/95 durchschnittlich 32 900 Kilo Rüben gebaut worden. Als Preis haben 90 Pfg. bis 1,30 Mk. pro Zentner gegolten. Rechnen wir 1 Mark, so hat der Rübenbauer vom Hektar Rüben eine Einnahme von 658 Mark. Ein Hektar Roggen aber bringt durchschnittlich 1200 Kilo, das macht zum Preise von 12 Mark nur 144 Mark pro Hektar. 7—8 Zentner Rüben sind zu 1 Zentner Zucker nötig; die Fabrikationskosten pro Zentner verarbeiteter Rüben betragen gegen 30 Pfg.

Man muss annehmen, dass die, die heute noch ein paar hunderttausend Mark zum Bau von Zuckerfabriken hergeben, auch ruhig damit rechnen, dass über kurz oder lang die Sache ein Ende hat. Aber die Erträge beim Rübenbauen sind heute noch so gross, ein Verlust beim Getreidebauen aber ist in jedem Jahr aufs neue zu erwarten, so dass man den Besitzern grösserer Bodenflächen es nicht übel nehmen kann, wenn sie die Frucht ziehen, die ihnen das meiste Geld einbringt. Zwar schimpfen die mitteldeutschen Rübenbauern und Fabriken über die neuen im Osten, in Pommern, Mecklenburg, aber, was dem einen gefällt, gefällt auch dem andern.

Dass die Getreidepreise in Deutschland so niedrig sind, dass kein Mensch mehr Getreide bauen kann und mag, wenn er davon leben soll, das ist eben ein unnatürlicher Zustand. Man soll sich dann aber auch nicht wundern, dass die Landleute alles aufgreifen, was im stande ist, ihnen mehr Lohn für ihre Arbeit zu schaffen. Wird dieser unnatürliche Zustand in einen natürlichen verwandelt, dann würde nicht bloss eine so gewaltige Erweiterung der Zuckerproduktion unmöglich sein, dann würden auch sonst im Erwerbsleben wieder gesündere Verhältnisse einkehren. Und kommen uns, den Städtern, eigentlich die billigen Getreidepreise zu gute? Haben wir und unsere Arbeiter im letzten Jahre billigeres Brot und grössere Semmeln gehabt, als vor einigen Jahren? Von Hamburg bestreiten wir es. Mit dem Zucker ist es anders. Hier folgen die Konsumpreise den Produktionspreisen viel schneller und viel sicherer. Beim Gebäck aber zehren noch so viele Zwischenleute auf dem Wege von der Dreschmaschine bis zum Butterbrot, dass es keiner merkt, dass draussen auf dem Lande die Getreideproduzenten nicht mehr wissen, was sie vor Angst machen sollen. Gingen diese Leute — wie sie es ja beim Zucker gethan haben und wie es beim Sprit, beim Branntwein, bei der Butter geschieht, dazu über, genossenschaftlich das Korn mahlen und verbacken zu lassen, dann wäre ein ganzes Stück sozialer Not gelöst. Die Kornbauer würden dann ihr Urprodukt in Gebrauchsform bringen, sie würden überall vor den Thoren der Städte Müllereien und Bäckereien errichten, die dem heutigen Stande der Technik entsprechen und alle widerwärtigen Streitereien über Unsauberkeit der Brotbäcker, über Maximalarbeitstag, über Sonntagsruhe, über die »Not der Landwirte« wären gegenstandslos geworden. Wo die Umwandlung des Kornes in Brot in einer Weise geschieht, die dem entspricht,

was der Brotesser zu fordern berechtigt ist, wo mit Hilfe von Maschinen und mit Kraft gearbeitet wird, da giebt es keine Unsauberkeit und keinen Streit über soziale Neuerungen: mit wenigeren Kräften und in viel kürzerer Zeit wird dort besseres geliefert, als in den Handbäckereien in unterirdischen Bäckerhöhlen.

Doch wir wollen, wenn auch das eine mit dem andern eng zusammenhängt, beim Zucker bleiben, und wenn wir zum Schluss auf mehrere an uns gerichtete Fragen, ob wir dazu raten, Zucker auf längere Zeit voraus zu kaufen, antworten sollen, so thun wir das mit bangem Herzen.

Wir haben uns nicht vor dem letzten Zuckergesetz gefürchtet, als es von Reichswegen über uns gekommen ist; wir fürchten uns auch nicht, wenn ein neues von Ringeswegen uns bescheert wird. Wir sehen es nur zu gut ein, dass es, wie wir im Anfange schon sagten, nur zwei Wege giebt, die uns dahin führen, wo es Zucker giebt, oder dahin, wo das Ende der deutschen Zuckerproduktion liegt. So lange die Fabriken mit Verlüsten arbeiten müssen, so lange sind die Preise und die Zustände ungesund; wir müssen aber im Wirtschaftsleben gesund werden. So lange die Fabriken davon absehen, sich durch eine Ringbildung Gewinne zu verschaffen, die weit über den Erträgen stehen, die andere Berufsstände erzielen können, so lange wird eine Ringbildung der Gesamtheit nicht nur nicht schaden, sondern sie wird nützen können, indem sie schuld daran ist, dass der deutschen Erde in jedem Jahre nach wie vor ein gesundes und beliebtes Nahrungsmittel für Menschen und Vieh entzogen wird.



Die Kaufleute und die Konsum-Vereine.

Wie wir in früheren Gordian-Nummern mitgeteilt hatten, wollen die deutschen Krämer, oder doch der Teil, der zu den Mitgliedern des Zentralverbandes deutscher Kaufleute gehört, einen Boykott versuchen gegen die Fabriken die an Konsumvereine liefern oder die auf ihrem Fabrikgrundstück oder sonst für ihre Arbeiter Lebensmittel ohne Hilfe der Krämer verschaffen.

Am 23. August hat in Halle eine grossartige Generalversammlung dieses Zentralverbandes stattgefunden und der in Aussicht gestellte Antrag aus Hessen-Waldeck kam aufs Tapet. Nach der Kolonialwaren-Zeitung verlief die Sache so:

Die Generalversammlung wolle beschliessen, den Zentralvorstand zu beauftragen:

a) Besondere Schritte zu thun zur Bekämpfung der Konsumvereine (»Anstalten«) solcher gewerblicher Betriebe, die auf den Absatz ihrer Fabrikate durch den Detailhandel angewiesen sind.
b) Schritte einzuleiten, um die richtigen Frachtenberechnungen bei den Eisenbahnen zu erreichen.
c) Die Generalversammlung wolle beschliessen, die Mitglieder des Zentralverbandes sind verpflichtet oder verpflichten sich, mit Häusern, die gleichzeitig mit Konsumvereinen und handeltreibenden Darlehnskassen Geschäfte machen, nicht in Geschäftsverbindung zu treten oder zu bleiben. Die betreffenden Firmen sind dem Vorstande mitzuteilen, der die Pflicht hat, sie in geeigneter Weise den Mitgliedern des Verbandes bekannt zu geben.

Schnell-Kassel: Zu den verschiedenen Arten von Konsumvereinen, die den geschäftlichen Mittelstand schädigen, gehören auch besonders diejenigen, die von Fabrikbesitzern für ihre Arbeiter errichtet werden. Gegen diese Stellung zu nehmen, ist ebenso erforderlich und notwendig, wie gegen die Beamten-Konsumvereine, zumal ein Bedürfnis für solche Vereine in Fabrikbetrieben durchaus nicht nachzuweisen ist. Mögen die Fabriken existieren, wo sie wollen, an grossen oder kleinen Plätzen, auf dem Lande oder in abgelegenen Gegenden, es werden immer Geschäfte vertreten sein, die in hinreichender Weise die Bedürfnisse der Arbeiter befriedigen, und auch zu zivilen Preisen, jedenfalls ebenso billig wie die Konsumvereine, und namentlich dann, wenn die Arbeiter mit barem Gelde in der Hand kommen. Viele Fabrikanten glauben, ihren Arbeitern die grösste Wohlthat durch eine Konsumeinrichtung zu erweisen, bedenken aber nicht, dass damit ein recht lästiger Druck auf den freien Willen des Arbeiters ausgeübt wird, der doch verpflichtet, sogar gezwungen ist, seine Bedürfnisse dort zu entnehmen, ob sie ihm nun passen oder nicht.

Bei einem Vorhalt, den Fabrikanten gegenüber, werden diese sehr reich an Entschuldigungen sein. So schrieb uns kürzlich ein Hüttenwerk, beim Einrichten ihres Konsumvereins wäre die Hauptveranlassung gewesen, die Arbeiter aus den Händen der minderwertigen Detaillisten und Gerichtsvollzieher zu befreien. Diese und viele andere Ausreden der Fabrikanten zu widerlegen, wollen wir uns ersparen. Vor allem müssen wir uns aber die Frage vorlegen: Können und wollen wir für die Folge von solchen Fabrikanten direkt oder indirekt kaufen, die Konsumvereine in ihren Betrieben haben und den Detaillisten dadurch schädigen? Ich glaube die Frage mit »Nein« beantworten zu können, denn ein grösserer Widerspruch wie in diesem Falle kann wohl garnicht vorkommen. Der Detaillist bringt dem Fabrikanten durch den Bezug seiner Artikel Vorteile, giebt sich Mühe, diese zu verkaufen, und der Herr Fabrikant sagt dann: Meine Arbeiter brauchen dem Detaillisten keinen Verdienst zuzuweisen, die können ihre Bedürfnisse in meinem Konsumverein billiger befriedigen.

Lassen Sie uns die christliche Nächstenliebe nicht zu weit treiben, und nicht demjenigen, der uns

schädigt, auch noch Vorteile bringen. Um den Fabrikanten nun unseren Unwillen darüber zur Geltung zu bringen, erlaube ich mir Ihnen folgende Resolution vorzuschlagen:

»Die Mitglieder des Zentralverbandes verpflichten sich, von Fabrikanten, die Konsumvereine in ihren Betrieben haben, Waren weder direkt noch indirekt zu beziehen, — weiter auch dem Vorstande die Firmen mit Konsumvereinen mitzuteilen, damit dieser dann allen Mitgliedern davon Kenntnis geben kann.« — Wenn auch nicht alle, so sind es doch recht viele Detaillisten, die durch die angeführten Konsumvereine geschädigt werden, und ich halte es für unsere ernste Pflicht, die Geschädigten zu schützen, auch möglichst zu vermeiden, dass noch mehr Fabrikanten zu dieser sogenannten Wohlfahrtseinrichtung übergehen. Ich hoffe, mein Antrag wird Anklang bei Ihnen finden, und Sie werden ihm ihre Zustimmung nicht vorenthalten.

Kaiser-Breslau bemerkt, dass der Antrag ganz anders laute, als der auf der Tagesordnung, und fragt an, was für Schritte der Vorstand thun solle, grosse oder kleine.

Witte-Göttingen sagt: die Schritte bestehen darin, dass die Verbände aufgefordert werden, dem Zentralvorstande solche Fabrikanten zu nennen, die an Konsumvereine liefern, damit alle diese Firmen kennen lernen.

Tripp-Kassel: Wir haben in dieser Beziehung gute Erfolge, die Fabrikanten haben sich bereit erklärt, unseren Wünschen zu folgen. Wenn nun der Zentralvorstand an die Fabrikanten herantritt, werden unsere Schritte noch erfolgreicher sein.

Hierauf wird der Antrag unter a) der Tagesordnung angenommen.

Zu c) Tripp-Kassel macht den Vorschlag, seinen Antrag zu ändern. Es soll nicht heissen: »die Mitglieder sind verpflichtet«, — sondern: »den Mitgliedern wird empfohlen«. Ferner empfiehlt er den Provinzialverbänden, nach der Weise von Hessen-Waldeck vorzugehen, gegen 100 Firmen haben sich den Wünschen der Detaillisten gefügt. — Tripp erzählt einige Beispiele, die zum Teil in der Kolonialwarenzeitung veröffentlicht worden sind.

Wehmeier-Bremen verliest einen Erweiterungsantrag.

Tripp-Kassel: Ich halte es für gut, wenn der Zentralvorstand die Sache in die Hand nimmt. Ich lese Ihnen noch unsere Beschlüsse und das Zirkular vor, mit dem wir uns an die Grosshändler gewandt haben. (Geschieht.) Die Firmen, die gegen uns sind, werden in den Mitteilungen und in der Kolonialwarenzeitung veröffentlicht. Wir haben in Hessen in jedem Geschäft eine schwarze Liste hängen. Kommt ein Reisender von einem Geschäfte, das auf der Liste angeführt ist, so wird er abgewiesen.

Jacobey-Hamburg spricht sich über Abänderung des Antrags in dem oben angedeuteten Sinne aus.

Der Antrag wird angenommen.

Also laut Mitteilung des Krämers Tripp in Kassel wird jeder Grossist oder Fabrikant, der sich erdreistet, seine Waren auch an Konsumvereine zu liefern, in Hessen aufgehängt. Sein Name glänzt auf der schwarzen Liste; kommt sein Reisender, so wird er rausgeschmissen.

Diese Fisematenten wurden in einigen Städten schon vor 15 Jahren gemacht. Wer mit Konsum-Vereinen (die fast immer feine Kunden und Kassakäufer waren und sind, was man von den Hessen-Waldecker Kaufleuten nicht so schlankweg behaupten kann), zu thun hatte, war genötigt, dort seine Besuche in den Abendstunden zu machen, damit er von den gegenüberwohnenden Konkurrenten nicht gesehen wurde. Und was nützt das alles? Die Konsumvereine wachsen und gedeihen und die freien Detailgeschäfte schrumpeln zusammen, sie verlieren an Einfluss, weil ihre Einnahmen von Jahr zu Jahr zurückgehen.

Lächerlich ist, dass die Kaufleute es nicht einzusehen vermögen, dass die Zukunft der genossenschaftlichen Wirtschaftsordnung gehört; lächerlich ist es, wenn sie behaupten, die Kunden der Konsumvereine wären alle mit einander Dummköpfe, die ihren Vorteil nicht verständen. Sie thun, als wüssten sie es garnicht, dass in vielen, vielen Städten — nicht bloss in und um Görlitz herum — die Detaillisten in den Konsum-Vereinen ihre Waren billiger kaufen als bei den Grossisten. Schreiber hat Fakturen über ganz gewöhnliche Dinge, über Landesprodukte, über Gries, Graupen, Mehl, Hirse, Grütze, ja über Heringe, Seife, Petroleum, Reis oft genug gesehen bei Kaufleuten, die scharf zu rechnen verstehen. Und die kamen aus den Konsum-Vereinen der benachbarten Stadt und die Preise waren niedriger, als sie ein Grossist stellen konnte. Das ist ja auch erklärlich. Die grössern Konsum-Vereine, die oft einen Umsatz nach Millionen haben und fast stets gegen Kassa kaufen, treten mit einem Bedarf an die Produzenten heran, der 5 oder 10 mal so gross ist als der eines Grossisten. Sie kaufen also schon beim Produzenten einige Prozente billiger ein, als der Grossist. Dann aber schicken sie keine Reisenden hinaus, sie bekommen ihre Aufträge ohne die. Der Grossist aber muss mit 4—5 % Reisespesen rechnen, denn mehr als für 3—400 Mark verkauft ein Schosenreisender durchschnittlich am Tage nicht. Die Woche hat bloss 6 Reise-, aber 7 Speisetage. Auch diese 4—5 % erspart der Konsum-Verein. Wenn also der Konsum-Verein, der beim Einkauf schon 2—3 % voraus ist, 4—5 % Spesen erspart, dann kann er schon 3—4 % an einem Geschaft verdienen, wo der Grossist noch 3—4 % verlieren würde. Der Grossist aber und der konsumvereinsfeindliche Krämer stellt sich nachher hin, klatscht in die Hände, macht eine Faust und schimpft über die Schmutzkonkurrenz.

Schmutzkonkurrenz ist aber etwas ganz anderes. Wenn einer durch Ersparnisse bei der Produktion oder bei der Vertreibung

(beim Handel) Kosten vermindert und dadurch grössere Mengen Ware für gleiches Geld liefern kann als der andere, so ist das keine schmutzige Konkurrenz, sondern eine höchst achtenswerte Leistung. Denn auf immer grösser werdende Leistungsfähigkeit ist unsere ganze Kultur aufgebaut. Weil die Eisenbahn schneller fährt, in kürzerer Zeit grössere Mengen Menschen und Güter von einer Stelle zur andern bringt, darum steht der Bahnbetrieb viel höher als der Ochsenkarren. Und weil die geschlossenen Kaufhäuser es nicht nötig haben, Kunden werbend zu arbeiten, darum können sie besseres leisten als die freien Kaufleute.

Im höchsten Maasse lehrreich sind die Anzeigen, die einen Geschäftsverkauf vermitteln sollen; da liest man — wir zitieren nach dem Hamburger Fremdenblatt Nr. 235 vom 6./10. 96 — wie klein die täglichen Umsätze in den Krämerläden sind und welche Spesen darauf ruhen:

I.	Umsatz	50 Mk.,	Miete	800 Mk.
II.	»	55 »	»	1200 »
III.	»	25—30 »	»	500 »
IV.	»	50 »	»	1450 »
V.	»	75 »	»	1800 »

Und Drogengeschäfte werden angeboten, die bei 1800 Mk. Miete täglich 30 Mk. Einnahme haben, Seifengeschäfte mit 10—15 Mk. täglicher Einnahme und 700 Mk. Miete. Oft ist noch keine Wohnung dabei, meist aber immer ist eine Familie vorhanden. Nehmen wir nun ein solches Detailgeschäft, wie hier z. B. bei IV. eins ausgeboten wird. Dort werden am Tage, von früh um 6 bis abends um 11, also in 17 Stunden, für 50 Mark Waren verteilt. Auf dieser 17 stündigen Arbeit ruhen:

4 Mk.	Kosten für Miete,
1 »	» » Beleuchtung,
1,50 »	für einen Lehrling oder Burschen,
4 »	Lebensunterhalt für den Herrn Prinzipal und seine Frau,
2 »	f. Kinder, Schulgeld, Steuer etc.

macht 12,50 Mk. Das sind 25 % vom Umsatze, die der Mann nehmen muss, wenn er sich kümmerlich durchs Leben schlägt. Nebenan, im Konsum-Verein, werden diese 50 Mk. in einer halben Stunde eingenommen; dort wird die Arbeit, die hier Mann, Frau, Burschen, 2 Kinder und einen viertel Hauswirt »ernähren« soll, von e i n e m Kommis gethan in vielleicht e i n e r Stunde. Es ruhen **dort** statt der 12,50 Mk. Kosten vielleicht 1,50 Mk. Kosten auf der Verteilungsarbeit; also wer ist der Leistungsfähigste?

Das ganze Geheimnis, aus dem die Konsum-Vereine ihre Riesenerfolge ziehen, besteht in der Ersparnis der Geschäftsspesen; diese Ersparnis wird möglich durch die grossen Umsätze und durch die sichere Kundschaft. Ob man die Konsum-Vereine, wie es in Sachsen den Anfang nimmt, mit einer Umsatzsteuer von 2 oder 3 % belegt oder sie zur Steuer wie jedes Geschäft heranzieht, das ist und bleibt ohne jede praktische Wirkung. In diesen Vereinigungen kommt die Tendenz der Zentralisation zur Geltung, während in den freien Geschäftskreisen die Tendenz immer mehr auf das Gegenteil losmarschiert, auf eine Zersplitterung der Arbeitskräfte.

Ob es bei den heute so vernünftig organisierten Verkehrsverhältnissen noch sein muss, dass sehr viele Waren durch den Weg, den sie vom Produzenten bis zum Konsumenten zu durchwandern haben, um das Doppelte des Herstellungspreises verteuert werden, das wird doch selbst der unvernünftigste Händler nicht behaupten wollen. Aber wir wollen ein paar Schock Waren-Namen in einem Atemzuge herzählen, die an der Erzeugungsstelle die Hälfte von dem kosten, was der Konsument bezahlt. Und es handelt sich dabei nicht etwa um Näschereien oder Luxusartikel, sondern um bitter nötige Dinge. Z. B. sind die Grosshandelspreise für Mühlhäuser Kattun, 90 cm. breit, 20/20 Fad., 9¹/₁₀ Kilo die 100 Meter

	22,5 Pfg. das Meter,
für Gladbacher	19,5 » » »
für Stuttgarter	18 » » »

Nun gehe aber einer in einen Laden und kaufe sich 10 Meter Kattun. Dann kosten sie zwischen 4 und 6 Mark. Ja sie sind in Gladbach gewiss nicht billiger, denn die Gladbacher Detaillisten werden den in Gladbach hergestellten Stoff wohl aus Berlin beziehen. Fragen muss sich aber doch jeder vernünftig rechnende Mensch: ist die Arbeit des Abschneidens und Abmessens von 10 Meter Kattun soviel oder mehr wert, als es die Arbeit der Herstellung ist?

So lassen sich die Beispiele schockweise aufzählen: Auf der Austeilung von 1 Pfd. Salz ruhen ein paar Pfennige; auf der Austeilung von 1 Pfd. Cacaopulver 50—60 Pfg. und mehr. Und doch ist es dieselbe Arbeit, und wenn wir sehen, was die Post für 3 oder 5 Pfg. an Verteilungsarbeit leistet, dann sollten wir einsehen, wie grosses geschaffen werden kann, wenn wir weise wirtschaften.

Früher hat der Handel die Produktion, die Gütererzeugung in jeglicher Gestalt befruchtet und gefördert; heute hemmt er sie.

Je teurer die Güter durch die Leistungsunfähigkeit des Handels gemacht werden, desto weniger Güter können von der Menge gekauft und verbraucht werden. Wenn eine Frau oder ein Mädchen für 10 Meter Kattun 6 Mk. zahlen muss, so kann sie sich im Jahre nur 2 Kleider neu kaufen; kosten 10 Meter aber nur 3 Mark, dann kauft sie sich im Jahre 4 Kleider und läuft dann immer schmuck herum. Also je kleiner die Kosten sind, die bei der Arbeit der Güterverteilung aufzuwenden sind, desto mehr Güter werden verbraucht und je mehr Güter sich ein Mensch im Jahre verschaffen kann, desto wohlhabender ist er und desto zufriedener ist er mit seinem Lose.

Friedr. Krupp berichtet in seinem gegen 300 Seiten starken Buche über Wohlfahrtseinrichtungen seines Betriebes, dass er die Schaffung von gesunden Wohnungen für seine Arbeiter als seine erste Aufgabe angesehen habe. Seine zweite aber wäre die gewesen, sie aus den Händen von unsoliden Geschäftsleuten zu befreien, denen ein grosser Teil des Arbeitslohnes zugefallen sei. Er gründete eine Konsumanstalt, um seinen Arbeitern alle Lebensbedürfnisse gut und billig liefern zu können, sie an Barzahlung zu gewöhnen, damit sie immer ihren Haushalt in Ordnung halten könnten.

Und wenn nun die Krämer sich erheben und andere deutsche Fabriken niederschreien, die ebenfalls für das Wohl ihrer Arbeiter sorgen wollen, dann soll man ihnen vorrechnen, dass es sich Frachtfuhrmann und Ochsenführer auch gefallen lassen mussten, von der leistungsfähigeren Eisenbahn überholt zu werden. So werden es sich auch die »überflüssigen« Detaillisten gefallen lassen müssen, überholt zu werden von Einrichtungen, die leistungsfähiger sind. Wir sagen die »überflüssigen«! Nicht kann die Arbeit des Kaufmanns ungethan bleiben; es muss nach wie vor der Kattun vom Stück, der Hering aus der Tonne verteilt werden. Aber heute wollen zu viele hiervon leben. Darum sind die Kosten zu hoch.



ALLERLEI.

H. Th. »In der letzten No. 35 des Gordians ersucht Sie ein Fabrikant A. W. um das Rezept zu einer Chocolade, die er in 10 Pfund-Carton mit 68 Mark inklusive und franko verkaufen kann. Sie gaben ein solches und kommen in Ihrer Kalkulation auf 56 Mk. + Mk. 7,05 = Mk. 63,05; Sie haben indes einen wesentlichen Faktor bei der Kalkulation übersehen, nämlich die Reisespesen, sonstige Geschäftsunkosten, Zinsen, Abnutzung, Verluste u. s. w., die wohl bei keinem Fabrikanten weniger als 20—25 % vom Verkaufspreise sein dürften. Rechnen Sie diese Unkosten hinzu, dann stellt sich der Selbstkostenpreis auf 77—80 Mk.

Es wäre im Interesse aller Fabrikanten, wenn Sie in Ihrer nächsten Nummer hierauf hinweisen wollten.«

Das ist hiermit herzlich gern geschehen! Wir wollten es wäre unter 90 oder 100 oder 150 Mark gar kein Zentner Chocolade in Deutschland zu kaufen. Aber wie erklärt sich nun der Herr Einsender die Thatsache, dass für 68 Mark reine Chocolade an vielen vielen Stellen vom Reisenden oder vom Reisenden **und** Agenten zusammen zu kaufen ist? Sind auch 20—25 % vom Verkaufspreise, also vom Umsatz wohl reichlich hoch gegriffen (denn es müsste ja dann eine Fabrik mit 500,000 Mark Umsatz im Jahre 100—125,000 Mark an Reisespesen und Unkosten haben), so sind sie doch selbstverständlich für den zu berücksichtigen, der eine Kalkulation auf Grund seiner Verhältnisse aufstellt. Das muss aber jeder für sich machen. Die älteren Fabriken, die auf dem Dorfe liegen, die billige Wasserkraft, die schuldenfreie Gebäude haben, die an jedem Morgen für ein paar tausend Mark schriftliche Aufträge auf Postkarten (Nachbestellungen) bekommen, die haben ja mit ganz anderen Zahlen zu rechnen, als die jüngeren Fabriken, die $^3/_4$—$^7/_8$ des jährlichen Umsatzes durch Reisende oder Agenten heranholen müssen, die nur mit Dampfkraft arbeiten, die grossstädtische Löhne bezahlen müssen.

Die Fabrikationskosten, worunter Abnutzung der Maschinen, Verzinsung des Anlagekapitals, Beiträge zu den Kassen u. s. w. zu verstehen sind, also die Kosten, die darauf ruhen, wenn aus der rohen Bohne ein fertiges Fabrikat werden soll, glauben wir mit 3 Mark pro Zentner richtig genannt zu haben. Dieser Satz wird für die meisten mittleren Betriebe mit einigermaassen praktischer Einrichtung genügen, kleine Fabriken werden damit kaum auskommen; wo durchschnittlich am Tage nur 3—4 Zentner Chocolade gemacht werden, da sind die Spesen höher; aber bei 15—20 Zentner werden sie mit 3 Mark zu decken sein.

Wie denken Sie, dass bessere Verhältnisse bei der Preisstellung der wichtigsten Waren zu schaffen sind? —

E. Nach der uns vorliegenden Preisliste von Amedée Kohler fils Lausanne ist deren billigster Preis für Ueberzugsmasse ohne Vanille 3,70 Mark pro Kilo, mit Vanille 4,20 Mark pro Kilo fracht- und zollfrei.

Kaffee-Kouvertüren:

No. I ohne Vanille	45	Pfd.	Cacaomasse
	10	»	Nusskrokant
	30	»	Staubzucker
	3	»	gebrannten Kaffee
	12	»	Cacaobutter.
No. II mit Vanille	45	Pfd.	Cacaomasse
	8	»	Nusskrokant
	30	»	Staubzucker
	2	»	Vanillezucker
	3	»	gebrannten Kaffee
	12	»	Cacaobutter.

Kaffee-Chocolade.

No. I feine	50	Pfd.	Cacaomasse I
	47	»	Staubzucker
	3	»	Kaffeebohnen, gebr. sehr fein walzen.
No. II mittel	40	Pfd.	Cacaomasse II
	57	»	Staubzucker
	3	»	gebrannten Kaffee
No. III ordinär	38	Pfd.	Cacaomasse III
	60	»	Staubzucker
	2	»	gebrannten Kaffee.

Die Kaffee-Kouvertüre kann zum Ueberziehen von Pralinées, für Kaffeecrêmestangen und dergleichen benutzt werden; auch kann man sie in 10 und 20 Pfennigformen bringen und sie ungefüllt verkaufen. Aus der Kaffee-Chocolade lassen sich Plätzchen und Täfelchen in allen Grössen herstellen, die in einigen Gegenden Deutschlands sehr beliebt sind.

Vanillinprozess. Vor einiger Zeit sollte der Gordian von einem Amerikaner verklagt werden, weil er, gestützt auf einen Bericht von Schimmel & Co., ein amerikanisches Produkt, das als Vanilla-Crystals verkauft wurde, nicht besonders hoch eingeschätzt hatte. Die Zweigfirma von Schimmel & Co. in New-York war verklagt worden; der Prozess ist zugunsten von Schimmel & Co. entschieden worden, die darüber wie folgt berichten:

Einen kläglichen Ausgang hat der von Joseph C. Butler Co. gegen unser New-Yorker Haus angestrengte Prozess genommen. Genannte Kompagnie brachte vor etwa zwei Jahren in einer der Vanillin-Packung ganz ähnlichen Aufmachung ein Konkurrenzprodukt für Vanillin unter dem Namen »Vanilla Crystals« erst in Amerika und später auch in Europa an den Markt. Sie bezeichnete es als »genaue Wiedergabe von Geschmack und Geruch der Vanille«. Durch das wissenschaftliche Laboratorium unserer New-Yorker Fabrik wurde festgestellt, dass diese Vanilla Crystals aus folgender Mischung bestanden:

1 Teil Vanillin,
2 Teile Cumarin,
3 » Benzoesäure.

Dieser Befund wurde von uns der amerikanischen Kundschaft in einem besonderen Zirkular bekannt gegeben, worauf Joseph C. Butler Co. sich bemüssigt fanden, diese auf genauer chemischer Analyse beruhenden Angaben als »absolut falsch und unbegründet« zu bezeichnen. Selbstverständlich hielten wir unsere Angaben aufrecht und gaben in einem zweiten Zirkular genau den Weg an, den unsere Chemiker eingeschlagen hatten, um die Anwesenheit von Cumarin und Benzoesäure festzustellen. Darauf geschah das nach hiesigen und wohl allen vernünftigen Begriffen Unglaubliche. Die genannte Kompagnie strengte einen Prozess gegen unser New-Yorker Haus an, in welchem sie dasselbe beschuldigte, in verleumderischer Absicht falsche Angaben gemacht zu haben und einen Schadenersatz von $ 50,000.— (cirka Mk. 210,000.—) beanspruchte. Gleichzeitig mit der Einleitung des Prozesses erlitt jedoch, wie von unserem Laboratorium ebenfalls festgestellt wurde, die Zusammensetzung der famosen »Vanilla Crystals« eine Veränderung! Das Produkt der Prozess-Aera enthielt keine Benzoesäure mehr, dagegen Antifebrin und Zucker. Ueber den Verlauf des Prozesses, der öffentlich vor einer Jury geführt wurde und zwei Tage in Anspruch nahm, lassen wir ein angesehenes amerikanisches Fachblatt sprechen:

Ein Fall von hervorragendem Interesse für Pharmazeuten wurde in voriger Woche vor Richter Lacombe und einer Jury in dem U. S. Circuit-Court verhandelt. Die Klage war eingebracht worden von Joseph C. Butler Co. wegen Schadenersatz von $ 50,000.— für Schmähung eines von denselben unter dem Namen Vanilla Crystals verkauften Produktes. Die Kläger waren vor dem Richter Lacombe vertreten durch C. J. Shearn und Benjamin Einstein, während für Fritzsche Brothers als Anwälte Joseph H. Choate und Antonio Knauth fungierten.

Herr Butler, der »Präsident und Schatzmeister« der Joseph C. Butler Co., welcher als Hauptzeuge für die Klägerin erschien, behauptete nicht, dass seine Vanilla Crystals mit denen identisch seien,

die auf der Vanille seien oder dem dieselbe ihr Aroma verdanke, auch nicht, dass dieselben ein chemisches Produkt, identisch mit den Kristallen der wirklichen Vanille seien, sondern, dass es sich um ein »Original-Produkt« mit dem Effekt der Vanille, aber frei von faserigem Geschmack handle. Der Genannte hatte in der Anklage mit aller Bestimmtheit beschworen, dass die Angaben von Fritzsche Brothers falsch seien; als Zeuge dastehend, musste er zugeben, diesen Eid nur auf Grund von »Informationen« seitens der Fabrikanten Stearns & Gordons in Jersey City geschworen zu haben. Er lehnte es jedoch ab, dass diese Herren als Zeugen deswegen abgehört wurden, erklärte sich aber bereit, »durch mikroskopische Vergleiche« zu beweisen, dass Fritzsche Brothers' Angaben unwahr seien. Mit diesem Vorschlag erlitt jedoch der Kläger eine vollständige Niederlage und gab seine ganze Sache auf, bevor die Beklagten noch Gelegenheit hatten, die Richtigkeit ihrer Angaben zu beweisen. Zu letzterem Zwecke war eine Anzahl wohlbekannter Chemiker anwesend, unter anderem auch Mr. Mc. Elroy von dem U. S. Ackerbau-Departement, der Verfasser verschiedener Publikationen über die von der Regierung untersuchten verfälschten Artikel.

Grosses Erstaunen bei dem Gerichtshof brachte, — von Herrn Choate ins Kreuzverhör genommen, — das Zugeständnis des Herrn Butler hervor, dass die »Vanilla Crystals« thatsächlich Acetanilid (Antifebrin) enthalten haben.

Wir unterlassen es, aus dem vor uns liegenden Stenogramm der zweitägigen Verhandlungen weitere Details über die schmachvolle Rolle, welche die Kläger während derselben gespielt haben, zu bringen. Dieselbe steht im grellsten Gegensatz zu der Siegesgewissheit, mit welcher dieselben bezw. deren Vertreter auch in europäischen Zeitungen über den Prozess, der mit einer so gründlichen Blamage und Lektion für sie enden sollte, berichtet hatten.

Theobrominbestimmung. Auf Veranlassung von A. Hilger hat A. Eminger die bisher gebräuchliche Methode zur Theobrominbestimmung im Cacao kritisch geprüft. In der Apoth.-Zeitung wird darüber geschrieben:

Die Mitteilungen über die Löslichkeitsverhältnisse von Theobromin in der Litteratur sind derart auseinandergehend, dass eine Nachprüfung derselben nötig erschien. Verfasser fand als Durchschnitt von zwei Versuchen, dass 1 T. Theobromin gelöst wird von 736,5 T. Wasser bei 18°, 136 T. bei 100°, von 5399 T. 90% Alkohol bei 18°, 440 T. bei Siedehitze, 818 T. siedendem absolut. Alkohol, von 21 000 T. Aether bei 17°, 4856 T. Methylalkohol bei 18°, 5808 T. Chloroform bei 18° und 2710 T. siedendem Chloroform. In Tetrachlorkohlenstoff ist Theobromin bei 18° vollständig unlöslich.

Weitere Versuche ergeben, dass Theobromin weder mit fixen alkalischen Erden, noch Alkalien, noch Bleihydroxyd in der Wärme längere Zeit in Berührung gebracht werden darf, ohne dass eine Zersetzung eintritt.

Zur Unterscheidung von Theobromin und Koffein schlägt Verfasser vor, das Verhalten dieser Körper beim Erhitzen zu benutzen. Koffein sublimiert bei 180° und beginnt bei 220° zu schmelzen, während Theobromin bei 220° ohne zu schmelzen anfängt zu sublimieren.

Die vollständige Unlöslichkeit des Theobromins in Tetrachlorkohlenstoff bei 18° kann, wie Verfasser zeigt, zur quantitativen Trennung des Theobromins von Koffein benutzt werden.

Zur Bestimmung des Theobromins im Cacaosamen oder dessen Präparaten wird folgendes Verfahren vorgeschlagen. 10 gr in Pulver verwandeltes Untersuchungsmaterial werden in einem Glaskolben mit 150 gr Petroläther übergossen, der Kolben gut verkorkt und diese Mischung unter öfterem Umschütteln ungefähr zwölf Stunden stehen gelassen. Das ausgezogene Fett kann vernachlässigt werden, da, wie Verfasser zeigt, Koffein darin nicht nachgewiesen werden kann. Hierauf wird die rückständige Masse getrocknet und eine bestimmte Menge, etwa 5 gr, davon für die Theobrominbestimmung in Arbeit genommen. Dieselbe wird mit 100 gr einer 3—4 % Schwefelsäure am Rückflusskühler so lange gekocht, bis die Bildung des Cacaorots erkenntlich wird. Diese Arbeit nimmt ungefähr eine halbe Stunde in Anspruch. Nun wird der Inhalt des Kolbens in ein Becherglas gespült und in der Hitze mit der genau vorher berechneten Menge Baryumhydroxyd neutralisiert. Das Ganze wird dann in einer Schale, deren Boden mit Quarzsand belegt ist, abgedampft. Der Verdampfungsrückstand wird mit 150 gr Chloroform fünf Stunden lang am Soxhlet ausgezogen, das Chloroform abdestilliert und der Rückstand eine Stunde lang bei 100° getrocknet. Hierauf wäscht man mit Tetrachlorkohlenstoff und zwar höchstens mit 100 gr, indem man den Inhalt des Kolbens eine Stunde lang öfter umschüttelt. Dabei

geht das Fett mit dem Koffein in Lösung. Diese Lösung wird durch Destillation oder Verdunsten von dem Tetrachlorkohlenstoff befreit, der erhaltene Rückstand mit siedendem Wasser wiederholt ausgekocht und die wässerige Lösung in einer gewogenen Schale eingedampft und gewogen (Koffeinmenge). Das noch im Kolben befindliche Theobromin wird mit dem Filter, durch welches filtriert wurde, mit Wasser ausgekocht, abfiltriert, verdampft und das erhaltene reine Theobromin gewogen. Verfasser fand so in

Bezeichnung der Cacaosorten	Theobromin:	Koffein:
Puerto Cabello . . .	1,05 %	0,16 %
Maracaibo	1,84 »	0,15 »
Cauca	2,03 »	0,36 »
Caracas	1,43 »	0,07 »
Ceylon.	2,06 »	0,30 »
Java	2,34 »	0,05 »
Trinidad	1,98 »	0,09 »
Para	1,08 »	0,20 »
Granada	1,90 »	— »
Surinam	1,83 »	— »
Guayaquil Ariba . .	1,20 »	— »
Guayaquil Marsala .	0,88 »	— »
Kamerun	1,83 »	0,12 »
St. Thomé	2,09 »	— »
Bahia	2,04 »	0,16 »
Samana	1,82 »	— »
Cap Hayti	2,07 »	— »
Domingo.	1,98 »	— »

P. Die Preise für Raffinaden im Jahre 1896 waren im

Januar	Magdebgr.	Raffd.	I a. Brd.	47,10 Mk.
Februar	»	»	»	49,63 »
März	»	»	»	50,50 »
April	»	»	»	50,50 »
Mai	»	»	»	50,08 »
Juni	»	»	»	51,42 »
Juli	»	»	»	49,83 »
August	»	»	»	49,75 »
Anf. Oktbr.	»	»	»	48.— »

Das Zuckersteuergesetz ist am 1. August in Kraft getreten. Ein Einfluss auf die Preise ist nicht ausgeübt worden.

+ Im Verlage von Schallehn & Wollbrück in Magdeburg ist »Zabels Jahr- und Adressbuch der Zuckerfabriken 1896/1897« erschienen. Preis 4 Mark. Es enthält — 27. Jahrgang — einen lesenswerten Jahresbericht, einen sehr interessanten Aufsatz von Professor Paasche über das letzte Zuckergesetz, dann statistische Tabellen über die Zahl der Fabriken in europäischen Ländern, deren Name, Gründungszeit, Grösse, Leistungsfähigkeit u. s. w. Das Buch wird unsere Leser interessieren.

+ Nach Zabels Jahr- und Adressbuch der Zuckerfabriken arbeiteten im Jahrgang 1895/1896 in Deutschland 397 Fabriken, für eine Anbaufläche von 373,500 Hektar. Aus 11,675,200 Tons Rüben wurden 1,620,000 Tons Zucker erzeugt. Davon sind 962,800 Tons exportiert, 744,300 Tons im Lande verbraucht worden. Also um den Zucker für den deutschen Bedarf herzustellen, könnte die Hälfte des Bodens und die Hälfte der arbeitenden Fabriken und Menschen ruhen oder für andere Zwecke benutzt werden. —

H. Wir haben die Firma gewarnt. Denunzieren thun wir nicht; es wird auch nicht nötig sein.

B. Pressen für Cacaowürfel, für Feigenkaffee, für Hafercacao bauen Hennig & Martin in Leipzig. Lassen Sie sich von da Offerten machen.

P. Auch dem dritten Brief lag kein Porto für die Antwort bei. Nun schicken Sie aber erst mal 30 Pfennig ein.

Th. W. Für Cacaoschalen liegt uns augenblicklich keine Nachfrage vor. Wir denken aber daran, wenn sich wieder Käufer melden.

M. . . . . . »Zum Putzen der Formen nehmen die Leute Putzwolle. Ich finde aber, dass diese nie rein riecht und möchte gern dafür etwas anderes haben. Ausserdem kostet sie viel Geld; an feuchten Tagen, wo die Formen auch leicht mit feucht werden, durch den Niederschlag der Luft, werden ganze Hände voll Putzbaumwolle verbraucht. Waschen kann man das Zeug nicht und so wird sie, wenn sie nass und schmierig ist, einfach weggeworfen und verbrannt. Der Maschinist sagt, von der ganzen Putzwolle brauche er nur ein paar Hände voll im Monat; alles andere brauchten die Mädchen am Klappertisch und im Crêmeraum.« —

Wenn Sie unter Putzwolle baumwollene Abfälle verstehen, dann haben Sie allerdings ein teures aber schlechtes Putzmaterial. Schicken Sie uns doch mal eine Probe ein. Wir werden uns inzwischen umsehen, um Ihnen etwas besseres empfehlen zu können.

Cacaobutter. Die Oktoberauktion hat am 6. in Amsterdam stattgefunden. Van Houten hatte 80,000 Kilo zum Verkauf gestellt, wofür

68 3/4 c als niedrigster
72 c als höchster
71,27 c als Durchschnittspreis

gezahlt worden sind. Ausserdem wurden 5000 Kilo holländische Butter in Ballen mit 68 c, 5000 Kilo in Kisten mit 69 c verkauft. Für 5000 Kilo Suchard'scher Butter wurde 68 1/2 c, für 7000 Kilo aus Deutschland wurde 67 und für weitere 2000 Kilo deutscher Butter wurde 64 1/2 c bezahlt. Die Oktoberauktionen in früheren Jahren verliefen wie folgt:

	1895	1894	1893	1892
Kilo	75,000	60,000	60,000	60,000
	75 c	72 c	79 c	74 1/2 c

	1891	1890	1889
Kilo	55,000	70,000	38,000
	70 3/4 c	82 c	78 1/2 c

Wir haben also mit Ausnahme des Jahres 1891 im Oktober stets höhere Preise gehabt, als in diesem Jahre.

Zu bedauern ist, dass die deutsche Butter zu den niedrigsten Preisen hat abgegeben werden müssen und zu wünschen ist, dass sich die Forderung, die deutsche Butter müsse immer billiger sein und bleiben als die Van Houten'sche, nicht erst festsetzt. Darum, es sollte nach Amsterdam zu den Auktionen nur Butter allerbester Qualität, hellgelb, frei von allen Cacaoteilchen und hart wie die Van Houten'sche kommen. Partien, die irgend zu wünschen übrig lassen, sollten hier im Lande bleiben. Nur dann ist es möglich, dieselben Preise mit Van Houten's Produkte zu erzielen.

Aus Dänemark wird uns geschrieben, dass die Zuckerwaaren-, Chocolade- und Biskuit-Arbeiter Kopenhagens einen Verband gebildet haben. Der Vorstand hat den Auftrag erhalten, eine Statistik der Lohn- und Arbeitsverhältnisse aufzunehmen. Dringend ist auch die Errichtung eines Verbandes für die Arbeiterinnen gefordert worden, da die niedrigen Löhne auf die Löhne der Arbeiter drücken. Die Akkordarbeit wurde als ein Uebel erklärt; sie soll abgeschafft werden. Der nächste Kongress soll im August 1897 in Odense tagen. Bis dahin soll der Vorstand den Kriegsplan fertiggestellt haben. —

Bis jetzt ist eigentlich unsere Industrie eine der wenigen, die unbehelligt durch Kongresse, Arbeiterausstände u. s. w. geblieben sind. Wenn die Kopenhagener anfangen, werden die Dresdener, Berliner, Hamburger auch wohl nachfolgen. Es giebt überall Individuen, die gern Herr Vorstand eine Zeit lang heissen mögen und denen es gelüstet, die Klingel zu schwingen und Reden zu reden.

Am 14. Oktober sind in Amsterdam
772 Ballen Surinam
28 » Venezuela
35 » Trinidad
zur Auktion gebracht worden.

Die Zuckerwarenfabrik von Cruciger & Co. in Merane i. S. ist verkauft worden. Die jetzigen Inhaber sind die Herren H. Würzburg & A. Beyer, die aber die Geschäfte unter der alten Firma weiter.

C. — »Auf mein Gesuch betreffend den Ankauf von 100 Fahrrädern für meine Arbeiter habe ich aus Deutschland durch Sie mehrere Offerten bekommen, doch finde ich die Preise noch zu hoch. Ich glaube nicht, dass ich für ein zwar gut und solide gebautes aber ohne allen Luxus ausgestattetes Fahrrad 200 Mark bezahlen muss; ich habe gelesen, dass im nächsten Frühjahr schon Räder für 80—100 Mark auf den Markt kommen sollen. Also sollte ich denken, dass ich heute doch bei grösserer Abnahme und gegen bare Bezahlung billigere Räder kaufen könnte. Hat nicht vielleicht schon eine deutsche Fabrik eine grössere Zahl von Rädern angeschafft?« — — — Obigen Brief schreibt ein ausländischer Abonnent. Wenn irgendwo schon eine Firma für ihre Arbeiter Räder beschafft hätte, würden wir dankbar sein, wenn wir Bezugsstelle und Preis erführen.



Honig oder nicht?

Wir haben hier einige male schon aus ganz bestimmten Gründen vom Honig gesprochen, und zwar von dem, der aus Amerika kommt und von dem, der hier zu Lande gebaut und fabriziert wird. Einen Aufsatz aus dem Gordian hatte die Bäcker- und Konditorzeitung abgedruckt und darauf hat Herr L. Gabain aus Hamburg als Honiggrossist reagiert. Er sagt, der Gordianaufsatz wäre »voll Geist«, aber er ginge in

einem Punkte von unrichtiger Voraussetzung aus. Nach diesem Punkte wird gesucht, wer ihn finden sollte, wird gebeten, ihn anzuhalten.

»Wir Kaufleute geben nicht gern unsere knappe Zeit dazu her, zu untersuchen, ob etwas faul im Honigstaat ist, weil unsere Abnehmer im In- und Auslande mit mir der Meinung sind, dass Herr Graf Posadowsky sich irrt, wenn er den eingeführten Honig für verfälscht hält«. So heisst es einmal. Und dann heisst es: »Die Sache wäre wichtig genug gewesen, um die diplomatischen Vertreter der honigausführenden Länder zur Widerlegung zu veranlassen, die, wie man hört, jetzt erfolgen wird«.

Wir sagen dazu bloss na na! Warten aber ab, was aus den diplomatischen Anzettelungen herauskommt. Wir fürchten, herzlich wenig. Herr Gabain sagt, es hätte in Mexiko, Kuba u. s. w. an der Voraussetzung gefehlt, die vorhanden sein müsste, wenn Fälschungen vorgenommen würden: Es wäre nämlich in diesen Honigländern der Zucker teurer als Honig. Kein Mensch aber würde aus teureren Rohstoffen ein billigeres Surrogat machen und dann noch sich das Gewissen beschweren.

Ja wenn die Sache so läge, dann fehlte es allerdings an der Voraussetzung zur Fälschung. Aber was wird nicht alles möglich gemacht, um Geschäfte zu machen, um handeln zu können? Wenn das Pfund Zucker in Kuba 15 Pfg. kostet, der Honigfabrikant aber fürs Pfund Honig nur 14 Pfg. bekommt, dann ist der Zucker scheinbar teurer als der Honig, thatsächlich aber macht der Honigfabrikant noch ein Geschäft; denn in 100 Pfd. Honig zu 14 Mk. stecken nur 60—65 Pfd. fester Zucker à 15 Pfg. = 9—9,70 Mk. Jeder Zentner Honig zu 14 Mk. lässt noch einen hübschen Nutzen, selbst wenn noch Ausgaben für Aroma und Wachssurrogate eintreten.

Es ist ja aber auch nicht nötig, dass von den kubanischen oder chilenischen Bienenzüchtern Verfälschungen vorgenommen werden. Herr Gabain wird mit keinem Bienenzüchter in Verbindung stehen; er kauft gewiss von einem Hamburger Importeur; dieser bezieht von einem amerikanischen Exporteur; der Exporteur vom — — ja, entweder vom Fabrikanten oder vom Produzenten. Da es sehr schwer ist, gut nachgemachten Zuckerhonig von Naturhonig zu unterscheiden, so ist ein Misstrauen gegen den amerikanischen Honig nur dann auszurotten, wenn die Beweise für seine Naturreinheit vorgelegt werden. So lange das nicht geschieht, müssen wir glauben, dass dem Grafen Posadowsky ein so sicheres Material vorgelegen hat, dass er allen diplomatischen Erörterungen mit Ruhe entgegensehen kann. Und von dieser Ruhe wollen wir uns ein Stückchen aneignen.

Wie es mit manchen importierten Produkten gemacht wird, lehrt ein Bericht, den die Firma Schimmel & Co. über türkisches Rosenöl erstattet. Sie sagt, aus den Preisen, die für ächtes reines Oel gefordert würden, wäre zu ersehen, dass die dazu gelieferte Ware nicht ächt, nicht rein, sondern verfälscht sei. Es läge aber über der türkischen Rosenöl-Industrie ein dichter Schleier, der es nicht gestatte, den Fälschern mit Beweisen zu kommen. Und der englische Konsul Mr. A. Nicolson in Sofia berichtet: »Die Verfälschung, welcher Rosenöl stets ausgesetzt gewesen ist, scheint durch das Verbot der Regierung, das Geraniumöl in Bulgarien einzuführen, nicht beseitigt zu sein. Die Quantität reinen Oeles, die an die europäischen Märkte kommt, ist sehr klein.«

»Letzten Sommer sandte die Britische Handelskammer in Konstantinopel einen Delegierten nach Kezanlik, dem Zentrum der Rosenöl-Produktion, mit dem Auftrag, sich ein absolut reines Muster zu verschaffen, welches als Typus zur Vornahme von Vergleichen dienen sollte. Dieser Herr hat jedoch unverrichteter Sache wieder zurückkehren müssen, nachdem er sich überzeugt hatte, dass, wenn auch das Rosenöl von den Zwischenhändlern nicht verfälscht wird, doch kein Mittel existiert, um sich zu vergewissern, dass nicht der Landmann, dessen Vorrat der Händler kauft, es bereits verfälscht hat. Beaufsichtigung während der Destillation bietet ebenfalls keine Garantie, denn der erfinderische Bauer hat die Gewohnheit, die frisch gepflückten Rosen mit Geranium-Oel zu besprengen, um die Oelausbeute zu erhöhen. Die Eigenschaft des Rosenöls, bei einer bestimmten Temperatur zu gefrieren, welche man als Beweis der Reinheit betrachtet, ist vollständig trügerisch.«

Weiteren Anhalt für die Richtigkeit der Ansicht des englischen Konsuls über den chronischen Charakter der Rosenöl-Verfälschung liefern die unlängst im »Chemist and Druggist« veröffentlichten Ziffern über die Einfuhr von Geranium-Oel zu Fälschungszwecken. Selbstverständlich muss die Verantwortung für die Richtigkeit dieser Angaben dem »Bulgarian correspondent« der gedachten Zeitung überlassen bleiben. Nach denselben sind in diesem Jahre nicht weniger als 22 000 Unzen und davon ca. 14 000 Unzen heimlich eingeführt worden. Ein einziger Rosenöl-Händler soll 2000 Unzen besitzen; 5000 Unzen sind in kleinen Pöstchen an verschiedene Dörfer, die besonders schlechte Qualitäten erzeugen, verteilt worden. Eine wahre Panik entstand in diesem Jahre unter gewissen Exporteuren, als in einer der Rosenöl-Destillationen ein grosses Kupfergefäss mit Geranium-Oel von der Polizei aufgefunden und konfisziert wurde. Drei andere Häuser, bekannte Geranium-Oel-Rektifikateure, welche dadurch erschreckt wurden, erhoben sofort Protest, das einzige, was ihnen zu thun übrig blieb.

Zieht man diese Mitteilungen in Vergleich mit dem, was wir auf Seite 66 dieses Berichtes über

Rosen-Geraniol gesagt haben, so muss man notwendigerweise zu dem Schluss kommen, dass alles zu Marktpreisen in der Türkei angebotene Rosenöl nichts anderes als ein mehr oder weniger Geranium-Oel enthaltendes Produkt ist, und dass man auch dort nicht im stande ist, reines Rosenöl zu solchen Preisen zu erzeugen.

Um das Vertrauen zu dem türkischen Rosenöl wieder herzustellen, müssen vollgültige Beweise dafür beigebracht werden, dass man zu einem Preise von etwa 800 Mk. per Kilo, einschliesslich der Produktionskosten und eines legalen Nutzens, reines Rosenöl zu liefern vermag.

Zunächst wird abzuwarten sein, ob und eventuell welche Schritte von seiten der hauptsächlichsten Rosenöl-Händler gegen die amtlichen Mitteilungen des britischen Konsuls und die sonstigen Angaben gethan werden. Bleiben dieselben unerwidert, so kann angenommen werden, dass sie sich mit den wirklichen Zuständen decken. Dies wäre in der That höchst traurig und würde auf alle am Rosenöl-Handel beteiligten Parteien den schlechtesten Eindruck machen. Wir meinen doch, es sollte sich ein Haus finden, das reformatorisch vorgeht und den Mut hat, mit einem System offen zu brechen, welches in dem jetzigen Zeitalter der Aufklärung keine Berechtigung mehr hat. Möge man das seitherige Rosenöl unter einem entsprechenden, die Verfälschung charakterisierenden Namen beibehalten, möge man aber das Hauptaugenmerk auf ein absolut reines Produkt richten, welches einen bestimmten und reellen Handelswert hat und auch erzielen wird!«

Ueber ein anderes Produkt, über Kassia-Oel, wird folgendes gemeldet: Die Herren Siemssen & Co. in Hongkong haben ihren Angestellten, einen Herrn Struckmeyer, unter Führung des deutschen Konsuls Dr. Knappe in Canton, eine Reise über Packhoi nach Nanningfuh und von da weiter in die Kassia-Distrikte machen lassen, um die Destillationen des Kassia-Oeles zu besichtigen und Nachforschungen nach den vielberegten Verfälschungen des Kassia-Oeles anzustellen.

Die Verfälschungen werden von jedem auf einen anderen geschoben. In den Destillationen erspähten wir keine verdächtigen Neben-Materialien; Kiefernadeln sind en masse in der Gegend, die Beimischung wurde aber mit Bestimmtheit auf unsere Frage verneint und der Zylinder in der ersten Destillation zeigte, soweit man hineingreifen konnte, keinen anderen Inhalt als Teile des Kassiabaumes. Obwohl unredliche Handlungen einiger Destillateure nicht ausgeschlossen werden können, liegt die Annahme doch nahe, dass sie sich keiner absichtlichen Fälschung (mittelst fremder Stoffe) schuldig machen und andererseits ist aus dem Vorhandensein von gefälschtem Oel in Lotting-Chow und der dort stattfindenden Untersuchung zu schliessen, dass die Verfälschungen nicht den Macao- und Hongkong-Chinesen alleinig, wenn überhaupt heute noch, zugeschrieben werden dürfen. Das Oel gelangt aus einem grossen Distrikt durch so viele und verschiedene Hände zum Verkauf an die Fremden, dass nicht festzustellen ist, wo und wie thatsächlich gefälscht wird. In Lotting-Chow wurde behauptet, dass die meisten Verfälschungen in Kwang Si vorgenommen werden und dass es dort 10 oder gar mehr verschiedene Sorten gäbe. Ob die Mittel zur Untersuchung des Oels eine Handhabe zu schwer zu entdeckender, raffinierterer Fälschung bieten, ist vielleicht eine aufzuwerfende Frage, doch dürfte dem Chinesen dafür wohl noch das Geschick fehlen.

Die Annahme, dass die Verfälschung erst von den chinesischen Zwischenhändlern vorgenommen wird, erscheint richtig, und das Bestreben der Hongkong-Exporteure sollte darauf gerichtet sein, die Zahl der Mittelspersonen im Kassia-Oel-Handel so viel als möglich zu beschränken. Wir glauben, dass diese Reise dazu beitragen wird, Fabrikanten und Exporteure einander näher zu bringen. Jedenfalls gebührt den Unternehmern für das der Angelegenheit entgegengebrachte Interesse der herzliche Dank aller am Handel mit Kassia-Oel Beteiligten.

Die Firma Siemens & Co. hat sich übrigens bereits vor 10 Jahren um die Erforschung der Kassia-Gebiete verdient gemacht. Ein Angestellter derselben, Herr H. Schroeter, hat im Jahre 1886 eine Expedition von Canton nach der Provinz Kwang-Si unternommen und beschreibt in seinem 1887 im Druck erschienenen »Bericht über eine Reise nach Kwang-Si« in äusserst anziehender Weise seinen Besuch der Tai-wo-Cassia-Berge. Damals lag jedoch noch kein besonderes Interesse für Kassia-Oel vor und dasselbe ist deshalb in dem betreffenden Werkchen nur nebensächlich behandelt.

Sowohl bei türkischem Rosenöl als beim chinesischen Kassia-Oel scheinen uns die Verhältnisse genau so zu liegen als beim amerikanischen Honig. Und was Schimmel & Co. wünschen, dass von irgend einer Seite dieser Angelegenheit auf den Grund gegangen werden möchte, das fordern wir auch, wie schon einmal in der Honigfrage. Die nächsten dazu, Beweise zu bringen, sind die Hamburger Honigkaufleute, dann aber die Hamburger Handelskammer und das Auswärtige Amt in Berlin. Für eine Reiseunterstützung von ein paar tausend Mark würden wir schon den rechten Mann finden wollen, der den in Deutschland eingeführten amerikanischen Honig bis in seine Höhlen verfolgen sollte. Hat man den Amerikanern Unrecht gethan, so wollen wir es ihnen gerne abbitten; aber sind uns seit Jahren schon viele viele hunderttausende abgenommen worden, dann sollte ein schlimmes Ende allen Honigimporten gemacht werden.



Anzeigen.

Massenfabrikation.

Marzipan-Cigarren. 

1, 2, 3 und 5 Pfg.-Detailverkauf, lose und gebündelt, jede Packung. Grossisten Vorzugspreise. Muster zu Diensten.

Gebrüder Jentzsch, Niedersedlitz i. S.

Cacao-Brech- u. Reinigungsmaschine

fast wie neu, neuestes System von Lehmann-Dresden,

billigst abzugeben.

F. O. Richter, Leipzig-Neuschleussig.

Reine Naturweine!

Weissweine.

1893er **Gutedel** ....100 Liter 50 Mk.
100 Flaschen 70 »
1891er **Riesling** ....100 Liter 60 Mk.
100 Flaschen 80 »
1889er **Edelwein** ....100 Liter 85 Mk.
100 Flaschen 95 »

Rotweine (vorzügl. Tischweine).

1893er **Burgunder Elsas** ....100 Liter 55 Mk.
100 Flaschen 80 »
1893er **St. Laurent Elsas** ...100 Liter 70 Mk.
100 Flaschen 85 »
1891er **Burgunder Elsas** ....100 Liter 85 Mk.
100 Flaschen 95 »

Fässer von 20 Liter ab; Flaschen in Kisten mit 15 und 20 Flaschen incl. Preise ab Colmar.

Gustav Schmidt & Sohn,

Colmar i. Els.

Weingut und Weinhandlung.

Bei Bestellungen bitte diese Offerte zu erwähnen.

Geldschränke

feuer- und diebessicher unter Garantie, vielfach bewährt und prämiiert, fertigen

Gust. Kellner Söhne,

Geldschrank-Fabrik. **Barmen.**

Chocoladen- und Zuckerwaren.

Ein zuverlässiger, branchekundiger

Kommis

gesucht. Derselbe muss mit allen Kontorarbeiten durchaus vertraut und der Stenographie mächtig sein. Franko-Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen befördert die Exped. d. Bl.

Bonbonkocher. Eine tüchtige fleissige Kraft, in allen vorkommenden Arbeiten perfekt und zuverlässig, wünscht jetzt oder später ihre Stellung zu verändern; für eine saubere konkurrenzfähige Ware wird garantiert. Alter 24 Jahre. Nur auf Jahr- respektive gutbezahlte Lebensstellung wird reflektiert.

Offerten erbeten unter Chiffre A. B. 200 hauptpostlagernd Aachen.

Ein junger tüchtiger Bonbonkocher sucht Stellung; er ist tüchtig in Schnitt-, Stanz-, Seiden- und Walzensachen und in Rocks nicht unerfahren, garantiert für gute, trockene und haltbare Ware.

Gefl. Offerten an M. R., Magdeburg, Ebendorferstrasse 50 r., 2 Tr. r.

Pfefferküchler sucht Stellung im Fabrikgeschäft. Selbständiger Arbeiter. Briefe sind zu richten an G. Kleinwächter, Magdeburg, Blumenthalstrasse No. 11, prt.

Ein Pfefferküchler, verheiratet, in der Halleschen und Braunschweiger Waare durchaus bewandert, sucht Verhältnisse halber anderweitig Beschäftigung. Selbiger ist auch fähig, Marktreisen zu übernehmen. Kaution kann gestellt werden.

Gefl. Offerten unter A. K. an Herrn Hermann Recick, Karlsstr. No. 11, Braunschweig.

Einbanddecken

für den ersten Jahrgang dieser Zeitschrift sind gegen Einsendung von **1,00 Mk.** in Briefmarken von der Expedition des Gordian zu beziehen.

Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet . . . . Mk. 1.50 2 Felder kosten . . . . . . „ 2.50 3 „ „ . . . . . . „ 3.60 4 „ „ . . . . . . „ 4.40 5 „ „ . . . . . . „ 5.— 10 „ „ . . . . . . „ 9.— pro Ausgabe.	**GORDIAN** HAMBURG.	Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für 1 2 3 4 5 10 Fld. 36.— 60.— 86.40 105.60 120.— 216.— Mk. vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren.** **Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.)** Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren.** **Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Konvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	

1896. II. Jahrgang. Nr. 37. Hamburg, 1. November 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



An die deutschen Richter.

Wer aus Neigung oder Beruf täglich ein paar Zeitungen liest, der muss auch täglich sehen, wie viele Deutsche, die ihres Wissens niemandem etwas zu leide gethan haben, in die Anklagebank geführt werden wegen Nahrungsmittelverfälschung. Sie kommen dazu auf die folgende Weise: Die Polizeibehörde schickt einen Beamten aus, der aus offenen Läden Kaffee, Thee, Cacao, Chocolade, Butter, Wurst u. s. w. aufkauft. Diese Waren werden mit Nummern, Daten, Lieferantennamen versehen einem Chemiker oder dem staatlichen Laboratorium übergeben. Hier findet die Untersuchung statt. Hier wird ermittelt, ob die als rein verkauften Waren Zusätze haben, die sie nach Ansicht des Chemikers nicht haben dürfen, und wenn dies der Fall ist, tritt ein anderer Polizeibeamter auf Antrag der Staatsanwaltschaft in Thätigkeit. Er wird mit den Akten ausgerüstet und beginnt nun die Voruntersuchung. Der Beschuldigte wird in seinem Hause oder in seinem Geschäftslokal vernommen. Bestreitet er, dass die von ihm verkaufte Ware unerlaubte Zusätze enthalten könne, dann gehen die Chemiker noch einmal an ihre Arbeit. Oft fällt diese dann so aus, dass der Beschuldigte nie ein Wort weiter darüber hört. Wochen-, ja monatelang sieht er jeden fremden Herrn, der sein Lokal betritt, für einen Geheimen an, der ihn aufs neue vernehmen soll. Dagegen sind bei der Behörde die Akten längst geschlossen und zu Boden gebracht.

Ist das in Ordnung, dass, wenn die Chemiker eingesehen haben, dass sie sich geirrt haben, oder dass sie nicht den Mut haben, ihre erste Anschuldigung vor Gericht zu vertreten, dass dann der Angeschuldigte ohne jede Mitteilung über den Verlauf seiner »Sache« bleibt? Wir glauben hier mit Nein antworten zu können. Wir glauben, dass da, wo alle Tage soviel Dinte fliesst, auch wohl ein Tropfen dafür über wäre, dem Angeschuldigten die Nachricht zu geben, dass die Beschuldigung zurückgezogen sei. Diese Fälle kommen so oft vor, dass dafür gedruckte Mitteilungen beschafft werden könnten.

Ist bei der zweiten Untersuchung das Resultat der ersten bestätigt worden, d. h. hat der untersuchende Chemiker einen ungehörigen Zusatz in der Ware auch beim zweiten Male gefunden, so wird, trotz Ableugnens, der Beschuldigte vor den Untersuchungsrichter zitiert. Und hier wird er schon schärfer angefasst. Es werden ihm eventuell die Geschäftsbücher genommen, es werden seine Leute vernommen, und wenn der untersuchende Richter der Ansicht ist, genügendes Material gefunden zu haben, das die Anklage gerechtfertigt erscheinen lassen kann, dann erhebt der Staats- oder Amtsanwalt die Klage, und der Beklagte wird zu der Hauptverhandlung geladen. Der klagende Staat sowohl als das verklagte Individuum setzen nun alle Hebel in Bewegung, um zu ihrem Rechte zu kommen. Der Staat will strafen, das Individuum will ungestraft bleiben. Zeugen, Sachverständige werden aufgeboten, Gesetzbuch und andere dickbändige Schriften werden herumgewälzt und nach ein paar Stunden gehen meist alle vergnügt auseinander. Denn, wenn es mal hoch kommt, wird ein strafendes Urteil verkündet in Höhe von 10 oder 20 Mark. Wirklich schwere Fälle, in denen das Individuum absichtlich gemanscht und gefälscht hat, sind sehr selten. Sie werden heute schon als Sensationsverhandlungen haarklein in den Zeitungen weiterverbreitet, ein Beweis, dass es eine seltene Gabe ist, die hiermit den Lesern geboten wird.

Meist handelt es sich um Dinge, die sowohl an sich belanglos sind, wobei niemand zu Reichtum und niemand zu Schaden gekommen ist. Aber diese Fälle häufen sich in letzter Zeit in kaum glaublichem Maasse; ihre Behandlung kostet den zunächst Beteiligten Aufregung und Aerger, Zeitverlust und Geldverlust, und dem deutschen Volke kostet sie eine ungeheure Menge Geld. Unter den vielen Millionen, die die deutsche Justizverwaltung in jedem Jahre haben muss, um ihren Angehörigen die Lebensmittel zu verschaffen. wird eine hübsche Summe aus dieser Art von Prozessen herrühren.

In einem Lande, das alle Ursache hat, sparsam zu wirtschaften, sollte man auch in der Justizverwaltung sparsam sein. Man klagt über Ueberbürdung der Richter, aber man denkt nicht daran, dass man es ganz in der Hand hat, die Arbeitslasten verkleinern zu können. In der ärztlichen Praxis schenkt man der Prophylaxis die grösste Aufmerksamkeit da, wo es dem Arzt daran liegt, die ihm anvertrauten Individuen gesund zu halten. Wo das nicht der Fall ist, wo dem Arzt der Kundenthaler lieber ist, als die unbelegte Kundenzunge, da natürlich macht man es so. wie es oben gemacht wird: Man lässt alles seinen Gang gehen, und wenn Staatsanwalt und Richter über einen Stein gestolpert sind, dann nehmen sie den zweiten doch nicht weg.

In Berlin sind in letzter Zeit wiederholt gebrannte Kaffeebohnen als verfälscht angesehen und gegen die Hersteller und Verkäufer sind Prozesse eingeleitet worden. Eine Bonner Firma, die bald seit 50 Jahren ihren Kaffeebohnen einen Zusatz von Zucker giebt, wird auf einmal angeklagt, sie verfälsche ihren Kaffee. Sie verkaufe Zucker als Kaffee, Zucker wäre billiger als Kaffee, folglich könne dies nur geschehen, um sich einen unrechtmässigen Vermögensvorteil zu verschaffen, und das sei nach dem Nahrungsmittelgesetze zu bestrafen. § 10 bestimme ausdrücklich: Wer zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genussmittel nachmache oder verfälsche oder wer nachgemachte oder verfälschte verkaufe, der müsse mit 1500 Mark oder mit Gefängnis bestraft werden.«

Es nützte der Firma nichts, darauf hinzuweisen, dass sie »zum Zwecke der Täuschung den Zucker nicht um die Kaffeebohnen herum brächte, sondern zum Zwecke der Verbesserung. Sie wurde vor den Richterstuhl geschleppt. Weil das ganze Renommee der Firma davon abhing, was werden würde, wird man es erklärlich finden, dass sie es sich hat Geld kosten lassen, tüchtige Hilfe um sich zu haben. Sie ist schliesslich freigesprochen worden, alles ist beim alten geblieben, und man sollte meinen, damit wäre das Verfahren, den Kaffee beim Brennen mit Zucker glasieren zu dürfen, sanktioniert.

Aber das ist nicht der Fall. Vor ein paar Tagen ist wiederum einer Berliner Firma, die einen in Hamburg gerösteten Kaffee dort vertreibt, der Prozess gemacht worden. Auf 100 Pfd. Kaffee dieser Art waren 1 Pfd. Zucker und Eiweiss benutzt worden, um die Kaffeebohnen, jede einzelne, gegen die Einwirkung der Luft sowohl als gegen das Verflüchtigen des Kaffeearomas zu schützen. Auch hier war das Gericht der Meinung, diese Prozedur geschehe nur »zu dem Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr«, denn sonst hätte es doch keine Anklage erheben dürfen!

Wir sind der Ansicht, wer eine Täuschung bezweckt, der thut das des schäbigen Vorteiles wegen; wir glauben aber nicht, dass einer einen andern täuschen will, wenn er Schaden davon hat. Denn bei Verwendung von 1 % Eiweiss und Zucker auf 100 Pfd. Kaffee ist sicher damit zu rechnen, dass

99 % Kaffee und
1 % Eiweiss und Zucker

mindestens soviel kosten als 100 % Kaffeebohnen für sich.

Auch dieser Prozess ist zu Lasten der Staatskasse entschieden worden. Wir deutschen Steuerzahler haben also das Vergnügen, die sich immer wiederholenden Prozesskosten zu tragen. Ist da nicht die Frage an die deutschen Richter am Platze, ob sie nicht zu gunsten der deutschen Staatskasse etwas mehr Prophylaxis treiben möchten?

Wir meinen das so. Beim ersten Kaffeeprozess war das Gericht formell im Recht, wenn es eine Ware, die aus 98 % Kaffee und 2 % Zucker bestand, als unzulässig ansah und den Versuch machte, durch Sachverständige zu einem Urteil zu gelangen, das kund thun sollte, ob die bestehende starre »Form« des Rechtes oder ob eine sich im Verkehr gebildete lebendige Ordnung gelten solle. Wurde aber bei dieser ersten Sache zu gunsten der bestehenden Verkehrsordnung entschieden, mussten sich also die toten Buchstaben des Gesetzes den lebendigen Meinungen fügen, dann sollte damit ein für alle mal der Fall abgethan sein. Und zwar nicht bloss für die Stadt, sondern für das ganze Reichsgebiet. Es sollte dann eine Aufklärung durch die Zeitungen geschickt werden, die in diesem Falle ungefähr so zu lauten hätte: »Das Gericht in Berlin hat geglaubt, dass in dem Zusatze von 2 % Zucker zu 98 % Kaffeebohnen ein Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz läge. Es hat sich jedoch durch

Aussagen von Sachverständigen darüber belehren lassen, dass dieser Zusatz nur zum Zwecke der Verbesserung resp. besserer Konservierung des Kaffeearomas, also im Interesse der Konsumenten, gemacht werde. Nach Aussage der Sachverständigen genügt zur Erreichung dieses Zweckes 2 % vollkommen; es würde daher ein höherer Zuckerzusatz zweckwidrig sein und es würde vorkommenden Falles bei einem 3 %igen Zuckergehalt angenommen werden müssen, dass dieser höhere Zusatz nur zu dem Zwecke gemacht sei, die Ware zu beschweren. Da das strafbar sein würde, würde das Gericht in solchen Fällen zu einer Verurteilung kommen.«

Wir sind überzeugt, wenn eine solche Klarstellung an die Interessenten käme, dann hätten Chemiker, Sachverständige, Polizei, Referendare, Staatsanwälte, Richter über den Kaffee nur dann sich zu beklagen, — wenn er ihnen zu dünn gekocht vorgesetzt würde. Die deutschen Steuerzahler aber würden sich freuen, wenn die Ausgaben, die die Justizverwaltung im Jahre fordert, kleiner würden. Allerdings, was würde aus den sich nach Arbeit, Anstellung, Brot und Heim sehnenden Referendaren und Assessoren, wenn sich die zu bearbeitenden »Sachen« verringerten? Nun, vom Prozessieren und Streiten kann ein Volk nicht leben; je kleiner die Zahl der in diesen unproduktiven Berufsarten sich ernährenden Deutschen ist, desto kleiner ist die Last, die von den werteschaffenden Ständen getragen werden muss.

Wie es hier mit dem Kaffee steht, so steht es mit der Wurst, mit Butter, mit Wein, mit Chocolade und mit hundert andern Dingen. Und besonders ein Umstand ist es, der sowohl von den Richtern als von den Beklagten in letzter Zeit an sehr vielen Stellen nicht genug gewürdigt wird. Als Sachverständige fungieren in solchen Fällen meist die bei den Gerichten beeidigten Chemiker, und diese Chemiker, die nur dazu berufen sind, über die Zusammensetzung der ihnen vorgelegten Waren zu urteilen, werden auch zugleich als Sachverständige darüber vernommen, ob diese Zusammensetzung gesetzwidrig ist oder nicht. Hierbei treten die Chemiker aber über den ihnen angewiesenen Rahmen hinaus, und die Richter, die sich aus dem Munde eines Chemikers zugleich über Fragen der Verkehrsordnung Gutachten einfordern, oder die vom Chemiker die Frage beantworten lassen, ob die vorliegende Ware gesundheitsschädlich sei, handeln nicht korrekt.

Schon vor 13 Jahren, am 21. April 1883, hat der Reichskanzler Fürst **Bismarck** an die deutschen Bundesregierungen ein Rundschreiben erlassen, worin im Hinblick auf die aus Handels- und Gewerbekreisen laut gewordenen Klagen, wonach eine allzu rigorose Auffassung des § 10 häufig zur Bestrafung ganz unbedenklicher und allgemein üblicher Manipulationen geführt habe, es als wünschenswert bezeichnet, dass die an sich schon schwierigen Untersuchungen von Nahrungs- und Genussmitteln, namentlich von Bier und Wein, nur Chemikern mit ausreichender Erfahrung auf diesem Gebiete anvertraut werden, welche sich dann auch nur **über die chemische Zusammensetzung** der betr. Ware zu äussern haben, während über die weiteren Fragen, ob sie in solcher Zusammensetzung gesundheitsschädlich (§ 12) oder ob sie »zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr« verfälscht ist, in irgend zweifelhaften Fällen **ärztliche**, bzw. gewerbliche, speziell mit den Gewohnheiten des betr. Industriezweiges vertraute Sachverständige zu hören sind.

Dieses Rundschreiben scheint ganz vergessen worden zu sein, denn fast immer hört man, dass die chemischen Sachverständigen sich nicht bloss darüber, was allein ihres Amtes ist, vernehmen lassen, sondern auch zugleich die Aemter eines Physiologen und eines gewerblichen Sachverständigen ausfüllen.

Das ist nicht in der Ordnung, und deshalb wollten wir die Richter an diesen Erlass erinnern, die Beklagten aber darauf hinweisen, dass sie sich von einem Chemiker kein gewerbliches oder ärztliches Gutachten gefallen zu lassen brauchen. Und wenn wir dann noch einmal befürworten, dass auch in juristischen Kreisen zum Besten des Staatssäckels etwas mehr Prophylaxis getrieben werden möchte, dann wissen wir, dass sich tausende mit uns freuen, von zwecklosen Belästigungen verschont zu bleiben.

Die deutschen Steuerzahler aber werden dem jeweiligen Justizminister dankbar sein, wenn er bestrebt ist, Mittel und Wege zu finden und zu gebrauchen, die den Verbrauch von Menschenkräften, von Aktenpapier und Tinte auf ein kleineres Maass als das heutige zurückbringen können.

Jeder Termin zehrt am deutschen Volksvermögen; je kleiner ihre Zahl ist, desto besser ist es. Darum, je klarer die gesetzlichen Bestimmungen lauten und je mehr man sich darauf einrichtet, anderswo das gelten zu lassen, was durch langwierige Vernehmungen und Untersuchungen einmal gefunden worden ist, desto wirksamer ist ein solches Resultat für das Gesamtwohl. Ein Idealstaat ist der, der weder besoldete noch unbesoldete Juristen zu ernähren braucht: ihm am nächsten steht der, der die **wenigsten** Individuen in diesem Berufe füttern muss.



Der Zwischenhandel bei Fahrrädern.

In Nr. 36 des Gordian auf Seite 599 haben wir die Behauptung aufgestellt, dass durch die heutige unorganisierte Thätigkeit des Handels die Produktion gehemmt werde. Oder mit andern Worten, wir haben behauptet, dass viel mehr Güter produziert und verbraucht werden könnten, wenn die Kosten, die darauf ruhen, dass eine Ware den Weg vom Fabrikanten oder Produzenten bis zum Konsumenten findet, auf die Höhe gebracht würden, die der heutigen Verkehrsentwickelung entspricht.

Wir brauchen nicht noch einmal ausführlich zu wiederholen, dass wir an den Konsumenten unsere Fabrikate in vielen, vielen Fällen zur Hälfte des Preises bringen könnten, wenn es im Reiche eine einzige organisierte Warenverteilungs-, Warenbeförderungsanstalt gäbe, wie wir heute schon eine organisierte Bahn, Post, Fernsprecher, Telegraphen, Gas-, Wasserversorgung haben. Man soll aber nicht falsches aus dieser Behauptung herauslesen. Nicht die heutigen Einzelhändler gehen darauf aus, die Leute auszubeuten. Das ganze Warenverteilungssystem, nach dem heute eine Ware ihren Mann findet, ist ein vollständig unsinniges.

Wenn heute einer einen neuen Dampfkessel erfindet, der am Tage das Doppelte an Kraft hergiebt, als die besten früheren, und doch nicht mehr Kohlen verbraucht, dann setzt man dem Mann mit Recht ein Denkmal. Warum? Weil er mit kleineren Kosten eine grössere Kraftmenge geschaffen hat. Oder nationalökonomisch gesprochen, weil er in der Erreichung des Zieles: durch ein Minimum von Kraft ein Maximum an Werten zu schaffen, einen tüchtigen Schritt weiter gekommen ist. Und wenn heute auf der Verteilung von 1 Pfund Cacao ebenso hohe Kosten ruhen, als auf der Produktion, Einerntung, Präparierung, Verschiffung, Versendung von 1 Pfund Cacaobohnen ruhen, so muss man doch wohl einsehen, dass hier vieles gebessert werden könnte. Nicht wahr, es stimmt doch? Wir kaufen in Hamburg für 40—45 Pfg. ein Pfund gute, gesunde Cacaobohnen, die in St. Thomé, in Bahia, in Samana, gewachsen, geerntet, gesäubert, gerottet, getrocknet, verpackt sind. die an die Küste geschafft, per Dampfer nach Europa verschifft worden sind, die in Europa durch einige Hände gegangen sind u. s. w. Alle diese Arbeiten werden mit 40—45 Pfg. von uns gedeckt.

Um nun aber hier später, wenn aus der Bohne ein fertiges Fabrikat geworden ist, ein Pfund Cacaopulver aus der Fabrik ins Haus des Konsumenten zu bringen, müssen höhere Kosten aufgewendet werden, als dort. Das ist ein ungesunder Zustand; er kann nicht ewig dauern.

So steht's aber nicht bloss bei uns. In andern Branchen arbeitet die Verteilungsmaschine nicht besser, und wenn von Einzelnen immer noch behauptet wird, dass die Konkurrenz die Warenpreise verbillige, so ist diesen Leuten nur zu empfehlen, sich mehr auf der Strasse umzusehen. Je grösser die Konkurrenz im Kleinhandel wird, desto grösser werden die Kosten, die auf der Verteilungsarbeit ruhen; und je grösser die Kosten werden, desto teurer wird die Ware. Je teurer die Ware, desto kleiner der Verbrauch. Darum, die Produzenten und die Konsumenten haben ein ganz gleiches Ziel: Das heutige zersplitterte Krämersystem über den Haufen zu werfen und überall die Arbeit der Warenverteilung nach festen Ordnungen und nach dem Vorbilde der Post ausüben zu lassen. Dann wird der Verbrauch an Gütern auf das Doppelte steigen und alle dann frei werdenden Kräfte finden eine rechte Stelle, sie zu benutzen.

Interessant war es für uns, einmal aus gegebener Veranlassung einen Blick hinter die Kulissen einer uns sonst ganz fremden Branche zu thun. Man hat uns befragt, zu welchem Preise in Deutschland wohl Fahrräder für Fabrikbeamte und Arbeiter zu kaufen wären. Diese Anfrage war im Gordian abgedruckt worden, und wir hatten die darauf eingelaufenen Drucksachen unbesehen weiter gegeben. Später haben wir uns um diese Sache mehr gekümmert, da uns von mehreren deutschen Fabriken geschrieben worden war, dass hier und da schon 20, 30, 50 Räder angeschafft seien und dass man im nächsten Frühjahr neue Ankäufe beabsichtige. An Preisen wurden uns als niedrigste Sätze 210, 205 Mark pro Rad genannt. Einige Herren wollten aber gehört haben, dass man billiger ankommen konne. Wir haben uns nun die Arbeit gemacht, mit einer grossen Zahl Radfabriken in Briefwechsel zu treten. Und dabei haben wir recht interessante Beobachtungen gemacht, die alle das bestätigen, was vorhin gesagt worden ist.

Wäre in Deutschland eine einzige organisierte Verteilungsanstalt für Fahrräder und hätte diese überall da, wo Kauflust ist, eine

einzige Lagerungs- und Verteilungsstelle, dann könnte die Arbeit der Verteilung von Rädern mit einem Kostenaufwande von vielleicht 3 Mark pro Stück gethan werden. Und heute? Heute, bei der grossen Konkurrenz im Fahrradhandel? Heute, wo die freie Konkurrenz, die ja nach der Ansicht einiger Schlaumeier die Waren billiger machen soll? Heute ruhen auf der Verteilungsarbeit eines Rades je nach den Umständen 50—100 Mark Kosten. Man sollte es nicht für möglich halten — aber wir haben es schwarz auf weiss vorliegen. Räder, die beim Händler 240 Mark kosten, wollen wir für 160 Mark liefern u. s. w.

Wenn also der Händler im Monat nur 10 Räder, also jeden dritten Tag eins, verkauft, dann hat er im Monat 800 Mark »verdient«.

Nun sollte man meinen, die Herren müssten ein feines Leben führen. Das ist aber nicht der Fall. Wenn's Jahr rum ist, sind sie genau so weit, als sie vordem gewesen sind. Ein grosser Teil dieses Verdienstes geht flöten bei der Angst um die Kunden. Da wird ein grosser Laden mit grossen Fenstern gemietet, der 3—4000 Mark Miete kostet, da wird ein Kommis gehalten, der 2000 Mark kostet, da muss Gas bezahlt werden u. s. w. So kommt es, dass auf dem Umsatze, also auf der Arbeit, 100 bis 120 Räder im Jahre zu verkaufen, 6—7000 Mark Kosten ruhen. Verdient der Händler nun $120 \times 80 = 9600$ Mark, dann bleiben ihm 3—3600 Mark über, die er reichlich zum Leben verbraucht.

Es fragt sich aber doch: **Müssen** diese Kosten hervorgerufen werden? Wir behaupten' nein. Wir behaupten, die Arbeit des Radverteilens kann für 3 Mark pro Rad gethan werden, und wir wollen den Beweis dafür antreten. Uns liegen ein paar Dutzend Offerten in Rädern vor. Die Lieferanten sind renommierte deutsche Fabriken, die im stande sind, fast aus jeder deutschen Stadt Referenzen aufzugeben. Diese Fabrikanten liefern uns Fahrräder in tadelloser Ausführung mit einjähriger Garantie zum Preise von 160 Mark. Wir liefern sie weiter mit 163 Mark, nehmen also einen Profit von 3 Mark pro Rad. Ja, wir sind auch bereit, beim Ankauf einer grösseren Zahl Räder unsern Gewinn auf zwei oder eine Mark zu ermässigen.

Was wird die Folge von dieser billigeren Vermittelung sein? Ohne Zweifel doch ein gesteigerter Bedarf. Wenn ein Arbeiter, der vielleicht mit 2 Söhnen jeden Morgen eine halbe oder ganze Stunde von der Wohnung bis in die Fabrik zu gehen hat, sich bei einem Preise von 225 Mark pro Rad erst eins und im nächsten Jahr wieder eins gekauft hätte, wird er nun, wo er für 450 Mark nicht 2, sondern 3 Räder bekommt, gleich 3 Stück anschaffen. Also die Produktionsmöglichkeit, der Absatz, ist um 50 % gestiegen. Wir glauben, die deutschen Fahrradfabrikanten könnten es gut gebrauchen, wenn der Absatz sich um 50 % steigerte, weil die Verteilungskosten auf ein vernünftiges Maass herabgesetzt worden sind. Ein Rad zu bauen, soll heute noch gegen 100 Mark kosten; ein Rad zu **verkaufen**, kostet fast dasselbe. Ist das ein vernünftiges Verhältnis?

Thatsächlich sind die Fabrikanten heute Sklaven der Händler. Wehe dem Fabrikanten, der heute in irgend einer Stadt seinem Händler Konkurrenz machte! Von Stunde an würden seine Räder boykottiert werden, just so, wie die Fabrikanten boykottiert werden, die an Konsum-Vereine Cacao liefern. Darum ist es erklärlich, dass einige Fabriken sich weigern, uns direkte Offerte zu machen. Sie verweisen uns an ihre Vertreter oder an die Händler. Da damit aber eine Verteuerung und Unbequemlichkeit eintritt, müssen solche Fabriken zu ihrem eigenen Schaden unberücksichtigt bleiben.

Nicht in Betracht können auch die Fahrradfabriken kommen, die mit jedem Rade 20—30 Mark oder mehr Reklamekosten kalkulieren, die ein halbes Dutzend Renner in Deutschland herumreisen lassen, die im Jahre 15-20000 Mark verzehren, verreisen und liquidieren, zu dem Zwecke, ihre »Marke« immer und überall zu preisen. Unsere Leser wissen, wie wir über den Wert der »Marken« denken, und wie wir beim Cacao und bei der Chocolade fordern, dass eine Prüfung nach der ausgepackten, nicht nach der verpackten Ware stattfinden soll, so fordern wir auch bei Fahrrädern, dass auf das Rad und nicht auf den eingekritzelten Namen gesehen werden soll. So dumm wird wohl kein Fahrradfabrikant in Deutschland sein, dass er unbrauchbare Räder hervorbrächte! Jeder will doch länger als ein Jahr Räder bauen, und da es Usus ist, ein volles Jahr Garantie zu übernehmen, so wäre der Fabrikant, der eine schlechte Ware lieferte, der am meisten betrogene. Wenn irgend eine Fabrik eine nennenswerte Neuerung anbringt, so kann man sicher sein, dass sie von allen andern auch adoptiert wird. Wir haben also auch zu den deutschen Rädern Zutrauen, die nicht mit riesigen Reklamemitteln bekannt gemacht und verteuert werden.

Wollen noch andere deutsche Fabrikanten für sich, ihre Beamten und ihre Arbeiter

Räder anschaffen, so stellen wir es ihnen anheim, die hohen Zwischenhandelskosten zu gunsten der eigenen Beamten und Arbeiter zu sparen und durch unsere Vermittelung die Räder zu kaufen. Einzelne Proberäder können jederzeit versandt werden. Es wird uns freuen, wenn von diesem Angebot ein nicht weitgehender Gebrauch gemacht wird.



Wilde Ausstellungen.

Aus Bordeaux werden deutsche Geschäftsleute aufgefordert, sich an einer »Ausstellung« zu beteiligen, die dort am 15. November eröffnet werden soll. Die »Direktion« versendet ein Hochachtungsvoll-Schreiben folgenden Inhalts:

»Hiermit beehre ich mich Ihnen die Statuten zu der am 15. November ds Js. zu eröffnenden Ausstellung und Wettstreit zur gefl. Kenntnisnahme zu überreichen.

Unser Ziel ist nicht nur allein, die Geschäftsverbindungen zwischen den Produzenten und Konsumenten herzustellen, sondern auch dieselben zwischen diesen beiden zu erleichtern.

Bordeaux ist ein sehr bedeutender Platz für den Welthandel, besucht von zahlreichen Fremden aus allen Weltteilen, und aus diesem Grunde glaube ich, dass es nur von grossem Vorteil sein kann, wenn Sie sich an dieser Ausstellung beteiligen würden.

Die Preisauszeichnung, welche ich bei diesem Wettstreite für Sie erreichen werde, wird sicher dazu beitragen, ihr gutes Renommé in einer für Sie sehr vorteilhaften Weise zu fördern.

Um unparteiische Verteilung der Preise zu bewerkstelligen und zu sichern, so sollen die Produkte alle nach ihrer Nation geordnet werden, um dann von einem internationalen Richter beurteilt zu werden. Die Produkte werden durch Sorge der Direktion aufgestellt, so dass Sie weiter gar keine Mühe haben, als uns Ihre Produkte zu senden, wenn wir Ihnen Ihre Beitrittsbescheinigung zukommen lassen.

Das Postkolli, sei es Flüssigkeit oder Nahrungsprodukt, darf das Gewicht von 5 Kilo nicht übersteigen, das heisst, Sie müssen uns soviel senden, damit die Preisrichter darüber urteilen können.

Ich bitte Sie hiermit, mir ohne Verzögerung Ihr Beitrittsgesuch zukommen zu lassen und kann ich Ihnen meinerseits die Versicherung geben, dass ich die grösste Sorgfalt hegen werde, für Sie ein befriedigendes Resultat zu erzielen.

In der angenehmen Erwartung Ihrer werten Rückäusserung zeichne ich inzwischen

Hochachtungsvoll
Jean Alfred Vigé.

Das Ehren- und Patronat-Komitee besteht meist aus Destillateuren und Weinhändlern; auch ein paar Bürgermeister aus Algier sind dabei. Wann die Ausstellung geschlossen wird, wird nicht gesagt. Anzunehmen ist, dass das am Eröffnungstage oder am Tage darauf geschieht. Wer für eine »goldene Medaille« 80 Mark hergeben will, braucht ausser diesen nur 5 Kilo Cacaoschalen einzuschicken. Dann hat er sie sicher und kann auf ewige Zeiten seine Briefköpfe damit schmücken. Hoffentlich aber behalten wir unsere Cacaoschalen und unsere 80 Mark und lassen den Bordeaux-Rittern ihre hohen Orden.

Eine Firma, die spasseshalber in Bordeaux angefragt hatte, ob sie auch ganz bestimmt einen ersten Ehrenpreis erhalten würde, hat darauf die folgende Antwort bekommen:

»Wir besitzen Ihr geehrtes. Dessen beste Notiz wird genommen.

Wir raten Ihnen lebhaft zu, Ihre Produkte hier auszustellen, und, um Ihnen sicher einen ersten Ehrenpreis erringen zu verhelfen, wollen wir persönlich Ihre Sendungen dem Preisgerichte unterstellen. Unter solchen Umständen können Sie mit Bestimmtheit auf eine höhere Auszeichnung rechnen.

Um Ihre Erzeugnisse in guten Beschaffenheitskonditionen dem Preisgerichte vorzustellen, werden wir es sofort bei Ankunft der Proben hierher machen, und in Ihrem Interesse handeln wir, als ob es für uns selbst wäre — und dazu geben wir Ihnen ohne Zuschlagskosten den notwendigen Raum; was die Installation betrifft, besorgen wir es selbst.

Sie können also auf uns völlig rechnen. — Senden Sie uns baldmöglichst Ihre Anmeldung; nach deren Empfang bestimmen wir Ihnen den Versendungstag der Proben.

Inzwischen grüssen

Mit Hochachtung
Jean Alfred Vigé.

Betreffs der Kosten ist alles in den 80 Mark inbegriffen. — Die Ausstellung dauert 6 Wochen. —

Aehnliches wird auch wieder aus Düsseldorf gemeldet, wo der berühmte »Zentral-Verband internationaler Ausstellungen, Berlin S. O. 26 mit einem Zweigbureau in Düsseldorf, Oststrasse 68« auch wieder eine internationale Preiskonkurrenz am 4., 5. und 6. November abhalten will. Dieser Zentral-Verband schickt Mitgliedskarten mit hoffnungsgrünem Rande herum und fordert zum Beitritt auf. Die Mitglieder prämiieren sich nämlich immer umschichtig.

Diesesmal werden wir uns den »offiziellen Katalog« kommen lassen, um zu sehen, wer denn in Gruppe B Klasse 1 e, wozu Kaffee, Thee, Chocolade, Cacao, Zuckerwaren, Konfituren, Baumkuchen, Honigkuchen gehören, ausgestellt hat. Wir müssen diesen Ausstellungen denselben »Wert« beimessen, den alle Afterausstellungen der letzten Jahre gehabt haben. Wundern muss man sich, wie angesehene Leute, ein Graf, ein Major, ein Professor, ein Königl. Kommerzienrat dazu kommen, derartigen Unternehmungen ihren Namen zu leihen.

Vor ein paar Tagen, am 28. Oktober, hat man einigen Berlinern Ausstellungs-Unternehmern erst den Prozess gemacht, bei dem wunderliche Dinge ans Licht kamen.

In der Deutschen Tageszeitung stand darüber das folgende:

* Der Ausstellungsschwindel. Gestern ist, wie wir anderweitig berichtet haben, an Gerichtsstelle über eine Berliner Schwindel-Ausstellung verhandelt und dabei wieder einmal die ganze Methode solcher Schwindelunternehmungen klargelegt worden. Der Unternehmer sucht ein paar gutgläubige Leute mit angesehenen oder doch mindestens unverdächtigen Namen für die angeblich idealen Zwecken dienende »Ausstellung«. Mit diesen »Namen« versehene Prospekte werden schleunigst massenhaft verbreitet, und wenn inzwischen die gutgläubigen Leute eingesehen haben, dass ihr ehrlicher Name zu einem Schwindelgeschäft ausgenutzt werden soll, und die Verbindung mit dem Unternehmer abbrechen, so haben die Prospekte doch schon ihre Wirkung gethan, und eine kleinere oder grössere Reihe strebsamer Handwerker und kleiner Fabrikanten hat sich der Unternehmer zur Beschickung der Ausstellung verpflichtet. So kommt denn wirklich eine »Ausstellung« zu stande, die, wie gestern der Staatsanwalt bemerkte, nur auf derselben Stufe steht wie etwa ein Bazar à la Wertheim. — Den Unternehmern des Schwindels, die — wie beiläufig bemerkt werden mag, obgleich es eigentlich selbstverständlich ist — fast ausnahmslos Juden sind, kommt es in der Hauptsache darauf an, von den hineingefallenen Ausstellern 1. Platzmiete, 2. womöglich eine Summe für die »Vertretung der Firma« auf der Ausstellung, und 3. Geld für die »Medaillen« und »Diplome« zu erhalten. Zu Mitgliedern der »Jury« geben sich bei diesen Schwindel-Ausstellungen natürlich nur zweifelhafte oder unfähige Elemente her. Prämiiert wird jeder Aussteller oder die genug Zahlenden. — Die so erworbenen Ausstellungs-Auszeichnungen figurieren dann künftig in Bild und Wort auf den Geschäftskundgebungen der Aussteller und bilden ein nicht ganz unwesentliches Mittel unlautern Wettbewerbes, wenn auch zugestanden werden mag, dass ein Teil der Aussteller die Medaillen und Diplome gutgläubig verwendet. Es will uns dünken, dass es doch an der Zeit sei, dass die Behörden generell gegen den Ausstellungs- und Medaillen- und Diplomschwindel vorgehen. Sollte sich kein anderer Weg gangbar erzeigen, so müsse mindestens zu öffentlichen Erklärungen über den Wert oder Unwert aller einzelnen Ausstellungen und ihrer »Auszeichnungen« gegriffen werden.«

Wir haben wenig Hoffnung, dass sich die in Aussicht stehenden Bordeauxer und Düsseldorfer Ausstellungen von den oben gekennzeichneten unterscheiden. Wissen aber möchten wir gerne, ob
Herr Professor Dr. Carl Arnold, Hannover,
Dr. J. S. Bein, Berlin,
Oberregierungsrat von Buttel, Oldenburg.
Dr. jur. Dickmann, Düsseldorf,
Kommerzienrat Carl Dippe, Quedlinburg,
Graf O. von Hardenberg, Hannover,
und einige andere den wahren Wert dieser Ausstellungen kennen.



ALLERLEI.

Billige Fahrräder. Indem wir auf den in heutiger Nummer sich befindlichen Aufsatz über Fahrräder verweisen, geben wir unsern Abonnenten anheim, das inliegende Plakat in der Fabrik anzuschlagen. Zum Preise von 160 Mark pro Rad sind wir im stande, aus den meisten grossen deutschen Fahrradfabriken Räder zu kaufen, wenn es sich um Abnahme einer grösseren Zahl handelt. Auf direkte Anfragen werden wir den Interessenten die Fabriken aufgeben, die wir zur Lieferung für diesen Preis verpflichtet haben.

C. Es sind schon an mehreren Stellen Versuche mit Phosphorsäure beim Cacaopräparieren gemacht; an andern Stellen hat man Versuche beabsichtigt, ist aber wieder davon zurückgekommen. Jedenfalls handelt es sich auch bei Ihnen um eine Offerte eines Herrn E. aus Russland. Schicken Sie uns eine Probe ein und alles, was Ihnen darüber zu Händen ist.

L. Kürzlich wurden uns von Alfred Heydemann, Ulm a. D., zwei Methoden amerikanischer Buchführung vorgelegt in einem 274 Quart-Seiten umfassenden Buche. Das Werk sollte 10 Mark kosten. Heydemann will Arbeitskräfte bei der Buchführung sparen und darum hat er alles vermieden, was vermieden werden konnte. Es ist auch zum Selbstunterricht bestimmt. Vielleicht lassen Sie sich direkt von Heydemann näheres einsenden.

† **Ein Konkurrenz-Zuckerring.** Neben dem »Deutschen Zuckersyndikat« will sich noch ein »Inlands-Syndikat« bilden. Einige

Zuckerfabriken versenden nämlich ein Rundschreiben mit der Aufforderung zum Beitritt zu einem Zuckersyndikat, welches unter der Voraussetzung, dass mindestens 90 % der deutschen Rohzuckerfabriken beitreten, vom 1. August 1897 ab für vorläufig drei Jahre begründet werden soll. Wie der Plan gemeint ist, ergiebt sich aus folgender einleitender Bemerkung: Das Syndikat soll die Inland-Konsum-Zuckerpreise unter weiser maassvoller Benutzung des bestehenden Schutzzolls, im übrigen aber unter möglichst sorgfältiger Wahrung aller berechtigten Interessen so regulieren, dass es dadurch in den Stand gesetzt wird, der deutschen Rübenzucker-Industrie für jeden Meter-Zentner Zucker ihres gesetzlichen Kontingents 2 Mark zu zahlen. Ausserdem soll das Syndikat durch diese Preisregulierung noch im stande sein, den Konsumzucker erzeugenden Fabriken und Raffinerien in Deutschland, welche dem Syndikat angehören und welche rationell (!) arbeiten, einen mässigen Nutzen zu sichern. Die beitretenden Fabriken verpflichten sich, ihren Zucker u. s. w. im Inland nur an diejenigen, Konsumzucker erzeugenden Fabriken, Raffinerien u. s. w. zu verkaufen, welche dem Syndikat angehören u. s. w. — Zu den berechtigten Interessen, deren Pflege das Syndikat bezweckt, gehören hoffentlich auch die Interessen der deutschen Konsumenten; das Syndikat hat hoffentlich nicht lediglich den Zweck, die deutschen Konsumenten zu gunsten der Produzenten noch über die Verbrauchssteuer und die Ausfuhrprämien hinaus zu schröpfen.

Verminderte Zölle für Kolonialprodukte. Unterm 20. Oktober wird uns aus Berlin berichtet, dass der dort versammelte Kolonialrat die Erweiterung des Handels an der ostafrikanischen Küste erörtert hätte und dass die Regierung beabsichtige, zur Begünstigung des direkten Exportes aus den deutschen Kolonien nach dem deutschen Mutterlande, die Zölle für Kolonialprodukte herabzusetzen. — . — Das wäre das, was wir in Nr. 29 des Gordian auf Seite 490 vertreten haben. Wenn der in Deutschafrika gebaute Cacao, Kaffee u. s. w. nur den halben Zoll kostet, der für amerikanische Sorten bezahlt werden muss, dann werden sich die weiten brachliegenden afrikanischen Felder schneller mit Kaffee- und Cacaobäumen besetzen, und wir werden dann das Geld dafür im Lande lassen. Die französische Regierung unterstützt dadurch schon seit längerer Zeit die Cacaokulturen am Kongo und man hofft in Frankreich, sich in einigen Jahren für den Bedarf an Cacao ebenfalls unabhängig von den alten Produktionsländern gemacht zu haben.

Tangermünder Honigsirup. Wir hatten es in Nr. 31 des Gordian gerügt, dass eine Tangermünder Zuckerfabrik einen Zuckersirup, Kandissirup, unter dem Namen »Honigsirup« in den Verkehr bringt. Diese Rüge ist von anderen Zeitungen abgedruckt worden und in Nr. 84 der Bäcker- und Konditorzeitung glaubt der Tangermünder Zuckerfabrikant sich verteidigen und den Gordian berichtigen zu müssen. Er thut das mit den folgenden Worten:

»Ich fabriziere seit einigen Jahren eine reine Zuckerlösung aus Produkten meiner Kandisfabrik, welche speziell bei den Bäckern, Konditoren und Honigkuchenfabriken sich schnell einer grossen Beliebtheit erfreute.

Während in früheren Jahren englische Sirupe für obigen Zweck Verwendung fanden, stelle ich eine Ware her, welche sich leicht verarbeitet, gut backt und von vorzüglichem Geschmack ist und etwa 80—82 % reinen Zucker enthält und zwar zu einem sehr mässigen Preise.

Den Namen Honigsirup gab ich meinem Fabrikate, weil mein Sirup die Eigenschaften des Honigs besitzt. Derselbe kristallisiert nicht, wird von den Bienen mit Vorliebe verzehrt, weshalb Bienenzüchter ihn gern verwenden.

Derselbe ist frei von jeder Beimischung und eignet sich zu Zwecken des Einmachens von Früchten, zur Destillation, sowie des direkten Konsums vorzüglich.

Weiter bemerke ich noch, dass meine Fabriken Tangermünde und Danzig zusammen drei Millionen Zentner Zucker pro Jahr raffinieren und dass Tangermünde allein ca. 150 000 Ztr. Zucker für Bäcker liefert.

Fr. Meyer's Sohn.«

Ist das nicht eine köstliche Berichtigung? Meyer giebt einer »reinen Zuckerlösung aus Produkten meiner Kandisfabrik« den Namen Honigsirup, weil »mein Sirup die Eigenschaften des Honigs besitzt«.

Wie macht man das? Wie sehen denn die Eigenschaften des Honigs und wie sehen die Eigenschaften seines Zuckersirups aus?

Ist in einer solchen Berichtigung Dummheit oder was anderes zu finden? Wie kann ein vernünftiger Mensch behaupten wollen, ein Kandissirup »besässe« die Eigenschaften des Honigs? Wir wollen annehmen, der Tangermünder Sirupfabrikant kennt vom Honig nur zwei Eigenschaften: dass er süss schmeckt und dünn ist Diese beiden Eigenschaften hat er mit seinem Sirup gemein.

Aroma, Wachsgehalt, Ameisensäure u. s. w. sucht man aber in seinem Sirup doch vergebens. Es ist also reiner Unsinn, wenn behauptet wird, Kandissirup (ob er von Meyer oder sonst woher stammt, ist gleichgültig) »besässe« die Eigenschaften des Honigs.

Dass der Kandissirup frei von jeder Beimischung ist, glauben wir recht gern. Es wäre auch noch schöner, wenn Glassplitter oder Bimmsteine hineingemengt würden. Wir haben die stille Hoffnung, dass das Berliner Polizeipräsidium sich nun bald einmal den Honigsirup ansehen wird. Dann wird er wohl auf seine Eigenschaften geprüft werden und zweifellos unter seinem **richtigen** Namen den kleinen Berlinern noch recht lange das Leben versüssen.

P. Helle, rötliche Kouvertüren machen Sie aus hellen und rötlichen Grundstoffen, nicht aber durch Farbe. Verbieten kann Ihnen kein Mensch das Färben von Kouvertüren, aber es hat keinen Zweck, und deshalb besteht ein Färbeverbot aus Vernunftgründen. Helle Stoffe sind weisser Zucker und weisse Cacaobutter; rötliche Stoffe sind rötliche Cacaosorten. Sie wählen dafür also die Arten, die im Bruch nicht dunkelbraun oder gar violett erscheinen, sondern die, die rötlich sind. Das sind Caracas, Ceylon, Java, Trinidad. Diese Bohnen werden nur leicht geröstet; mit weissem Zucker und weisser Kouvertüre bekommen Sie dann eine ganz helle Kouvertüre. Das kräftige Aroma, das den Guayaquilsorten eigen ist, werden Sie zwar nicht erreichen. Aber das thut nichts. Kouvertürenfabrikate werden ja meist noch durch die Füllung mit anderem Aroma versehen, so dass das schwache Cacaoaroma doch zurücktritt. Kouvertüren sollen stets sehr fein gewalzt sein und die Fabrikate daraus müssen, wenn auch die Kouvertüre hart im Bruch und die Decke haltbar sein soll, recht schnell gekühlt werden. Langsam gekühlte beschlagen, werden in wenigen Tagen blind, weiss und unansehnlich.

T. J. H. Die Postkarte mit der Eiererzählung war allerdings nicht für Sie bestimmt. Cacaoschaalen sind augenblicklich gar nicht unterzubringen. Viele 1000 Zentner liegen herum; feste Käufer waren vor ein paar Jahren die Kaffeesurrogatfabriken. Und diese könnten auch heute noch Verwendung schaffen, wenn die Cichorien, Rüben, Runkel und Getreide nicht so billig wären. Runkelrüben werden mit 45 Pfg. pro Zentner angeboten. Auch nach Holland sind früher einige Partien gegangen; jetzt will aber auch dort kein Mensch mehr welche haben. Da Holland Ihnen nahe ist, können Sie ja Proben an

B. Harrenstein
Wilh. Schröder } Amsterdam
H. E. Engbertsen

einschicken. Vielleicht kann eine dieser Firmen früher oder später eine Partie gebrauchen. Die einzig mögliche Verwendungsart wird sonst als Viehfutter sein; man wird annähernd die Preise fordern können, die Oelkuchen haben. Wir haben früher schon gebeten, man möchte doch an Landwirte Probesäcke geben und probieren, ob das Vieh die Cacaoschalen ebenso gern frisst, als Oelkuchen. Ist das nicht der Fall, dann müssen sie als Dünger verwendet werden.

F. & C. Sie fragen nach der Patent-Alla-Fabrik in Berlin, von der Sie in Ihrer Zeitung das folgende gelesen haben:

»*Berlin, 9. September. Unter der Firma »Alla« ist hier eine Aktien-Gesellschaft mit einem Kapital von 2 Millionen Mark in das Handelsregister eingetragen worden; die Gesellschaft bezweckt die Ausbeutung von Patenten für die Chocoladenfabrikation u. s. w.«

Wir haben uns erkundigt und erfahren das folgende: Das Zeichen Alla ist unter Nr. 3750 für Maria Benno von Donat in Berlin für Eiweisspräparate eingetragen, insbesondere für Mischungen von Eiweisssubstanz mit anderen Stoffen, Cacao, Chocolade, mit und ohne Zusatz, Zuckerwaren, Mehl- und Backwaren, Biskuits u. s. w. Ein entsprechend korrespondierendes Patent für M. B. von Donat auf ein Verfahren zum Mischen von eiweisshaltigen Stoffen mit Chocoladen oder Cacao ist unter 82 434 erteilt worden. Wir werden uns die Patentschrift kommen lassen, und wenn wir sehen, dass es für uns Interesse hat, werden wir darauf zurückkommen.

Es handelt sich um ein Patent vom 8./11. 1894 ab, das auf ein Verfahren beansprucht ist, eiweisshaltige Stoffe mit Chocolade oder Cacao zu vermischen. Es ist also eine neue Spezialität in Sicht, die mit Hilfe einiger hunderttausend Mark — wenn sie vorhanden sind — ins Volk geworfen werden soll. Cacao soll mit getrocknetem Albumin, entweder mit Ei-, Blut- oder Pflanzen-Albumin, vermischt werden und dann an den Konsumenten kommen. Um ein leichteres Vermischen zu erzielen, sollen leicht flüchtige Flüssigkeiten erst zugesetzt und nachher wieder hinausgetrocknet werden. Diese leichtflüchtigen Flüssigkeiten heissen: Ligroin, Benzol, Aether, Aceton, Methyl, Aethyläther.

Wir sagen dazu bloss »Glück zu«! Und wenn uns etwas leid thun kann, ist es der

Geldbeutel des Konsumenten — und das Aroma des Cacaos. Denn das Pfund dieses neuen Cacaopräparates wird Geld und nochmals Geld kosten. Warten wir ab, was sich im Lauf des Winters entpuppt.

Wie wir hören stehen die zur Gründung verkündeten 2 Millionen Mark bis auf einen kleinen Rest noch auf dem Papier.

O. Ihr Brief vom 10./10. ist eingetroffen, aber die darin angekündigte neue Cacaoprobe fehlt noch immer.

O Es wurde uns eine Anzeige eingeschickt und wir wurden befragt, was es damit auf sich habe. Die Anzeige lautete:

»Für Cacaofabrikanten.

Ein neues Verfahren zur gänzlichen Entölung des Cacao ist gratis zu vergeben. Die Vorzüge dieser Entölung bieten Interessenten einen sehr lukrativen Erwerbszweig, da der Cacao durch dieses Verfahren bedeutend aufgeschlossener, suspensionsfähiger und voluminöser und dadurch billiger wird. Neue Maschinen sind nicht erforderlich und können nur grössere Fabrikanten berücksichtigt werden.«

Nach den von uns eingezogenen Erkundigungen handelt es sich hier um die Entfernung des Fettes aus Cacaomasse durch Lösungsmittel. Lösungsmittel sind Schwefelkohlenstoff oder die flüchtigen Bestandteile des Erdöls: Benzol, Ligroin u. s. w. Dass diese bei der Cacaofabrikation Anwendung finden können, ist gänzlich ausgeschlossen. Der anzeigende Herr muss ein sehr naives Gemüt haben, wenn er glaubt, die Deutschen würden einen Cacao trinken, der mit Ligroin oder noch scheusslicher riechenden Stoffen entölt worden wäre Noch krasser aber zeigt sich sein Unverstand, wenn man bedenkt, dass das Oel, die höchst wertvolle Cacaobutter, vollständig mit Benzin oder Aether imprägniert würde. Kein Mensch würde 10 Pfg. für ein solches Pfund Cacaobutter bezahlen.

Der Chemiker benutzt seit Jahrzehnten diese Fettlösungsmittel, um den Fettgehalt in organischen Substanzen zu bestimmen. Aber dem ist es natürlich gleichgültig, wie das gewonnene Fett samt dem Rückstande nachher schmeckt. Wenn er sich das Resultat notiert hat, wandert das Material in den Ofen. Wir aber wollen eine reine Cacaobutter und ein reines Cacaopulver gewinnen; wenn wir die Cacaomasse erst mit Wasserdampf behandeln wollen und dann auf je 100 Kilo ein paar Kilo Benzin oder Aether giessen, dann wird man im ganzen Reich uns zurufen, wir möchten den so behandelten Cacao selber trinken. Wenn es ein Mittel gäbe, das ohne hydraulisches Auspressen das Fett aus dem Samen entfernte und keine schädliche Wirkung auf Oel und Samen ausübte, dann würden die Oelpressereien gewiss längst davon Gebrauch gemacht haben. Aber das ist nicht der Fall. Dort wie bei uns lässt man die Chemie beiseite und lässt nur rein mechanische Hilfsmittel wirken. — Wir warnen, in irgendwelche bindende Abmachungen zu treten.

Der Chocoladen-Obelisk von André Mauxion, der auf der Berliner Gewerbeausstellung ausgestellt war und dessen Gewicht erraten werden sollte, hat nun seinen neuen Eigentümer gefunden. Eine Modistin, ein Fräulein Charlotte Haase, hat sich als die beste Löserin gemeldet. Der Obelisk hat 5417 Pfd. gewogen und 5415 Pfd. hat das Hääschen geraten. Nun sitzt sie da mit den 54 Zentnern Chocolade. Unglücklicherweise ist sie auch noch bleichsüchtig und hat einen Schatz. Wenn's wahr ist, was wir gehört haben, dass Mauxion die Chocolade zurücknehmen und dafür eine Ausstattung für das Fräulein Haase stiften will, dann würde die getrübte Freude einen hübschen blanken Abschluss finden.

319 389 Individuen haben sich im Raten versucht; wenn jedes ein Pfund Mauxion'sche Chocolade im nächsten Jahre mehr konsumiert als früher, dann sind die Kosten wieder eingebracht.

W. Zu Ihrer Frage, ob man die matt gewordenen alten Chocoladeformen wieder neu verzinnen lassen könnte, damit die Tafeln wieder auf der Stirnseite besseren Glanz bekämen, schreibt Anton Reiche das folgende:

»Den im Gebrauch gewesenen Chocoladen-Formen ihren ursprünglichen Glanz wieder beizubringen, ist nicht möglich, und zwar deshalb nicht, weil ein Neuverzinnen überhaupt ausgeschlossen ist, wodurch allein der Glanz wieder erreicht werden könnte; beim Eintauchen in Zinn würden die gelöteten Stellen sofort schmelzen und auseinander gehen.

Bei grösseren Formen ist ein frisches Aufpolieren möglich, jedoch nur auf maschinellem Wege. Dies geschieht durch Poliermaschinen und zwar durch Vorpolieren mit Oel und Nachpolieren mit Schlemmkreide. Danach müssen die Formen mit Seifenwasser ausgewaschen werden, damit der Geruch von Oel und Schlemmkreide wieder entfernt wird.

Dieses Verfahren lässt sich aber nur bei Formen mit grösseren freien Flächen

anwenden, bei kleineren Formen, wie Napolitains und tief geprägten Croquettes, ist eine solche Arbeit sehr schwierig, bei manchen Formen ganz unmöglich! Wenn man auch Küchengeräten durch Anwendung sogen. Scheuergrases oder Zinnsandes nach Jahren wieder neuen Glanz verleihen kann, so ist dabei zu berücksichtigen, dass bei solchen Küchenartikeln meist die äussern glatten Flächen in Betracht kommen und dabei nicht so viele Ecken, Kanten und Winkel vorhanden sind wie bei Formen.

Weiche Putztücher zur Reinigung zu verwenden, ist bei grösseren Formen angängig; bei kleinen Formen ist es dagegen besser, feine Watte an einem Holz pinselartig befestigt und in etwas Oel getaucht zu verwenden, um auch die gründliche Reinigung der Winkel und Ecken vornehmen zu können.« —

Da wir aber ausserdem noch an einen andern Fachmann uns gewendet haben, werden wir noch einmal darauf zurückkommen.

Cacaobutter-Auktion. Am 3. November wurden in Amsterdam
70 000 Kilo van Houten'sche
5 000 » markenfreie holländische
Cacaobutter verkauft.

Die Auktion verlief wie folgt:

Es wurden 75 000 Kilo Van Houten'scher A-Butter zum Verkauf gestellt. Als höchster Preis wurde 71¾, als niedrigster 71, im Durchschnitt 71½ cents bezahlt. In den November-Auktionen früherer Jahre wurden die folgenden Preise erzielt:

1895	1894	1893	1892	1891
75 c	72¼ c	74¼ c	69¼ c	68 c.

Diese Nummer erscheint erst am 4./11., weil wir über die am 3./11. in Amsterdam stattgefundene Cacaobutter-Auktion darin berichten wollten.

Wir beabsichtigen in Zukunft ein oder zweimal im Jahre eine Liste der bestehenden Cacao- und Chocoladefabriken von ganz Europa zu veröffentlichen. Dabei sollen nur die Fabriken aufgeführt werden, die Cacao und Chocolade von der Bohne an fabrizieren. Damit diese Listen durchaus zuverlässig werden, bitten wir unsere Abonnenten, besonders unsere ausländischen, um ihre Mitarbeit. Besonders bitten wir die älteren Firmen, uns über neu entstehende zu berichten. Wir vergelten solche Gefälligkeit gerne wieder.



Zwei Zuckersyndikate. *)

In dem Augenblick, wo der Vorstand des Vereins der Rohzuckerfabriken d. D. R. auf Grund des Auftrages, den ihm die Generalversammlung vom 5. v. M. erteilt, den Organisationsplan für das Deutsche Zuckersyndikat den Rübenzuckerfabriken vorlegte, trat eine Gruppe von Raffineuren und Rohzuckerfabrikanten mit dem Plan eines Inlandzucker-Syndikats hervor, der mit der Forderung der strengsten Diskretion den Fabriken unterbreitet wurde. Da nun trotzdem die Berliner Börsenpresse seit mehreren Tagen ihre Spalten mit Nachrichten über dieses Projekt füllt und alle Einzelheiten desselben preisgiebt, ist für uns die Reserve gefallen, die wir uns dem Vorschlag gegenüber bisher auferlegt haben.

Die Urheber des Inlandzucker-Syndikats bringen in neuer Fassung einen alten Vorschlag wieder aufs Tapet, der eigentlich österreichischen Ursprungs und vor zwei Jahren von dem verstorbenen Herrn Geh. Kommerzienrat Langen vertreten worden ist, dahingehend, dass die Raffinerien den Zucker für den Inlandsverbrauch durch eine Zentralstelle, also unter Ausschluss der gegenseitigen Konkurrenz, verkaufen lassen und den Preis für diesen Zucker unter Ausnutzung des Schutzzolles so erhöhen, dass er nicht bloss ihnen selbst einen angemessenen Nutzen, sondern auch noch soviel Gewinn übrig lässt, dass den Rohzuckerfabriken Mk. 2 pro Doppelzenter Kontingent gegeben werden können. Die Rohzuckerfabriken hätten sich dafür nur zu verpflichten, an solche Raffinerien, die nicht zum Syndikat gehören, keinen Zucker zu verkaufen. Diese unscheinbare Bedingung ist jedoch die wichtigste in dem ganzen Organismus; denn wenn nur so viele Rübenzuckerfabriken, dass sich von ihrer Produktion eine Raffinerie ernähren kann, diese Bedingung nicht eingehen, bereitet diese eine Raffinerie der Zentralstelle, die den Inlandzucker verkauft, durch Unterbieten Konkurrenz und verhindert dieselbe, diejenigen Preise durchzusetzen, die zur Erreichung der Syndikatszwecke erforderlich sind. Andererseits ist es selbstverständlich, dass dem Syndikat alle Raffinerien beitreten, sobald die sämtlichen Rohzucker erzeugenden Fabriken jene Verpflichtung eingegangen haben und alle Weisszuckerfabriken zum Syndikat gehören, denn dann würden Raffinerien, die etwa draussen bleiben wollten, keinen Rohzucker bekommen.

Das Projekt ist also, wie man sieht, einer der vielen Vorschläge, die nur dann verwirklicht werden können, wenn von vornherein die ganze Rüben verarbeitende Industrie ein zusammengeschlossenes Ganzes ist.

Mit solchen Plänen haben sich die Vertreter der Industrie in langwierigen Verhandlungen durch mehrere Jahre hindurch befasst. Die Verhandlungen sind durchaus nicht fruchtlos gewesen, denn sie haben das Ergebnis gezeitigt, dass man der Zuckerindustrie mit welchem Vorschlag auch immer näher treten mag, es doch unmöglich ist, sie mit einem Ruck unter einen Hut zu bringen.

Daraus ergiebt sich aber die positive Lehre, dass man den Anfang mit einem Syndikat machen muss, das zu seiner Wirksamkeit nicht notwendig die ganze Industrie haben muss.

*) Abdruck aus »Die Deutsche Zucker-Industrie«, Berlin.



Die Vertreter des »Inlandzucker-Syndikats« ignorieren diese Lehre und hegen die Hoffnung, dass in einigen Wochen die Zuckerfabriken sämtlich oder fast sämtlich alle die Bedenken überwinden werden, die dem Vorhaben entgegenstehen. Die Bedenken, die zur Zeit in den Kreisen der Rohzucker-Industrie verbreitet sind, richten sich namentlich auf folgende Punkte:

1. Das Inlandzucker-Syndikat will eine neue Prämie schaffen, obwohl man gerade jetzt mit den Prämien die übelsten Erfahrungen macht. Denn es liege auf der Hand, dass die Mk. 2, welche das Syndikat gewähren will, in den Händen der Fabrikanten und auf dem Markte nicht anders wirken können, als die Mk. 2,50, die der Staat gewährt. Solange das ungeregelte Ausgebot des Rohzuckers bestehen bleibt, darf nach den Erfahrungen, die man mit dem neuesten Zuckersteuergesetz gemacht hat, die Industrie nicht darin ihr einziges Heil suchen, neue Prämien einzuführen. Die Mk. 2, welche die Raffinerien mit der einen Hand geben, würden sie in gesunkenen Rohzuckerpreisen bald genug mit der andern Hand wieder genommen haben.

2. Da das Inlandzucker-Syndikat für die Prämie, die es gewähren soll, das steuergesetzliche Kontingent zum Maassstab nehmen will, würde es die Ungleichheiten, die durch die Kontingentierung geschaffen sind, nur noch verschärfen. Die Bevorzugungen und andererseits die Schädigungen, welche durch die Berechnung des Einzelkontingents nach den abgefertigten Mengen, ferner durch die vielfachen Ausnahme-Kontingentierungen nach der Leistungsfähigkeit hervorgerufen wurden, würden noch vergrössert werden.

3. Das Inlandzucker-Syndikat will Mk. 2 pro Doppelzentner Kontingent an die Rübenzuckerfabriken abführen, und zwar in jedem Jahre Mk. 2. Das Kontingent wächst aber nach dem Gesetze in doppeltem Maasse des Inlandsverbrauchs, während die Einnahmen des Syndikats von Jahr zu Jahr nur nach der einfachen Verbrauchszunahme steigen. Das Versprechen, Mk. 2 für jeden Doppelzentner Kontingent, kann also nicht gehalten werden, selbst wenn die Inlandsraffinadenpreise bis zu der Grenze erhöht werden, die der Eingangszoll vorschreibt.

4. Das Inlandszucker-Syndikat glaubt schon ins Leben treten zu können, wenn 90 Prozent des Gesamtkontingents der Rübenzuckerfabriken sich angeschlossen haben. 100 Prozent des Gesamtkontingents würden, da die selbständigen Melasseentzuckerungsanstalten hier ausser Betracht bleiben, für die gegenwärtige Kampagne einer Menge von 16 150 000 Doppelzentner entsprechen. Die fehlenden 10 Prozent aber = 1 615 000 Doppelzentner Rohzucker, zusammen mit dem Ueberkontingent würden reichlich genügen, um ausserhalb des Syndikats Raffinerien zu ernähren, welche die Syndikatspreise unterbieten und dessen Bestehen unmöglich machen. Die 1 615 000 Doppelzentner (also ungerechnet das Ueberkontingent) sind ja schon viel mehr als der vierte Teil des ganzen deutschen Inlandskonsums!

Man sieht also, dass das Abkommen schon in den für die Rübenzuckerfabriken maassgebenden Punkten teilweise auf andere Grundlagen gestellt werden muss, wenn es seine Versprechungen halten will, ganz abgesehen von der Grundlage, auf welcher sich die Raffinerien vereinigen sollen.

Dies sind, wie gesagt, die Bedenken, die man hier und dort dem Inland-Syndikat gegenüber vernimmt.

Das Deutsche Zuckersyndikat nun, zu dessen Bildung die Generalversammlung des Vereins der Rohzuckerfabriken das Mandat erteilt hat, hat ebenfalls die Einführung eines höheren Inlandswertes unter Benutzung des Schutzzolles in sein Programm aufgenommen, aber in der Gewissheit, dass diese Aufgabe, da er Anschluss der ganzen Industrie dazu gehört, nicht mit einem Schlage gelöst, sondern nur nach und nach verwirklicht werden kann.

Deshalb will es der Industrie zunächst auf anderem Wege helfen. Der Weg ergiebt sich aus der allgemein anerkannten Thatsache, dass die deutsche wie die österreichische Zuckerindustrie in jeder Kampagne den Weltmarktpreis dadurch verdirbt, dass sie ihre Produktion zu rasch auf den Markt wirft und den Bedarf des ganzen Jahresverbrauchs in einigen Monaten abliefert. Deshalb soll im Einverständnis mit den Vertretern der österreichischen Industrie durch gleichartige Maassnahmen in beiden Ländern das Angebot geregelt, die Industrie dem Markte gegenüber in geordnete Wege gebracht werden. Das kann erreicht werden durch Schaffung einer Zentralstelle zur Kontrolle der Verkäufe, regelmässiges Einlagern und durch nach Zeitabschnitten begrenzten Absatz.



Anzeigen.

Bezugsquellen
für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet .... Mk. 1.50 2 Felder kosten ...... „ 2.50 3 „ „ ...... „ 3.60 4 „ „ ...... „ 4.40 5 „ „ ...... „ 5.— 10 „ „ ...... „ 9.— pro Ausgabe.	**GORDIAN** HAMBURG.	Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für 1 2 3 4 5 10 Fld. 36.— 60.— 86.40 105.60 120.— 216.— Mk. vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren. Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.) Hamburg.** Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**J. M. Lehmann.** Dresden-Löbtau.
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Konvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	

1896. II. Jahrgang. Nr. 38. Hamburg, 15. November 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Haupt-Vertretungen für den „Gordian“:

England: Aug. Siegle, London E. C. Holland: Seyffardt'sche Buchhandlung, Amsterdam. Dänemark: Georg Chr. Ursins Nachf., Kopenhagen. Norwegen: Jacob Dybwad, Universitätsbuchh., Christiania. Russland: Carl Ricker, Petersburg. Newyork: The International News Company. Philadelphia: Schaefer & Konradi. Schweiz: O. Speidel, Zürich.



Aufruf.

Die traurige Katastrophe des grossen Brandunglücks in Guayaquil erfordert schnelle Hülfe und Unterstützung für die so schwer heimgesuchten Einwohner.

Ein jeder, der direkt oder indirekt mit Ecuador in Verbindung steht, möge helfen, die augenblicklich in Guayaquil herrschende Not zu lindern.

Es ist die Absicht, eine Cable-Ueberweisung sogleich nach Guayaquil zu legen.

Die Herren L. Behrens & Söhne, Hamburg, haben sich bereit erklärt, Beiträge entgegenzunehmen.

Hamburg, den 31. Oktober 1896.

Modesto Sanchez Carbo, General-Konsul von Ecuador.
Hermann Ruete, Vize-Konsul von Ecuador.
Albrecht & Dill.
L. Behrens & Söhne.
Bieling Gebrüder.
Carlos Brandt.
Deutsche Dampfschifffahrts-Gesellschaft „Kosmos".
Hamburg-Amerikanische Packetfahrt-Actien-Gesellschaft.
Hamburg-Pacific-Dampfschiffslinie.
Hesse, Newmann & Co.
Horn & Samsche.
A. Kirsten.
Knöhr & Burchardt Nflg.
Victor Koch, Direktor der Hamb. Filiale der Deutschen Bank.
Joh. H. Krüger.
Ferd. Kugelmann.
L. Loewenthal jr.
C. F. Overweg Succs.
Ad. Poppe.
H. E. E. Rabeler.
Martin Reinberg & Co.
Rimpau & Co.
Schlubach & Co.
Johannes Schuback & Söhne.
Fried. Westenholz & Co.

Es sind eingegangen in Mark von Herren Knöhr & Burchardt Nflg. 500, H. E. E. Rabeler 300, J. S. Dietrich 100, Herm. Ruete 300, S. Unger jr. & Co. 100, Albrecht & Dill 300, Horn & Samsche 300, Frau Julius Bunge Wwe. 100, L. Behrens & Söhne 500, Schröder Gebrüder & Co. 50, Director Victor Koch 50, Robert Wichmann 100, E. Aug. Knoop & H. Bauch 50, Johannes Schuback & Söhne 1000, Hesse, Newmann & Co. 1000, B. Luria & Co. 100, Coburger & Co., Greiz, 50, Fried. Westenholz & Co. 500,

zusammen	ℳ 5550
dazu frühere Zahlungen	„ 3000
bis heute in Summa	ℳ 8550



Der Export nach Amerika.

Schon vor fünf Monaten haben wir darauf hingewiesen, dass Mac Kinley der Präsident der Vereinigten Staaten werden würde — und so ist es denn auch geworden. Sein Konkurrent Bryan, der Mann mit dem rollenden Silberthaler, hat weichen müssen, was für jeden, der zwischen den Zeilen zu lesen versteht, schon lange festgestanden hat. Mancher Gordianleser wird denken, wir hätten keinen Anlass, uns für den einen zu begeistern und dem andern seine Niederlage zu gönnen. Das würde aber eine recht oberflächliche Beurteilung der wirtschaftlichen Verhältnisse sein. Wenn auch der direkte Export deutscher Cacaofabrikate nach den Vereinigten Staaten im Verhältnis zu dem deutschen Verbrauch sich verhält wie 1 zu 99, so ist doch gar sehr zu bedenken, dass

der **deutsche Verbrauch** heute noch in seiner Ausdehnung oder in seinem Rückgange ganz davon abhängt, ob das deutsche Volk für 3—4000 Millionen Mark Inlandsgüter sich Auslandsgüter eintauschen kann. Und um den deutschen Verbrauch freien wir alle. An jedem Tage des Jahres die Produktion zu steigern, ist ein Kinderspiel. Von den 150 Fabriken Deutschlands, die im Jahre gegen 12,000,000 Kilo Cacaobohnen verarbeiten, ist — ohne nennenswerte Ueberanstrengung — jede einzelne im stande, das doppelte zu verarbeiten. Wo es aber hapert, nämlich Absatz zu finden, den Verbrauch zu steigern, da ist's, wo wir alle abhängig sind untereinander. Wenn der deutschen Industrie oder wenn der deutschen Landwirtschaft oder der Fischerei oder dem Obst- und Gemüsebau durch irgendwelche Naturereignisse oder durch fehlerhafte wirtschaftliche Gesetze, durch einseitig entworfene und durchgedrückte Handelsverträge, der Ertrag ihrer Arbeit vermindert wird, dann haben nicht bloss die in diesem Berufe stehenden Individuen den Schaden, sondern alle in allen Berufen haben mitzuleiden. Je weiter diese entfernteren Berufe von der Erzeugung absolut notwendiger Waren stehen und je näher sie den Luxusartikeln sind, desto fühlbarer ist der Schaden und desto weiter sind die Kreise, die unter der ersten Ursache zu leiden haben.

Also wenn Mac Kinley — was ja ganz zweifellos eintreten wird — durch hohe Schutzzölle eine Mauer um Amerika errichtet, dann haben wir nicht bloss die paar Mark einzubüssen, die heute an dem direkten Export von Chocolade, Cacaobutter und Zuckerwaren nach Amerika verdient werden, sondern wir haben einen Teil des Verlustes mitzutragen, der auf die Industriezweige fällt, die aus den amerikanischen Aufträgen ihre ganze Lebenskraft nehmen.

Mac Kinley ist eigentlich ein Mann, den man, thäte er den Deutschen nicht gar so weh, eigentlich recht herzhaft in den Arm nehmen und drücken möchte. Er ist ein Mann, des kühlen Blutes, aber klaren Verstandes, der bei seiner weltberühmt gewordenen Mac Kinleybill sowohl wie bei manchem andern Anlass jedesmal ein Stück weisses Papier und einen Bleistift zur Hand nimmt. Dann rechnet er: Wir haben in den Vereinigten Staaten 72 Millionen Menschen, die wollen jeden Tag leben. Wie machen wir es, dass sie am besten leben? Wie machen wir es, dass sie für das, was sie am Tage verbrauchen, abends das in neu entstandenen Gütern wieder abliefern? Wie vermeiden wir es, dass kostbare Arbeitskräfte durch Arbeitslosigkeit verschwendet werden? Und für einen Mann wie Mac Kinley, der eine kaufmännische Ader im Leibe hat, ist es wahrlich nicht schwer, auf solche Fragen die richtige Antwort zu finden. Die erste ist die gewesen: Was wir im Lande durch eigene Arbeit erzeugen können, wird eben im Lande erzeugt. Die Arbeitskräfte sind ja da! Sie kosten genau dasselbe, wenn sie brach liegen, als sie kosten, wenn sie arbeiten und neue Werte schaffen würden. Also hoher Schutzzoll. Unbekümmert um das Geschrei in England, in Deutschland, in Frankreich, wird jegliche Ware, die in Amerika hergestellt werden kann, mit einem so hohen Einfuhrzoll belegt, dass die ertrotzte Einfuhr quasi bestraft wird. Ob man ihn einen Hochschutzzöllner nennt oder nicht, kann ihm gleichgültig sein. Das ist ein Schlagwort.

Es hat Zeiten gegeben, wo man wohl ein Recht dazu hatte, sich über den Wert oder über den Schaden zu streiten, den Schutzzoll oder Freihandel über ein Land bringen könnte. Aber in vielen Ländern ist ein solcher Streit nur noch da möglich, wo die weitab vom Wege wohnenden Philister sich abends auf der Bierbank treffen und sich einbilden, dass das, was wirtschaftlich einmal richtig gewesen ist, auch für ewige Zeiten richtig bleiben muss. Wo Land und Wasser, wo Arbeit in Hülle und Fülle gegeben ist, da kann man sich mit ruhigem Gewissen mit ernsten Männern noch heute streiten, welche von den beiden Wirtschaftsformen die beste sei, aber wo weder Land noch Wasser, noch Arbeit in den Städten ohne weiteres zu finden und immer frei ist, da hat sich doch das Blatt gewendet, und zwar zu gunsten des Schutzzolles. Wir erfahren es ja am eigenen Leibe, und immer noch ist die Lehre aus der Praxis wertvoller gewesen als die am gedruckten Lehrbuche ausgetiftelten Leitsätze.

Wir in Deutschland sollten, wenn wir die Verantwortung für richtige Wirtschaftsführung fühlten, schamrot werden, dass mehr als hunderttausend deutsche Volksgenossen (mit ihren Angehörigen wohl gegen eine halbe Million) als Arbeitslose gezählt worden sind. Mac Kinley in Amerika will es nicht werden; er will Hülfe schaffen, und das ist natürlich nicht anders möglich, als dass er dafür sorgt, dass die Güter, die durch des Menschen Arbeitskraft entstehen, eben in Amerika erzeugt werden. Wenn nicht alles trügt, dann wird Mac Kinley noch in den nächsten vier Jahren seiner Präsidentenpflicht der Erzieher der alten Welt. Kommt er mit hohen Einfuhrzöllen bei solchen Waren, die in Amerika so gut wie in Europa hergestellt werden können,

dann wird man in Europa diesen Schlag mit einer Zollerhöhung bei amerikanischen Gütern parieren. Denn, so gilt der Ruf im wirtschaftlichen Kampf, schädigst Du mich, schädige ich Dich.

Wenn man dann bei uns nur vorsichtig zu Werke gehen möchte, denn es giebt eine gar grosse Reihe von Gütern, die wir eben aus Amerika haben müssen. Wenigstens einstweilen noch. Oder woher sollen z. B. wir die 250 000 To. Roh-Baumwolle nehmen,' die in der Textilindustrie verarbeitet werden? Bis unsere deutschen Kolonien im Osten oder Westen Afrikas uns diese Mengen liefern, läuft noch mancher Tropfen Wasser bergab.



Gefärbte Chocoladenfabrikate.

Die Herren, die im Verbande deutscher Chocoladefabrikanten zukünftig berufen werden sollten, sich über die Frage, ob die Anwendung von brauner Farbe bei der Herstellung von Cacao- oder Chocoladepräparaten zulässig oder ob sie rund heraus zu verwerfen sei, werden gut thun, sich mit den Beschlüssen bekannt zu machen, die in der Jahresversammlung schweizer analytischer Chemiker gefasst worden sind. Wir lesen darüber in der D. Ch. Z. folgendes:

Verwendung von Farbstoffen bei der Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln.

In der Jahresversammlung des Vereins schweizer analytischer Chemiker 1896 erstattete Dr. Kreis Bericht: In der vorliegenden Frage können zwei Standpunkte geltend gemacht werden, von denen der eine, welcher grundsätzlich gegen jedes Färben ist, heute kaum zahlreiche Vertreter aufweisen wird, während der andere, welcher das Färben gewisser Nahrungs- und Genussmittel zulässt, insofern ein unsicherer genannt werden muss, als bei der Einreihung in die beiden Kategorien der Meinungsverschiedenheiten nicht wenige sein werden.

Bei der Frage nach der Zulässigkeit des Färbens hat sich die Kommission von folgenden Gesichtspunkten leiten lassen:

1. Die zur Verwendung gelangenden Farbstoffe dürfen, und sei die zum Färben erforderliche Menge auch noch so gering, für die Gesundheit in keiner Weise nachteilig sein.

2. Das Färben ist nicht zu gestatten, wenn anzunehmen ist, dass damit der Zweck verfolgt werde, eine Täuschung über die wahre Beschaffenheit eines Nahrungs- oder Genussmittels zu bewirken.

3. Das Färben ist als zulässig zu betrachten, wenn lediglich beabsichtigt wird, einer Ware ein gefälliges Aussehen zu erteilen oder in Bezug auf das Aussehen einer altüblichen Geschmacksrichtung des konsumierenden Publikums entgegenzukommen.

In diesem Sinn ist z. B. gegen das Färben von Butter, Käse, Likör und Konditoreiwaren, natürlich immer mit unschädlichen Farben, nichts einzuwenden.

Obwohl die Kommission grundsätzlich gegen das Färben von Fleisch und Wurstwaren ist, glaubte sie doch bezüglich der letzteren eine gewisse Einschränkung machen zu müssen und spricht deshalb absichtlich von gewöhnlichen Wurstwaren. Bekanntlich ist es allgemein üblich, die Umhüllung einzelner feiner Wurstwaren künstlich zu färben, und in diesen Fällen kann wohl von einer Absicht, der Ware den Schein einer besseren Beschaffenheit zu geben, nicht die Rede sein; hier handelt es sich ausschliesslich darum, das Aussehen gefälliger, appetitlicher zu gestalten, und da müsse eine Ausnahme gemacht werden. Ein Färben des Inhalts hingegen, sowie das Färben von gewöhnlichen Würsten, welches durch Kochen der Würste in einer Farbstofflösung vorgenommen wird, ist durchaus unzulässig, weil diese Manipulationen dazu benutzt werden können, ein missfarbiges Fleisch zu maskieren.

Dass Eierteigwaren, Wein und ähnliche Getränke, Kaffee, Thee, Gewürze, Fruchtsäfte und daraus hergestellte Limonaden nicht künstlich gefärbt werden sollen, bedarf keiner näheren Begründung; denn bei allen diesen Waren kann ein künstliches Färben immer nur den Zweck haben, den Schein einer besseren Beschaffenheit hervorzurufen.

Wenn die Kommission den Zucker in ihre Liste aufgenommen hat, so meinte sie damit natürlich den gewöhnlichen, in der Haushaltung zur Verwendung kommenden Zucker und nicht etwa zuckerhaltige Konditoreiwaren. Das Verbot des Färbens richtet sich gegen die noch immer übliche Unsitte, gelblichen Zucker durch Zusatz von blauen Farbstoffen weisser erscheinen zu lassen.

Nicht geringe Schwierigkeit hat die Frage des Färbens von Bier bereitet. Beim Bier handelt es sich selten um Färbung durch eigentlich künstliche Farbstoffe, sondern meist um ein Versetzen mit sogen. aus Malz bereiteten Farbbierextrakten. Die Kommission hatte ursprünglich die Absicht, auch für Weinessig ein künstliches Färben als unzulässig zu erklären; nachdem sie aber von zutrauenswürdiger Seite in Erfahrung gebracht hatte, dass es nicht immer möglich sei, den Essigprozess bei Rotwein zu Ende zu führen, ohne dass der Farbstoff darunter leide, und dass es dann üblich sei, mit Malven nachzuhelfen, glaubte sie von einem Verbot absehen zu sollen. Wenn aber das Nachfärben mit Pflanzenfarbstoffen gestattet wird, so ist nicht einzusehen, warum nicht auch die Anwendung von unschädlichen Teerfarbstoffen erlaubt sein soll.

Bezüglich der Konditoreiwaren hält die Kommission ein Färben für zulässig und hat keinen Grund, gegen das Färben dieser Artikel mit unschädlichen Teerfarbstoffen etwas einzuwenden.

Was endlich das Nachfärben von Gemüsekonserven mittelst Kupfersalzen anbetrifft, so teilt sie den Standpunkt verschiedener kantonaler Verordnungen, welche einen gewissen Gehalt an Kupfer in diesen Konserven zulassen.

Soweit es sich um metallhaltige Farbstoffe handelt, hat die Kommission den in den Luzerner Beschlüssen eingenommenen Standpunkt beibehalten.

Dass aber die Teerfarbstoffe seit ihrem Erscheinen im Handel in hygienischer Beziehung eine sehr verschiedenartige Beurteilung gefunden haben, ist bekannt. Zuerst hielt man sie wohl alle von vornherein an und für sich für gesundheitsschädlich oder betrachtete sie wenigstens in dieser Hinsicht mit grossem Misstrauen. Allmählich brach sich dann die Anschauung Bahn, es müssten doch einige darunter sein, die in chemisch reinem Zustande zu keinen Bedenken Anlass geben würden, die aber infolge von aus der Fabrikation stammenden Verunreinigungen geradezu als giftig anzusehen seien.

Obwohl jetzt ein Verzeichnis der wissenschaftlich als unzweifelhaft giftig erkannten Teerfarbstoffe einen sehr kleinen Raum beansprucht, hat sich doch ein Vorurteil gegen diese künstlichen Farbstoffe hartnäckig erhalten. Dies erklärt, dass es manchem auch heutzutage noch nicht leicht sein dürfte, sich zu dem Standpunkte aufzuschwingen, eine Färbung mit Säurefuchsin als ebenso harmlos anzusehen, wie eine solche mit Malvenblüten. Zur Konservierung solchen Vorurteils mag allerdings der Umstand nicht wenig beitragen, dass jedes Jahr eine grosse Zahl von neuen Teerfarben bringt, welche alle noch der hygienischen Untersuchung harren und somit vorsichtshalber als verdächtig zu betrachten sind.

Während so einerseits beim konsumierenden Publikum ein wirkliches Misstrauen gegen die Teerfarbstoffe bezüglich ihrer Verwendung zum Färben von Nahrungs- und Genussmitteln vorhanden ist, sucht anderseits die Lebensmittelindustrie diese farbprächtigen, ausgiebigen und leicht anzuwendenden Präparate mit Vorliebe zu ihren Zwecken heranzuziehen. Daraus ergiebt sich für die Nahrungsmittelchemie die wichtige und nicht immer leichte Aufgabe, dahin zu wirken, dass der Konsument nicht die geringste Gefahr laufe, durch gefärbte Lebensmittel Schaden an seiner Gesundheit zu nehmen, ohne dass einer, dem Zeitgeschmack Rechnung tragenden, aber durchaus reellen Lebensmittelindustrie unnötige und beengende Fesseln auferlegt werden.

In diesem Sinn erklärt die Kommission: Zum Färben von Nahrungs- und Genussmitteln sind alle Teerfarbstoffe zuzulassen, deren Unschädlichkeit unzweifelhaft erwiesen ist. Gänzlich hiervon auszuschliessen sind dagegen alle als nicht indifferent erkannten und alle bisher noch nicht hygienisch untersuchten Teerderivate. Wenn man sich zu dieser Anschauung bekennt, so darf man sich nicht mehr damit begnügen, ein Verzeichnis der gesundheitsschädlichen und deshalb verbotenen Teerfarbstoffe zu geben, sondern es müssen vielmehr diejenigen Teerfarbstoffe namhaft gemacht werden, deren Verwendung nach dem heutigen Stand unserer Erkenntnis als unbedenklich erscheint. Die Kommission schliesst sich deshalb im Absatze 3 ihrer Thesen dem Vorgehen des österreichischen Ministeriums des Innern vom 19. September 1895 an. Ebenso muss sie den dort gestellten Anforderungen bezüglich der Reinheit und Prüfung dieser Farbstoffe grundsätzlich nur zustimmen; es wird aber ein ähnlicher Modus der Prüfung in der Schweiz erst dann eingeführt werden können, wenn ein eidgenössisches Lebensmittelgesetz vorliegt. Nichtsdestoweniger soll auch hier, wie in den Thesen, betont sein, dass nur chemisch reine Teerfarbstoffe für die Zwecke der Lebensmittelherstellung Verwendung finden dürfen.

Die Kommission hätte eigentlich die Methoden zum Nachweis der Teerfarbstoffe durchprüfen sollen, sie hat aber hiervon abgesehen. Der Grund hierfür liegt in der Thatsache, dass bei der überaus grossen Zahl der heute bekannten Teerfarbstoffe es nur noch dem erfahrenen Spezialisten möglich wird, sich auf diesem ausserordentlich schwierigen Gebiet zurecht zu finden. Deshalb wurde es auch unterlassen, kurze Anleitungen, wie die Tabellen von Cazeneuve oder Weingärtner-Green in den Anträgen zum Abdruck zu bringen. So verdienstvoll diese Arbeiten sind, so können sie dem praktischen Nahrungsmittelchemiker doch nur in Ausnahmefällen und wenn ihm ausserdem noch Spezialwerke, sowie Vergleichsfarbmuster zur Verfügung stehen, etwas nützen.

Anders wird sich die Sachlage gestalten, wenn die Thesen zu Beschlüssen erhoben werden. Aufgabe einer neuen Kommission wird es dann sein, einen analytischen Gang zur Erkennung der beschränkten Zahl von erlaubten Teerfarbstoffen auszuarbeiten.

Hr. Dr. Schaffer ist mit dem Prinzip, nur eine beschränkte Anzahl von Teerfarben als zulässig zu erklären, nicht einverstanden; er glaubt, ein solcher Beschluss hätte sehr viele und berechtigte Reklamationen von seiten der Teerfarbenfabriken zur Folge.

Gemäss Antrag der Kommission ist Färbung des Zuckers als unzulässig zu erklären. Sch. hält dies nicht thunlich, da Färben des Zuckers mit Ultramarin allgemein Usus ist, der meiste Zucker im Auslande produziert wird und diese Färbung der Gesundheit in keiner Weise nachteilig ist. Gegenüber dem Antrag der Kommission, es sei ein künstliches Färben bei gewöhnlichen Wurstwaren als unzulässig zu betrachten, beantragt er, es sei Färben bei sämtlichen Würsten auszuschliessen, da mit dem Färben in allen Fällen eine Täuschung bezweckt werde.

Hr. Dr. Pfister ist der Ansicht, es würde von den Teerfarbenfabrikanten und Nahrungsmittelfabrikanten begrüsst werden, wenn vom Verein festgesetzt würde, welche Teerfarben zum Färben von Nahrungs- und Genussmitteln verwendet werden dürfen; man brauche zu deren Färbung keine Modefarben, eine beschränkte Anzahl würde für diese Zwecke in der Praxis genügen.

Hr. Dr. Ackermann beantragt, die Rotfärbung der Sprit- und Holzessige, weil sie eine Täuschung bezweckt, zu verbieten.

Hr. Conne ist der Ansicht, es sollten zur Färbung von Zuckerwaren, überhaupt von Lebensmitteln, alle Anilinfarben als zulässig erklärt werden, da wegen ihres grossen Färbevermögens nur sehr geringe Mengen zur Erreichung der gewünschten Färbung nötig sind.

Im gleichen Sinn spricht Hr. Dr. Ackermann und führt als Beispiel an, dass, um Intoxikationserscheinungen von Martiusgelb zu verspüren, ca. 10 kg von mit diesem Farbstoff gefärbten Teigwaren konsumiert werden müssten.

Hr. Schmid beantragt, an den Beschlüssen von 1891 betr. giftige Teerfarbstoffe festzuhalten; wenn auch diese Farben in den Mengen, in denen sie normalerweise beim Färben in die Nahrungsmittel gelangen, Gesundheitsstörungen nicht verursachen werden, so scheine ihm dennoch das Verbot der Anwendung giftiger Teerfarben in Nahrungsmittelfabriken begründet, weil die Möglichkeit nicht ausgeschlossen sei, dass gelegentlich mehr, als zur Erzielung der Färbung nötig ist, von diesen Farbstoffen in die Nahrungsmittel gelange.

Bezüglich des Verbots einer Färbung von Zucker mit Ultramarin teilt er die Ansicht von Schaffer. Dem konsumierenden Publikum wäre nicht gedient, wenn es den billigen Zucker, z. B. Würfelzucker, der aus Melis hergestellt ist, nicht mehr weiss, sondern nur noch mit gelblicher Färbung erhalten könnte.

Hr. Dr. Kreis macht die Mitteilung, dass Klagen von seiten von Hausfrauen über Kochzucker, der zu stark gebläut war, ihn veranlasst haben, in der Kommission zu beantragen, es sei Färbung des Zuckers als unzulässig zu betrachten. Es werde übrigens, wie aus der Litteratur ersichtlich, die Ansicht, Färbung des Zuckers sei, weil eine Täuschung bezweckend, verwerflich, auch von anderen Nahrungsmittelchemikern ausgesprochen.

Hr. Laubi macht darauf aufmerksam, dass zur Färbung der Därme von sog. feineren Wurstwaren gefaultes Blut Verwendung findet; er ist der Meinung, der Verein sollte, sofern er überhaupt eine Unterscheidung zwischen gewöhnlichen und feineren Wurstwaren machen will, ein Färben mit künstlichen Farbstoffen eher gestatten, als das unappetitliche Färben mit gefaultem Blut.

Hr. Dr. Schaffer ist mit dem Antrag der Kommission, wonach eine Färbung des Bieres unzulässig

ist, einverstanden, aber, in der Meinung, eine Nachfärbung des Bieres mit Farbmalz werde nicht als eigentliche Färbung betrachtet, sondern als zulässig erkannt.

Hr. Dr. Bertschinger beantragt: Es sei nur bei den nach Früchten benannten Limonaden eine künstliche Färbung als unstatthaft zu betrachten.

Nach dieser Diskussion werden die nachstehenden Beschlüsse gefasst:

Beschlüsse betreffend die Verwendung von Farbstoffen bei der Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln.

1. Als Nahrungs- und Genussmittel, bei deren Herstellung ein künstliches Färben in Betracht kommen könnte, aber grundsätzlich als unzulässig zu erklären ist, sind zu bezeichnen:

Fleisch- und Wurstwaren, Eierteigwaren, Wein und weinähnliche Getränke, Bier, Sprit und Holzessige (Rotfärbung), Kaffee- Thee, **Chocolade,** Gewürze, Fruchtsäfte und nach Früchten benannte Limonaden.

2. Zum Färben von Nahrungs- und Genussmitteln, bei denen eine künstliche Färbung gestattet ist, dürfen nicht verwendet werden:

a) Farbstoffe, welche Antimon, Arsen, Baryum, Blei, Kadmium, Kupfer, Chrom, Quecksilber, Zink, Zinn enthalten;
b) Gummigutti;
c) Giftige Teerfarbstoffe.

Man sieht, die Herren in der Schweiz sind durchaus sachlich und liberal zu Werke gegangen. Davon aber, dass auch Chocolade gefärbt werden dürfe, wollen sie nichts wissen. Wir haben die stille Hoffnung, dass mit dieser Zulassung auch im Verbande bald tabula rasa gemacht wird. Es wäre für den Ruf der deutschen Industrie gerade nicht förderlich, wenn erst Polizei und Gericht bestimmen müssten, dass eben Chocoladefabrikate jeglicher Art ihre braune Farbe durch den Cacao, nicht aber durch braune Farbe bekommen müssen!



Einfuhren. — Ausfuhren.

Drei Viertel dieses Jahres sind vorüber und zeigen uns, wie sich für die Chocolade- und Zuckerwaren-Industrie der Verkehr mit dem Auslande gestaltet hat.

Dem Geldwerte nach sind vom 1. Januar bis 30. September 1896 eingeführt worden:

	1896	gegen 1895
Cacaobohnen für	9 467 000 Mk.	« 7 663 000 Mk.
Cacaobutter «	5 000 »	« 357 000 «
Konditorwaren für	678 000 «	« 687 000 «
Chocolade «	279 000 «	« 243 000 «
Cacaopulver, Cacaomasse für	2 059 000 «	« 1 400 000 «

Danach hat die Zufuhr von rohen Cacaobohnen in diesem Jahre um 1,800,000 Mk. zugenommen, was ja erfreulich ist. Immer neue Fabriken entstehen. Weniger erfreulich ist es, dass auch die Einfuhr von Cacaopulver ganz erheblich gestiegen ist. Es ist in diesen neun Monaten für mehr als für zwei Millionen Mark holländisches Cacaopulver nach Deutschland geliefert worden; das ist für 600,000 Mark mehr, als im vorigen Jahre. Da die besten Monate noch vor der Thür stehen und da van Houten einen Reklamezug durch die deutschen Blätter eingeleitert hat, ist leider anzunehmen, dass hierin die 96er Einfuhr um eine Million Mark grösser werden wird, als die 95er es gewesen ist.

Hoffentlich haben wir in nicht zu ferner Zeit zu melden, dass der Einfuhr holl. Cacaos durch eine Verdreifachung des heutigen Zolles ein Ende gemacht worden ist.

Die Einfuhr von Chocolade ist ebenfalls wieder gestiegen, doch ist anzunehmen, dass bis zum Jahresschluss noch wieder ein Ausgleich stattfinden wird, so dass hierbei das vorige Jahr nicht allzuschwer übertroffen wird. Die Einfuhr von Chocoladen, wie auch die Fabrikation besserer Tafelchocoladen leidet unter der Konkurrenz des Cacaopulvers. Zum Kochen nehmen aufmerksame Konditoren und Hausfrauen schon lange ausschliesslich Cacaopulver, süssen und vanillieren es und haben dann eine sehr ausgiebige und sehr preiswerte Koch-Chocolade. Es wäre zu empfehlen, wenn die deutschen Chocoladefabrikanten der Fabrikation wirklich guter Puder-Chocoladen ein regeres Interesse zuwendeten, als es bis jetzt geschieht. Damit würde den miserablen gefärbten ordinären Suppenmehlen ein Ende gemacht und die Ueberproduktion in Cacaopulver geringer und mittlerer Abstammung fände eine gut angebrachte Unterkunft.

Anstatt den Zentner ordinäres Cacaopulver mit 90 Mark und darunter anzubieten, könnte man aus

30 Pfd.	Cacaopulver à 90 Pfg.	=	Mk. 27.—
70 «	Melis à 23 «	=	« 16.10
	Gewürz und Vanille		« 1.90
			Mk. 45.—

ein gutes Chocoladenpulver machen, und aus kleinerem Cacao- und grösserem Zuckergehalt noch einige dahinter kommende billige Sorten. Man ist bei diesen, reellen Fabrikaten dann sicher, dass den Leuten Appetit auf Chocolade gemacht und so der Konsum gesteigert wird. Bei den gefärbten Suppenmehlen, die alles andere, nur nicht die

Bestandteile einer Chocolade haben, kann man das nicht sagen.

Im Gordianheft No. 21, Seite 351/352, stehen erprobte Vorschriften für reelle Chocoladenpulver.

Die Einfuhr von Konditorwaren hat sich fast auf der Höhe der vorjährigen gehalten.

Die **Ausfuhr** nach dem Geldwerte zeigt uns folgende Zahlen. Es gingen hinaus:

	1896	1895
Cacaoschalen	für 1 000 Mk.	für 3 000 Mk.
Cacaobutter «	423 000 «	« 57 000 «
Konditorwaren für	593 000 «	« 524 000 «
Chocolade «	519 000 «	« 626 000 «
Cacaopulver, Cacaomasse für	55 000 «	« 23 000 «

Eine grosse Steigerung hat Cacaobutter erfahren: die Chocolade-Ausfuhr ist um 107 000 Mk. kleiner geworden. Die wird wohl nach und nach wieder dahinkommen, wo wir vor einigen Jahren gewesen sind. Ebenso sind die Hoffnungen auf eine grosse Ausfuhrsteigerung für Cacaopulver trügerische. Es geht uns mit der Ausfuhr von unsern Fabrikaten, wie es über kurz oder lang mit der Ausfuhr aller solcher Waren geht, die überall hergestellt werden können. Derartige Ausfuhrgeschäfte haben keine gesunde Grundlage und darum haben sie keine Dauer. Auch die Ausfuhr holländischen Cacaopulvers nach anderen Ländern hat keine gesunde Grundlage und darum wird auch die in 10 oder 20 Jahren ein ganz anderes Gesicht zeigen, als sie heute noch hat.

Nach dem Gewicht waren die Einfuhrzahlen von Januar bis Ende September folgende:

Rohe Cacaobohnen 8 931 400 Kilo gegen 7 229 300 Kilo im Jahre 1895.

Hiervon lieferten:	Kilo
Frankreich	145 400
Grossbritannien	317 600
Portugal	1 243 900
Deutsch-Westafrika	112 700
Westafrika (ohne deutschen Schutz)	740 300
Britisch-Ostindien	260 500
Niederl. Ostindien	136 200
Brasilien	672 900
Britisch Westindien	606 900
Dänisch-Westindien	98 800
Ecuador	2 948 500
Haiti	1 001 600
Niederl. Westindien	81 200
Venezuela	351 300

Von Cacaobutter sind 1896 bis Ende September

2 300 Kilo eingeführt worden gegen
150 000 « im Vorjahre.

Von Konditorwaren kamen

437 100 Kilo gegen 443 500 Kilo

hinein. Davon lieferten

die Schweiz	173 800 Kilo
Grossbritannien	95 700 «
Frankreich	40 100 «
Italien	48 000 «

Von Chocolade wurden 1896 in den ersten neun Monaten

116 400 Kilo gegen 101 400 Kilo 1896

eingeführt. Davon lieferte

Frankreich	59 100 Kilo
Schweiz	41 800 «

der Rest kam aus verschiedenen Ländern.

Von Cacaopulver und Cacaomasse wurden 1896 — Januar bis September — eingeführt:

541 800 Kilo, meist aus Holland, gegen
488 300 « im Jahre 1895.

Die **Ausfuhr** nach dem Gewicht stellte sich wie folgt:

	1896		1895	
Cacaoschalen	14 600	Kilo	40 900	Kilo
Cacaobutter	172 800	«	23 300	«
davon n. Amerika	33 500	«		
Konditorwaren	547 800	«	485 100	«
Chocolade	334 900	«	403 600	«
Cacaopulver, Cacaomasse	21 800	«	14 300	«



Einfuhrzölle fremder Länder.

Da wir recht oft Anfragen haben, wie hoch die Einfuhrzölle in diesem oder jenem Lande sind, haben wir beschlossen, einmal eine General-Tabelle für die wichtigsten Länder aufzustellen. Die darauf verzeichneten Zollsätze sind uns von den Konsulaten der betreffenden Länder aufgegeben; wir geben sie weiter, ohne jede Verbindlichkeit:

A. Europa.

Russland.

1 Rubel à 100 Kopeken = 3,20 Pfennig.
1 Pud = 40 Pfund à 32 Loth = 16,38 Kilo.

Cacaobohnen, roh	Zoll	3	Rbl.	per	Pud
» geröstet	»	4	»	»	»
Cacaoschaalen	»	4	»	»	»
Chocolade	»	9,60	»	»	»
Zuckerwaaren	»	9,60	»	»	»
Biskuits	»	4,20	»	»	»
Cacaopulver	»	6,20	»	»	»

Oesterreich-Ungarn.

1 Gulden à 100 Kreuzer = $1,70^5$ Pfennig.
per 100 Kilo

Ware		Betrag	
Cacaobohnen, roh	Zoll	24	Gulden
Cacaoschalen	»	24	»
Cacaobutter	»	15	»
Cacaomasse	»	60	»
Cacaopulver	»	60	»
Chocolade	»	60	»
Biskuits	»	40	»
Zuckerwaren	»	40	»

Serbien.

Ware		Betrag	
Cacaopulver	Zoll	15	Francs
Chocolade und Surrogat	»	30	»

15% Taravergütung bei Fässern und Kisten.

Türkei.

1 Piaster = 19 Pfennig.
per 100 Kilo

Ware		Betrag	
Cacaobohnen	Zoll	120	Piaster
Cacaomasse, Cacaopulver, Chocolade	»	203	»
Cacaoschalen	»	30	»
Biskuits	»	135	»
Zuckerwaren	»	220	»

Spanien.

1 Peseta = 100 Centimos = 80 Pfennig.
per 100 Kilo

Ware		Betrag	
Cacaobohnen	Zoll	60	Pesetas
Cacaobutter, Cacaomasse, Cacaopulver, Cacaoschalen	»	100	»
Chocolade	»	160	»
Biskuits	»	260	»

Portugal.

1 Reis = 1000 Milreis = 4,50 Pfennig.
per Kilo

Ware		Betrag	
Cacaobohnen	Zoll	0,35	Reis
Cacaobutter	»	0,40	»
Chocolade	»	2,00	»
Biskuits	»	1,20	«
Zuckerwaren	»	2,00	»

Belgien.

1 Frank = 100 centimes = 80 Pfennig.

Ware	Zoll
Cacaobohnen, Cacaobutter, Cacaoschalen	frei.
Cacaomasse, Cacaopulver, Chocolade	Zoll 50 Franks pr. 100 Ko.
Biskuits, Zuckerwaaren	Zoll 30 Franks pr. 100 Ko.

Holland.

1 Gulden = 100 Cents = 170 Pfennig.

Cacaobohnen, Cacaobutter, Cacaoschalen, Cacaopulver, Cacaomasse: frei.

Chocolade mit Zucker zubereitet
Zoll 25 Gulden pr. 100 Kilo
Zuckerwaren » 25 » » 100 »
Biskuits, mit nur 20% Zucker,
Zoll 5,50 Gulden pr. 100 Kilo
Biskuits, mit über 20% Zucker,
Zoll 13,50 Gulden pr. 100 Kilo

Dänemark.

1 Krone = 100 Øre = $1,12^5$ Pfennig.
per 1 Kilo

Ware		Betrag	
Cacaobohnen	Zoll	$16\frac{2}{3}$	Øre
Cacaobutter	»	$8\frac{1}{3}$	»
Cacaomasse	»	$29\frac{1}{6}$	»
Cacaopulver	»	$16\frac{2}{3}$	»
Cacaoschalen	»	$16\frac{2}{3}$	»
Chocolade	»	21	»
Biskuits	»	$29\frac{1}{6}$	»
Zuckerwaren	»	$29\frac{1}{6}$	»

Norwegen.

1 Krone = 100 Øre = $1,12^5$ Pfennig.
per Kilo

Ware		Betrag	
Cacaomasse, Cacaopulver, Chocolade	Zoll	40	Øre
Cacaobohnen	»	20	»
Cacaobutter	»	4	»

(Fortsetzung folgt.)



ALLERLEI.

○ Im Frühjahr hatten wir schon angekündigt, dass der kommende Winter eine Anzeigenkampagne der holländischen Cacaofabrikanten für Deutschland bringen würde. Die Van Houten'sche Fabrik hat den Reigen eröffnet, andere werden folgen. Auch ohne sie hat die Zufuhr holländischen Cacaopulvers bis zum September um

53 500 Kilo

zugenommen gegen das vorige Jahr. Weiteres ist aus den Einfuhrtabellen der heutigen Nummer zu ersehen.

+ Endlich hat der Verband deutscher Chocoladefabrikanten sich aufgerappelt und hat, was im Gordian schon vor vielen Monaten gefordert worden ist, die Gerichte gegen die Form Schögel'scher Reklamen angerufen. Er hat zunächst erreicht, dass der Firma Schögel & Co. es untersagt worden ist, in der von uns gekennzeichneten Weise Angriffe gegen den Verband zu erlassen. Nach unserer Kenntniss ist damit zwar herzlich wenig erreicht, denn wer, wie Schögel & Co., gerade nicht wählerisch bei dem Gebrauch von Mitteln ist, der wird ein Dutzend Hinterthüren finden, um mit andern Worten dasselbe zu erreichen. Die Verhältnisse in der deutschen Chocoladenindustrie bieten eben — meist durch die Schuld des Verbandes — so viele Angriffspunkte, dass es eine Kleinigkeit ist, dem Verbandsvorstande nachzuweisen, dass er nicht weiss, was er will. Auf einer Seite geht er doktrinär vor, auf der andern Seite lässt er Raum für Dinge, die bei Andern Grausen erregen. Man denke an die anderthalb Pfund Farbe, die er bei der Herstellung von Chocolade-Suppenpulver zulässt. Andererseits aber denke man an die Bestrebungen, Chocoladenfabrikanten, die aus Cacao, Zucker, Mehl, Sesamöl ordinäre und billige Massen machen und sie zu billigen Preisen verkaufen, wegen Nahrungsmittel-Verfälschung anzuklagen. Und doch steht fest, dass . . . ., nun, ein andermal, bei anderer und besserer Gelegenheit! —

Die Halbjahrsabonnenten, deren Abonnement am 1. November erloschen ist, werden an die Erneuerung erinnert.

Neue Zuckerfabriken. Damit der Zucker in Deutschland nicht knapp werde, sind zu den vorhandenen 397 Fabriken, in denen jetzt schon das Dreifache des deutschen Bedarfs jährlich hergestellt wird, noch acht neue gegründet worden. Das sind Jarmen, Gostyn, Friedrichsthal, Maltsch, Jarotschin, Glogau, Gernsheim, Anklam II. Ausserdem aber schwebt eine ganze Reihe von Projekten, die sich aber wohl alle realisieren werden.

Aus Cuba wird gemeldet, dass dort das Ende der spanischen Herrschaft bevorstände, denn der jetzige amerikanische Präsident Cleveland hat erklärt, wenn bis zum Januar 1897 auf Kuba nicht geordnete Verhältnisse durch die Spanier geschaffen sein würden, dann würden die Vereinigten Staaten die Insurgenten als kriegführende Macht anerkennen. Es ist also Aussicht vorhanden, dass Kuba in der Kampagne 1897/98 wieder mit den gewohnten ungeheuren Mengen Rohrzucker auf den Markt tritt. Dazu von Kinley den erhöhten amerikanischen Einfuhrzoll — und der fürchterlichste Zuckerkrach ist da.

Die Zuckerpreise in der zweiten Novemberwoche bewegten sich bei gem. Melis zwischen 22,50 bis 22,75 pr. 100 Kilo.

Zu derselben Zeit waren sie

1895 = 22,25—22,37
1894 = 21,25—21,—

Zur Syndikatsfrage. Zwischen dem Vorstand des Vereins der Rohrzuckerfabriken als Vertreter des Planes für das »Deutsche Zuckersyndikat« und den Unterzeichnern des Aufrufs für das »Inlandzucker-Syndikat» hat eine Konferenz zwecks gegenseitiger Verständigung stattgefunden, deren Ergebnis folgende Resolution war:

»In dem gleichen Bestreben, der Zuckerindustrie zu nützen, und in der Ueberzeugung, dass dieses gleiche Bestreben durch ein Gegenüberstehen geschädigt, durch gegenseitige Unterstützung aber gefördert wird, — sind der Vorstand des Vereins der Rohzuckerfabriken des Deutschen Reichs einerseits und die Unterzeichner des Deutschen Inlandzucker-Syndikats andererseits dahin übereingekommen,

1. einem jeden der beiden Syndikate, dem Deutschen Zucker-Syndikat wie dem Deutschen Inlandzuckersyndikat seine Bildung und Durchführung unabhängig von dem anderen zu überlassen:
2. in gegenseitiger Unterstützung sich zu verpflichten, dass ein jedes Syndikat mit den einzelnen Fabriken nur gleichlautende Verträge abschliesst und dass der Inhalt des zwischen dem Deutschen Inlandzucker-Syndikat und den Rohzuckerfabriken abzuschliessenden Vertrages unter Mitwirkung des seitens des Vereins der Rohzuckerfabriken in der Bildung begriffenen Deutschen Zuckersyndikats festzustellen ist;
3. den Rohzuckerfabriken, welche an dem Deutschen Zuckersyndikate beteiligt sind, es frei zu stellen, dass sie zu dem Abschlusse des Vertrages mit dem Inlandzucker-Syndikat das Deutsche Zuckersyndikat bevollmächtigen.«

Die Redaktion des Gordian bittet die Leser dieser Zeitschrift, ihr mitteilen zu wollen, ob sie in dem zuerst erschienenen Fachwerke I—IV irgend welche Fehler entdeckt haben, die berichtigenswert sind. Wie an anderer Stelle der heutigen Nummer zu lesen ist, soll eine englische Uebersetzung vorgenommen werden, und da wäre es nützlich, wenn keinerlei Irrtümer mit hinüber gehen.

Billige Fahrräder. Infolge des letzten Aufsatzes im Gordian haben sich noch verschiedene andere deutsche Fahrrad-Fabriken bei uns eintragen lassen, so dass wir in der Lage sind, ausser den Rädern für 160 Mark noch andere zu 135, 140, 145, 150, 155 Mark nachweisen zu können. Die Herren stellen nur die Bedingung, dass die Abnahme grösserer Partien vor Ostern 1897 geschieht.

Der englische Gordian. Im Interesse der Hamburger Buchhandlung von Boysen & Maasch teilen wir an dieser Stelle mit, dass im Frühjahr 1897 eine englische Uebersetzung des Fachwerkes: »Die Deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie von Adolf Gordian« erscheinen wird. Dieses neue, in englischer Sprache erscheinende Werk wird sich von dem ersten deutschen dadurch unterscheiden, dass es polemisches und rein wirtschaftliches ausscheidet, dafür aber einen Rückblick auf die Entwickelung der Industrie in Europa und einen Ueberblick über die heutige Lage und technische Höhe giebt. Es haben sich in ausserdeutschen Ländern angesehene Herren derselben Industrie bereit erklärt, daran mitzuarbeiten.

Die Herausgabe dieser neuen Arbeit ist erst möglich geworden, nachdem eine amerikanische Firma sich bereit erklärt hat, einen grösseren Teil der ersten Auflage fest zu übernehmen. An alle die Firmen, die zu dem deutschen Werke ihre Maschinen-Clichés hergeliehen haben, ergeht nun die Frage, ob sie aufs neue dazu bereit sind. Im Jafall ist den Herren Boysen & Maasch umgehend Nachricht zu geben.

In Amerika, besonders denken wir an die Vereinigten Staaten, liegen die Verhältnisse so: Der Bedarf an Chocoladen und Chocoladefabrikaten, an Karamels, an Konfituren ist ganz enorm. Es leben ja auch 72 Millionen Menschen — also 20 Millionen mehr — dort als in Deutschland. An Stelle der 160 Fabriken, die wir in Deutschland heute haben, bestehen drüben nur 26, die rohe Cacaobohnen verarbeiten. Alle anderen und sehr grosse Zuckerwarenfabriken kaufen ihre Massen von diesen 26 Firmen. Hierin will man eine Aenderung schaffen.

Man zieht deutsche Arbeiter hinüber oder man schickt seine Söhne nach Deutschland (z. B. ist bei Hartwig & Vogel in Dresden ein New-Yorker), um die Chocoladenfabrikation kennen zu lernen. Jedenfalls ist die Tendenz vorhanden, der Chocoladenfabrikation in den nächsten Jahren in Amerika eine grosse Ausdehnung zu geben. Den Maschinenfabrikanten wird das schon recht sein.



Geldeinziehungskarten.

Zur Beachtung. Recht viel Zeit und recht viel Geld wird beim Einziehen von Geld durch Postaufträge vergeudet, weil man denselben Zweck durch billigere und bequemere Mittel erreichen kann. Bei den Postaufträgen müssen bei 100 Sendungen verbraucht und ausgefertigt werden:

100 grüne Formulare,
100 Quittungen,
100 Kouverts,

und es muss 100 × 30 Pfg. = 30 Mark an Porto gezahlt werden. Der Auftrag an die Post, irgendwo Geld einzuziehen, kann aber durch eine einfache Postkarte weitergegeben werden, was anscheinend viele Firmen nicht wissen, weil sie die Postaufträge immer noch als einzigstes oder billigstes Mittel ansehen, fällige Beträge ins Haus zu holen.

Diese Postkarten können so aussehen, wie sie nebenstehend veranschaulicht werden, sie können aber auch rückseitig je nach Wunsch oder Bedürfnis anderen Text haben. Es ist an Porto zu zahlen bei

Postaufträgen	
von 1—100 Mk.	50 Pfg.
über 100—200 Mk.	60 »
über 200—400 »	70 »
bei Nachnahmekosten	
von 1—5 Mk.	25 Pfg.
über 5—100 Mk.	35 »
über 100—200 Mk.	45 »
über 200—400 »	55 »

Wie die Postaufträge bleiben auch die Nachnahmekarten 7 Tage liegen, wenn beim ersten Vorzeigen nicht gezahlt worden ist.

Wer also 100 Pöste von 1—100 Mark durch Postauftrag einzieht, der bezahlt an Porti 15 Mark mehr als der, der dasselbe durch Nachnahmekarten erreicht; wer 100

Pöste von 100—200 Mark durch Postauftrag einzieht, der muss ebenso 15 Mark mehr ausgeben, als der andere u. s. w.

Wir geben nun eine Vorschrift für Nachnahmekarten in der Hoffnung, dass man an manchen Stellen bereit ist, wo es geht, die Geschäftsspesen zu reduzieren. In der Grösse muss das Postkartenformat innegehalten werden:

Vorderseite.

Nachnahme: Einhundertundzwanzig Mark 30 Pfg.
Absender: Georg Schädlich & Co. Chocoladefabrik, Berlin IV.

An | 10 Pfg. | 5 Pfg.

Herrn Gottlob Zahlbar

in GOLDBERG

bei Silberstein.

Rückseite.

QUITTUNG.

Von Herrn Gottlob Zahlbar in Goldberg sind uns heute durch die Post Mark: Einhundertundzwanzig und 30 Pfg. gezahlt worden, womit wir Rechnungen vom .... laut Anzeige begleichen.

Berlin, den 15./10. 1896.

Georg Schädlich & Co.



Warenbezeichnungen.

Zu der Frage, ob es gestattet sei, Honigkuchen, der beispielsweise in Berlin gebacken worden sei, als Thorner, Braunschweiger, Nürnberger, Hallischen zu verkaufen, finden wir in der Zeitschrift für gewerbl. Rechtsschutz und Urheberrecht einen Aufsatz vom Handelskammerpräsidenten J. Schiebl.

Zur Bezeichnung »Pilsener Bier«.

Zu den Herkunftsbezeichnungen der Waren gehört auch die Bezeichnung »Pilsener Bier«, unter welcher gewiss jeder Unbefangene, dem der Ortsname Pilsen halbwegs geläufig ist, nur ein Bier verstehen wird, das in Pilsen selbst erzeugt wurde. Mag es auch geographische Bezeichnungen für Waren geben, die man heute nur mehr als Gattungsbegriffe ansieht, um damit namens Handelsgebrauch den Wettbewerb zu beschönigen und die »Freiheit« des Handels und Gewerbes zu wahren, so kann doch die Bezeichnung »Pilsener Bier« nie unter solche Typen-Bezeichnungen eingereiht werden.

Abgesehen davon, dass es ein Unding ist, ein z. B. in Bremen gebrautes Bier als »Pilsener« zu bezeichnen, da ja vernünftigerweise ein Bremer Erzeugnis nicht als Pilsener Erzeugnis gelten kann, sprechen für den Herkunftsbegriff »Pilsener Bier« so viele Gründe, dass es einem rechtlich Denkenden nie beifallen wird, in dieser Bezeichnung bloss die Gattung zu sehen, vielmehr wird er daraus auf die Abstammung des Erzeugnisses schliessen.

Die spezifischen Eigenschaften, welche das Pilsener Bier auszeichnen, sind nach übereinstimmenden Gutachten von Sachverständigen nicht allein das Ergebnis der Verwendung von Rohmaterial, des Brauverfahrens und der sorgfältigsten Manipulation, sondern sind gleichzeitig bedingt durch lokale eigentümliche Einflüsse unübertragbarer Natur, wie solche insbesondere beim Bürgerlichen Bräuhause zu Pilsen, der Urquelle des Pilsener Bieres, sich geltend machen.

Bier ist das Produkt eines Gährungsprozesses, welcher als Hauptgährung in den Gährkellern, und als Nachgährung in den Lagerkellern vor sich geht.

Dass dieser Gährungsprozess nicht nur der Art und dem Ausfalle des vorangegangenen Keim- und Brauprozesses, von der Beschaffenheit der dabei verwendeten Materialien und des verwendeten Wassers, weiterhin vom Zusatze und der Qualität der Samenhefe, von der Temperatur der Gährungsräume bei der Haupt- und Nachgährung abhängig ist, sondern dass auf den Gährungsprozess die in den Gährungslokalen befindliche Luft in ihrem physikalischen Charakter und ihrer chemischen Zusammensetzung einen besonderen Einfluss übt, und dass diese Beschaffenheit der Luft wiederum von der geologischen Formation der Erdschichten, in welchen die Gährungsräume untergebracht sind, wesentlich bedingt ist, muss jeder unvoreingenommene Fachkenner zugeben.

Hierbei sei bemerkt, dass die Lagerkeller des Bürgerlichen Bräuhauses zu Pilsen in Sandsteinfelsen gehauen sind und das Gestein an den Wänden nackt daliegt.

Das Erzeugnis des Pilsener Bürgerlichen Bräuhauses ist dem Gesagten nach vermöge der daselbst verwendeten Gerste und Hopfen strengster Auswahl und zufolge der eigenartigen, jedes Surrogat und alle künstliche Klärung ausschliessenden minutiösen Manipulationen in allen Teilen der Produktion nicht allein ein vorzügliches Bier überhaupt, sondern es ist eben durch die eigentümlichen lokalen Verhältnisse seiner Produktionsräume, das durch seinen Geschmack, seine Wohlbekömmlichkeit und sonstige spezifische Eigenschaften charakteristische Pilsener Bier, dessen Name begründeter Weise auch dessen Herkunft bezeichnet, unter welcher Bezeichnung es von seinem Ursprunge an beliebt und weltbekannt geworden ist.

Dass dem so ist, erhellt schon daraus, dass es bis heute allen möglichen Anstrengungen nicht gelungen ist, anderwärts ein dem Pilsener Bier qualitativ

gleichwertiges Produkt zu schaffen und alle Versuche, die sich auf die Benutzung von bestem Rohmaterial und Anwendung gleichen Brauverfahrens stützten, scheiterten. Trotzdem war und ist das Pilsener Bier unausgesetzt der Gegenstand von Nachahmungen, wozu allerdings die Erfolge, welche das Pilsener Bier sich errungen und welche ihm den Weltruf verschafften, den Ansporn bilden. Die Beliebtheit des Pilsener Bieres eiferte an, ein mindestens äusserlich ähnliches Bier zu erzeugen und die Erfolge sollten durch die falsche Bezeichnung »Pilsener Bier« leicht erkauft werden. Dies gelang denn auch vielseitig und es wurde im Laufe weniger Dezennien eine ganze Industrie gezeitigt, welche »Pilsener Bier« erzeugt, das mit der Pilsener Herkunft garnichts gemein hat.

Man baut auf die Unkenntnis der wahren Verhältnisse von seiten des Publikums, das auf diese Art irregeführt, getäuscht und durch ein minderwertiges Produkt geschädigt wird.

Rühren sich nun die Produzenten des echten Produktes, um den Schutz der Gesetze anzurufen, und dies in einer Angelegenheit von eminenter Wichtigkeit für ihre Existenz, dann erklären die Imitatoren ganz unumwunden, die Bezeichnung »Pilsener Bier« sei eine Typen-Bezeichnung, und viele der aus Handel und Gewerbe gebildeten Körperschaften stimmen unisono ein.

Man verwahrt sich dagegen, es sei die Benutzung des Namens »Pilsener Bier« für ein helles, dem Pilsener nachgeahmtes Bier ein unreeller Wettbewerb, trotzdem man sich dessen vollkommen bewusst ist, dass man das Erzeugnis nur deshalb nachahmt, weil es Ruf und Beliebtheit besitzt, und dass die Imitation nur deshalb unter der Bezeichnung des echten Produktes in den Verkauf gebracht wird, weil sie nur unter dieser Bezeichnung Absatz finden kann, trotzdem man sich ferner bewusst ist, dass ein grosser Teil des Publikums getäuscht und geschädigt wird, dass man die wohlerworbenen Verdienste eines andern zu dessen Nachteil ausnutzt.

Dass diese Tendenz der Produktion und dem Verschleisse des unechten »Pilsener Bieres« zu Grunde liegt, braucht keines besonderen Beweises. Wo liegt hier jedoch die Basis für einen reellen Wettbewerb?

Man muss nicht als ängstlicher Beurteiler der konkreten Sachlage in Handel und Wandel angesehen werden, wenn man behauptet, dass es jedenfalls sehr missliche Zustände wären, wenn jedes Produkt, das sich durch spezifische Eigenschaften, die nicht nur in Sonderheiten der Erzeugung liegen, sondern auch von den lokalen Verhältnissen bedingt werden, sich auszeichnet, — hierher gehört unbestreitbar auch das Pilsener Bier — und das deshalb nach dem Abstammungsorte seinen Namen besitzt, als vogelfrei erklärt und dem Wettbewerbe dadurch preisgegeben würde, dass man auch für die Nachahmungen, welche oft nichts anderes als die äussere Beschaffenheit mit dem echten Produkte gemein haben, die diesem mit Fug und Recht zukommende Bezeichnung ohne weiteres zuliesse, und es hiesse wahrhaftig die Untergrabung der soliden Basis des wirtschaftlichen Getriebes sanktionieren, wenn derartige Missbräuche gesetzlichen Schutz finden sollten.

Mit Recht erwarten die Pilsener Bräuhäuser den ihnen und ihrem Produkte gebührenden Schutz von einem Gesetze, dessen Zweck es ist, das reelle Gewerbe gegen die unlautere Konkurrenz zu beschirmen, denn es ginge nicht an, dass man die Mühen und Verdienste einer Industrie, welche durch ein aussergewöhnliches überall beliebtes Produkt weltbekannt wurde, dem auf unreller Grundlage stehenden Wettbewerb preisgäbe.



Die Ausführung des Nahrungsmittelgesetzes in Preussen.

Dass die chemische Wissenschaft im Nahrungsmittelfach noch recht weit ab von dem Grade einer Vollkommenheit ist, haben wir oft erfahren. In der Pharm. Zeitung lesen wir einen Aufsatz, der nach der National-Zeitung dieses Thema behandelt. Wie bei allen wirklich ernsthaften Fragen soll der Staat helfen, Individuen heranzubilden, die dieses wichtige Fach beherrschen. Man traut überall den von ihren Kundengroschen abhängigen Privatchemikern weniger als den festangestellten. Die Gordianleser werden in diesem Aufsatze manchen Gedanken wiederfinden, der schon früher hier ausgesprochen ist.

Ueber dem Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln etc. vom 14. Mai 1879 hat von Anfang an ein Unstern geschwebt. Gleich nach dem Inkrafttreten des Gesetzes machte sich in der Rechtspflege eine nicht geringe Unsicherheit geltend, weil die erforderlichen Begriffserklärungen und Ausführungsbestimmungen fehlten, infolgedessen die richterlichen Urteile sehr verschieden ausfielen. Nachdem hierfür durch Nachtragsgesetze etc. eine grössere Sicherheit gegeben war, fehlte es zur Durchführung an den geeigneten Sachverständigen, welche für Untersuchungen dieser Art die nötige Fähigkeit und Sicherheit besassen; manche unrichtigen Untersuchungen führten zu unrichtigen Verurteilungen und von allen Seiten, besonders aus kaufmännischen und industriellen Kreisen, wurde die Forderung gestellt, mit diesen Untersuchungen nur geeignete und zuverlässige Sachverständige zu betrauen.

Infolgedessen hat die Regierung eine Prüfungsordnung für Nahrungsmittelchemiker eingeführt, welche eine gründliche Vor- und Durchbildung der Chemiker für diese Art Untersuchungen bezweckt. Jetzt haben wir eine Prüfungsordnung und auch Prüflinge; wie steht es aber mit den Prüfern, d. h. Lehrkräften? Nur derjenige Chemiker kann mit Erfolg in der Nahrungsmittel-

chemie unterrichten, welcher auf diesem Gebiet praktische Erfahrungen besitzt und diese noch täglich erweitert.

Selbstverständlich kann es, da die Nahrungsmittelchemie sich erst in den letzten 25 Jahren entwickelt hat, keine allzu grosse Anzahl solcherweise vorgebildeter Lehrkräfte geben und man findet in den Vorlesungsverzeichnissen preussischer Hochschulen nur wenige Dozenten von bekanntem Ruf auf diesem Gebiet, welche den vorstehenden, von selbst gegebenen Bedingungen genügen. Wenn junge Dozenten, denen nicht die nötige Praxis zur Seite steht und welche das Fach nur theoretisch kennen, mit der Vertretung desselben beauftragt werden oder wenn zu Examinatoren in der Nahrungsmittelchemie junge Chemiker ernannt werden, die auf diesem Gebiet wenig oder nichts geleistet haben, so kann das die Studierenden nicht anziehen, noch viel weniger der Sache dienen.

Aber die tüchtige Ausbildung der Nahrungsmittelchemiker genügt nicht allein, um dem Nahrungsmittelgesetz die bis jetzt fehlende volle Wirksamkeit zu verleihen; es ist auch erforderlich, dass die gut vorgebildeten Nahrungsmittelchemiker von den Behörden wirklich mit der Ausführung des Gesetzes, d. h. mit den Untersuchungen dieser Art, betraut werden. Wenn der Staat Pflichten auferlegt, dann muss er auch Rechte verleihen. Der Erlass des Herrn Unterrichtsministers vom 10. Februar 1895 besagt nur, dass mit den Untersuchungen von Nahrungsmitteln etc. im Sinne des Gesetzes vom 14. Mai 1879 vorwiegend nur geprüfte Nahrungsmittelchemiker von den Behörden beauftragt werden *sollen*, während hier ein unbedingtes »*Müssen*« am Platze ist.

Ja, es empfiehlt sich sogar, noch einen Schritt weiter zu gehen und öffentliche Untersuchungsämter zu errichten, an denen nur geprüfte Nahrungsmittelchemiker als fest angestellte Beamte wirken, ohne mit ihren Daseinsbedingungen auf Einnahmen aus den gewerblichen etc. Kreisen angewiesen zu sein. Ein Gesetz kann nur dann wirksam und richtig ausgeführt werden, wenn die Vollzieher dieses Gesetzes nicht von denjenigen abhängig sind, auf welche dasselbe angewandt werden soll. Wie würden die Urteile eines Richters aufgefasst werden, wenn er Nebeneinnahmen von denjenigen zu erwarten hätte, über die er zu Gericht sitzt? Ist aber der Nahrungsmittelchemiker für die Durchführung des Gesetzes vom 14. Mai 1879 minder wichtig als der Richter? Im Gegenteil, von dem Gutachten des Nahrungsmittelchemikers hängt erst das Einschreiten des Richters ab.

Diesen Gründen wird entgegengehalten, dass die Finanzlage oder die starke Belastung, sowohl des Staates, wie der Gemeinden, eine solche Einrichtung nicht gestatten. In manchen Gegenden hat fast jedes Städtchen sein Untersuchungsämtchen, die durchweg alle von den Gemeinden gewisse Beiträge erhalten. Wenn diese Mittel für grössere Kreise vereinigt würden, könnten dem Zweck entsprechendere grössere Untersuchungsämter errichtet werden. Es bedarf dazu nur einer geeigneten Organisation und Anregung.

Man pflegt den öffentlichen Untersuchungsämtern ferner entgegenzuhalten, dass sie die Thätigkeit der Privatchemiker lahm legen würden. Auch das ist nicht zutreffend; denn je mehr und schärfer der Markt der Lebensmittel kontrolliert wird, desto mehr Gegenuntersuchungen werden beantragt werden.

Die Regierung wird daher auch nicht umhin können, der theoretischen Ausbildung dieses neuen Lehrfaches in gut ausgestatteten Laboratorien ihre volle Aufmerksamkeit zuzuwenden. Wenn mit der reinen und angewandten Chemie auch die Fälscherkunst ihre Fortschritte macht, so kann die Verfolgung derselben nur in gut ausgestatteten und gut besetzten Laboratorien geschehen, welche sich ausschliesslich diesem vielseitigen Gebiet widmen können. Die hierfür aufzuwendenden Mittel sind verhältnismässig gering gegenüber den grossen Summen, welche durch die ebenso raffinierten als minderwertigen oder gar wertlosen Surrogate aller Art den Taschen auch der weniger bemittelten Leute entzogen werden.

Da in Preussen bereits öffentliche Untersuchungsämter bestehen, deren Chemiker fest angestellt, daher auf private Einnahmen nicht angewiesen sind, so ist es mit dem angeblichen Uebelstande wohl nicht gar so arg bestellt. Vorläufig dürfte, da bereits über 290 Chemiker die Approbation als Nahrungsmittelchemiker erhalten haben, der Bedarf an solchen Kräften überhaupt auf lange hinaus gedeckt sein. Nur darin kann man dem Verfasser beistimmen, dass es wünschenswert wäre, wenn namentlich in gerichtlichen Fällen als Sachverständige in Nahrungsmittelangelegenheiten nur approbierte Nahrungsmittelchemiker fungierten.

Emmericher Maschinenfabrik, Emmerich, Rhein

liefert als



langjährige **Specialität** in erprobter **Leistungsfähigkeit und Solidität**

Cacao-Röstmaschinen

Vorteile: Einfache Konstruktion • Leichte Ueberwachung • Grosse Ersparnisse an Brennmaterial • Ableitung der Dünste. • Tadellos gleichmässige, vorzügliche Röstung.

Neueste Konstruktionen:

Dunstfreie Röstmaschinen.

Schnellröstmaschinen mit Selbstentleerung, verbunden mit **Exhaustor** und **Kühlsieb.**

Zahlreiche Lieferungen an Chocoladefabriken in Deutschland, Niederland, Schweiz, Spanien etc. dienen als Referenzen. — Vielfach preisgekrönt.

Gorton's Hygropin

wird mit grossem Erfolge in der Bonbonfabrikation benutzt

1. Zum Verkochen saurer Abfälle,
2. Zum Verkochen mit höherem Syrupzusatz,
3. Um Syrup, Melis, Farin auf Kochfähigkeit zu prüfen,
4. Um schlechten Syrup und ordinäre Farine kochfähiger zu machen.

Genauere Anleitung und weitere Mitteilungen erfolgen gratis durch die alleinige Niederlage für Deutschland von

Robert Jürges
Hamburg, Grimm 23.

Patent eines Automaten

zu verkaufen.

Offerten unter **T. 2041** an **Rudolf Mosse, Köln.**

„Vacuum-Kocher."

Für ein grösseres Geschäft in Wien wird ein tüchtiger Vacuum-Kocher für Seidenbonbons gesucht. Zuschrift mit Lohnansprüchen, bisherige Konditionen nebst Zusendung selbst erzeugter Muster unter: »S. S. S. V.« befördert **Rudolf Mosse, Wien.**

Cacao-Brech- u. Reinigungsmaschine

fast wie neu, neuestes System von Lehmann-Dresden,

billigst abzugeben.

F. O. Richter, Leipzig-Neuschleussig.

Maispuder



empfiehlt die Stärkefabrik von

C. Goernemann, Zahna.

1896. II. Jahrgang. Nr. 39. Hamburg, 1. Dezember 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Hauptinhalt von Nr. 39.





Hoch zu Rad.

Kassel muss ein reizendes Städtchen sein. Der nächste Reichskanzler wird wohl aus Kassel kommen. In Kassel werden die Lehren vernünftiger deutscher Volkswirtschaft mit Bütten gegessen und in Eimern weiter getragen.

Kassel ist die Stadt, die damit begonnen hat, die Fabrikanten auf die schwarze Tafel zu schreiben, die, man denke, so kühn waren, an wirtschaftliche Einkaufsverbände, an Genossenschaften, an Konsumvereine zu liefern; Kassel ist auch die erste Stadt, deren Krämer verkündet hatten, sie kauften von keinem deutschen Fabrikanten, der auf seinem Fabrikhof eine Kantine, einen Konsum-Verein für Arbeiter errichtet hätte. Wir haben hier im Gordian den Herren einen Spiegel vorgehalten. Sie müssen sich davor erschreckt haben, denn seit einigen Monaten ist alles ruhig geworden. Kassel selbst hat weder den Mut gehabt, neue Listen zu veröffentlichen, noch hat Kassel mit dem Vorgehen Schule gemacht. Aber es wird schon kommen, wenn nur erst Einer aus Kassel Reichskanzler geworden ist! Dass die Herren nun eigentlich folgerichtig auch alle miteinander weder von der Bahn, noch von der Post noch von der Steuer bedient sein wollen, dass sie den Lehrern und Pastoren, Aerzten und Juristen in Zukunft keine Gehälter mehr bewilligen wollen, weil alle diese Leute, oder doch ein grosser Teil, sich wirtschaftlich verbunden haben und den Bedarf in vielen alltäglichen Dingen gemeinschaftlich decken, davon hat man noch nichts gehört — soweit sind sie noch nicht gekommen. Noch nicht ganz, aber es wird schon werden!

Es soll gewiss keinem Beruf übel genommen werden, wenn er sich seiner Haut wehrt. Wenn die Detaillisten, die, weil sie im modernen Wirtschaftsleben, in Folge der ungezügelten Ausbreitung, die am leichtesten zu Ersetzenden sind, sich zusammenthun und für sich wirken, so soll man sie dabei nicht stören. Sie haben das gute Recht dazu. Aber andere Menschen haben es doch auch! Die Detaillisten schliessen sich überall zusammen, sie bilden Einkaufsgenossenschaften, d. h. Konsum-Vereine der Krämer. Thun dasselbe aber die Konsumenten, dann ist's ein Verbrechen — »gegen den ehrbaren Mittelstand«. Neulich wollte eine »Einkaufsvereinigung der Krämer« einen guten Gasmotor kaufen um eine grössere Genossenschaftsrösterei der vereinigten Krämer zu treiben. Es waren von mehreren Fabriken Offerten eingeholt worden, so auch vom Grusonwerk in Magdeburg, das bekanntlich Krupp gehört. Schon sollte der Auftrag an den Krupp'schen Vertreter abgehen, da — zum Glück — besann sich die Krämervereinigung noch darauf, dass Krupp ja einen so grossartigen Konsum-Verein für seine Leute in Essen unterhalte, und nun war's aus mit der Freundschaft. Damit Krupp aber auch ja erfahren sollte, warum man ihm keinen Gasmotor abkaufen wolle, wurde folgender Brief abgesandt:

»In anbetracht Ihrer Bemühungen, bedauern wir, den Auftrag auf einen Gasmotor nicht erteilen zu können. Wir bezweifeln keineswegs die Leistungsfähigkeit der Krupp'schen Motore, wurden jedoch noch zuletzt daran erinnert, dass Herr Krupp als Gründer und Protektor von Konsumvereinen sich zum Gegner des traditionellen, berufsmässigen

kaufmännischen Gewerbes gemacht hat, und dies auch für Breslau Bedeutung hat, wo ein durch Protektion und Steuerfreiheit begünstigter Konsumverein den soliden Handel vor den Augen der Bürger ruinieren durfte.

Es würde daher einer kaufmännischen Korporation nicht anstehen, ihre Betriebsmittel von dort zu entnehmen.« —

Krupp wird bittere Thränen geweint haben und sein Finanzrat wird es sich überlegt haben, ob schon in diesem Jahre Konkurs anzumelden sei, oder ob sich das Werk noch bis zum nächsten wird halten können.

»Traditionelles, berufsmässiges, kaufmännisches Gewerbe«! Das klingt ganz vernünftig — und doch sind die, die derartiges ausbrüten, kilometerweit von der reinen, wirtschaftlichen Vernunft entfernt. Die Fürsorge, die grössere Fabriken dadurch an den Tag legen, dass sie, wie Krupp es gethan hat, Arbeiter-, Meisterwohnungen, Beamtenwohnhäuser, Lazarette, Epidemielazarette, Bäder, Schulen, Schlächtereien, Bäckereien, Verkaufsstellen für Kolonial-, Manufaktur-, Schuh-, Eisenwaaren- und Hausgeräte errichtet haben, um dem Tageslohn ihrer Arbeiter den höchstmöglichen Kaufwert zu geben, die wird von den heutigen Krämern verdammt. Krupp ist in den Augen dieser Herren ein Umstürzler, Krupp macht sich zum Gegner des »traditionellen, berufsmässigen Gewerbes«, und das ist ein Verbrechen.

Es ist kein Zweifel, der Detaillist kann ein ebenso nützlicher Mann im Wirtschaftsleben sein, wie der Bauer, der uns Brotkorn baut. Aber es ist auch kein Zweifel, dass im wirtschaftlichen Leben das Bessere das weniger Gute verdrängen muss und thatsächlich verdrängt. Die Konsum-Vereine arbeiten sparsamer wie es der heutige Detaillistenstand in allen Branchen kann. Bei gewissen Waren, bei Petroleum, bei Zucker, bei Salz u. s. w. leisten »scheinbar« beide Verteilungsarten dasselbe, denn in den meisten Fällen verkaufen hierbei die Konsum-Vereine nicht billiger als die Einzelhändler. »Aber«, so sagt jeder Detaillist, »wenn wir uns nicht an anderen Artikel erholen könnten, an Kaffee, Thee, Chocolade, Bonbons, Gries, Graupen, Markenwaren u. s. w., dann könnten wir garnicht mehr existieren, denn die Einnahmen werden immer kleiner.« Bei den Konsum-Vereinen ist das Gegenteil der Fall. Dort werden die Einnahmen immer grösser; in einigen Städten wachsen die Umsätze kolossal und darum können diese Vereinigungen alle Waren zu den Preisen d. h. zu dem Aufschlage verkaufen, wie es die Einzelhändler nur bei einigen könnten.

Sinnlos ist es, wenn die Detaillisten in ihren Zeitungen alle Leute, die die Konsum-Vereine für eine bessere Verteilungsform halten als die Krämerbetriebe, für Sozialdemokraten ausschreien. Sie fühlen es anscheinend garnicht, dass sie damit die grösste Dummheit begehen. Stammt doch das Stammkapital, das die Gründung des Warenhauses deutscher Beamten erst möglichgemacht hat, aus der Hand des ersten deutschen Kaisers. Kaiser Wilhelm der I. hat seine Privatschatulle weit geöffnet, um den ersten bedeutendsten Konsum-Verein zu gründen. Und die Detaillisten schelten auf die, die in den Bahnen des alten Herrn wandeln, und boykottieren Krupp, der gewiss einige seiner Orden und Titel dafür bekommen hat, dass er sich um das Wohl seiner Arbeiter kümmert.

In Hamburg striken 14 000 Hafenarbeiter. Man streitet sich um eine Lohnerhöhung von vielleicht 40 Pfg. pro Tag. Die Rheder sagen, sie können nicht mehr zahlen; die Arbeiter sagen, sie müssen einen höheren Lohn haben; 24—25 Mark in der Woche und nie fest angestellt, bald beschäftigt, bald frei, genüge nicht, um in Hamburg menschenwürdig zu leben.

Warum wohl striken die Krupp'schen Leute nicht? Will man bei den Detaillisten und will man vielleicht in Hamburg bei den Rhedern ein wenig darüber nachdenken? Dort, bei Krupp, versteht man es, dem täglichen Lohn einen viel höheren Wert zu geben, als es die Hamburger Rheder bisher verstanden haben. In Essen empfängt der Arbeiter für seine 24 Mark halbmal soviel Lebensmittel, als es in Hamburg ein Schauermann oder ein anderer Arbeiter empfängt. In Essen haben 24 Mark Wochenlohn denselben Wert, den in Hamburg 36 Mark haben. Denn weder in Essen noch in Hamburg leben die Arbeiter bloss von Kartoffeln, Hering, Leinöl, Schmalz und Margarine, die vielleicht in beiden Städten gleich im Preise sind. Hier wie dort haben alle miteinander annähernd dieselben Bedürfnisse, die wir andern Menschen auch haben, und hier wie dort gehört gerade zur Befriedigung weitergehender Bedürfnisse das meiste Geld. Gäbe es in Hamburg für die Schauerleute, für die im Hafen überhaupt beschäftigten Arbeiter und Beamten Einrichtungen im kleinen, wie sie Krupp im Grossen hat, dann würde man sich weder um 40 Pfg. streiten, noch in einen Streik treten. Was sind 40 Pfg., wenn die Hamburger Rheder eine Einkaufsgenossenschaft gründen, in der

ihre Arbeiter alles, was sie auf den Leib und alles, was sie in den Leib brauchen um durchschittlich 33⅓—50 % billiger beziehen können, als sie es sich heute verschaffen können.

Die Verhältnisse in Hamburg sind heute nicht um einen Strich anders, als sie es in Essen vor 25 Jahren waren. Ein grosser Strike im Jahre 1872, der unter den Kohlenbergleuten ausbrach und reichlich 6 Wochen lang die Gruben stilllegte, hat (man lese Seite 6 der Krupp'schen Ausgabe über seine Wohlfahrtseinrichtung) ganz besonders dazu beigetragen, in Krupp den Gedanken reifen zu lassen, es nicht länger mit der kalten Lohnzahlung bewenden zu lassen, sondern weiter zu gehen, sich auch darum zu kümmern, wie gross die Werte sind, die der Arbeiter für sein Geld empfängt. Und da dem Herrn Krupp sowenig wie den Hamburger Rhedern Papier und Rechenstift unbekannte Grössen waren, so hat er denn ganz verrottete Zustände und — damit auch die Quelle der Unzufriedenheit, des Bestrebens nach immer höheren Lohnsätzen entdeckt. Hunderte oder tausende seiner Arbeiter waren Schuldner von Kneipwirten und Krämern geworden; mit doppelter Kreide und fetten Zeilen wurden die Schulden eingetragen; keiner kam auf einen grünen Zweig. Waren sie einmal die Schulden los, so durften sie auch bei vollem Portemonnaie nicht anderswo kaufen, da sie sonst später keinen Kredit bekommen würden. Und genau so steht es heute in Hamburg. Würden sich die Hamburger Rheder nicht damit begnügen, einfach die Höhe des Lohnes nach Pfennigen festzusetzen, sondern würden sie sich auch ein wenig darum kümmern, dass dieser Lohn seinen vollen Wert beim Umtausch gegen Lebensgüter erhält, dann hätten sie keine Strikes zu befürchten.

Denn, wir fragen noch einmal, warum striken die Arbeiter bei Krupp nicht? Sind es doch gegen 30,000 Köpfe! — Hoch zu Rad sitzen die Hamburger Rheder nicht. Die Kasseler Detaillisten sitzen höher. Es fehlt aber am Anstoss, an der Erziehung, an der Führung, an dem Wegweiser, der die Herren dahin führt, wo sie ihre Sorgen und wo die Arbeiter ein auskömmliches Dasein für ihren Lohn eintauschen können. Immer aber ist die Sorge und die Not die beste Erzieherin der Menschen gewesen — und darum ist es möglich, dass der Strike, der 14000 Hafenarbeiter eine erzieherische Wirkung nachlässt.

Wenn aber die Kasseler Detaillisten hiervon hören, würden sie die Hamburger Rheder genau so mit dem Bannfluch belegen, wie sie es bei Krupp und wie sie es bei den Chocoladenfabriken gethan haben, die sich erdreisteten, an Konsum-Vereine zu liefern. Sie werden dann auch den Hamburger Rhedern ihre Kundschaft kündigen und eigene Kähne über den Ocean schicken, damit sie ihnen den Pfeffer und den Kaffee herüberholen, den sie zum Verhandeln brauchen. Aber wir glauben, die Hamburger Rheder nehmen wenig Notiz von dem Groll der Krämer — und schliesslich, wer hat den Schaden? Der Konsument! Wer trägt die Last des Striks? Der Konsument!

Wer befrachtet die Schiffe und wer hält die Fabriken im Gange? Der Konsument. Nicht etwa der Krämer! —

Hoch zu Rad heisst das Thema dieses Aufsatzes, und das Rad hat bis jetzt wenig zu sagen gehabt. Nun aber soll es reden:

Im Gordian Nr. 37 hat ein Aufsatz über den kostspieligen Verteilungsmodus im Fahrradhandel gestanden. Er hat sein gutes gebracht, denn eine grosse Zahl von Fabrikanten hat sich an uns gewandt. Wir haben, wie schon das beigelegte rote Plakat zeigte, ganz von einem Profit abgesehen, wir haben den sich meldenden Fabriken es ganz überlassen auf Grund der uns vorliegenden Offerten nun zu kaufen.'

Kassel aber ist eine schöne Stadt. Dort wohnt auch der Schriftführer eines »Verbandes deutscher Fahrradhändler«. Von ihm haben wir nichts gewusst und wie er den Gordian zu fassen gekriegt hat, wissen wir auch nicht. Aber am 24. November haben wir den folgenden Brief bekommen.

»In der v. No. 37 Ihres Blattes bringen Sie einen Artikel »Der Zwischenhandel bei Fahrrädern« und müssen wir annehmen, dass Ihnen bei Abfassung desselben offenbar nicht bekannt war, dass eine Vereinigung wie die unsrige existiert. Wir unterlassen es vorläufig, Ihnen unsere Meinung zu verstehen zu geben und verweisen Sie u. A. nur auf den grassen Widerspruch, zu Ihren anderen fachmännischen Aussagen, wo Sie auf Seite 614 erklären, dass es »heute nur gegen Mk. 100 — koste, ein Fahrrad zu bauen«, während Sie sich auf Seite 616 erbieten, »Räder bei Bestellung grösserer Posten für Mk. 160. — zu liefern zwar Fahrräder ohne Marke.

Sofern Sie uns nicht postwendend eine Erklärung abgeben, dass Sie fragl. Artikel, insonderheit die Ankündigung auf Seite 616 in nächster Nummer widerrufen, zwingen Sie uns die geeigneten Maassregeln zu treffen.

Hochachtend!

Verband Deutscher Fahrradhändler.

Alfred Hupfeld. F. Ziegler.
1. Vorsitzender. Verbands-Secretär.

Diesem Brief war ein Prospekt beigelegt, der folgenden Wortlaut hat:

Die Hauptpunkte, welche der Verband deutscher Fahrradhändler sich zur Aufgabe gemacht hat, sind: 1) Unterstützung der reellen deutschen Fahrrad-Industrie, 2) Gemeinsames Vorgehen gegen unreelle Fabrikanten und Händler, welche durch Lieferung minderwertiger Räder das Publikum zu Schaden bringen und so dem Stande Unehre machen. Bekämpfung der unlauteren Konkurrenz, welche auf Täuschung der Käufer berechnete Inserate etc. mit Preisangabe veröffentlicht; **Brandmarkung der Fabrikanten, welche selbst detaillieren** oder nach Zusicherung des Alleinverkaufs für einen gewissen Rayon dem Händler gegenüber doch indirekt dahin liefern. Gegenseitige eventuell öffentliche Bekanntgabe aller geschäftsschädigenden Manipulationen der Fahrradbranche und den damit verwandten Zweigen. 3) Bekämpfung der Insertionen und auch der Ausstellung von Fahrrädern **mit Preisangabe,** wie überhaupt jeder markschreierischen Reklame. 4) Erstreben standesdienlicher Neuerungen durch den Druck der Gemeinsamkeit z. B. Gleichmässigkeit der Schraubengewinde, wie Muttern etc., Besserung in der Sattelfabrikation u. s. w. u. s. w. 5) Austausch von Erfahrungen, sowie Erteilung von Ratschlägen und Abgabe von Gutachten mit Hilfe des Verbands-Anwaltes.

Auf beides ist dem Herrn Schriftführer von uns die folgende Antwort geworden:

»Herrn Alfred Hupfeld in Kassel.

Auf Ihren Wunsch geben wir Ihnen postwendend die Erklärung ab, dass wir zunächst gar nicht wissen, was Ihnen ein Recht giebt, von uns zu verlangen, wir sollten einen Aufsatz widerrufen! Wir haben weder von Hupfeld, noch von Ziegler, noch von einem Verband deutscher Fahrradhändler gesprochen, suchen also vergeblich nach den Ursachen der uns von Ihnen angethanen Ehre. In Nr. 38 des Gordian steht sogar auf Seite 630 zu lesen, dass wir unseren Abonnenten Räder für 135, 140, 145, 150, 155 Mk. nachweisen wollen. Und seien Sie ganz unbesorgt, in unseren Kreisen ist man mindestens so gut fachmännisch vorgebildet, als in den Kreisen der verbundenen oder unverbundenen Zwischenhändler. Jeder Fabrikant, der seinem Arbeiter Räder verschafft, hat einen Maschinisten zur Hand — und übrigens gehört wohl nicht gerade ein Unmaass menschlicher Weisheit dazu, ein gutes Rad von einem Schundstück zu unterscheiden.

Sagen Sie uns doch, dass in dem Aufsatze des Gordian Unwahrheiten seien, dann werden wir mit Beweisen kommen. Ihr Verbandsstatut ist prachtvoll.

2) »Brandmarkung des Fabrikanten« u. s. w.

3) »Ausstellung der Räder mit Preis-Angabe« u. s. w.

Damit bestätigen Sie ja in ganz ergötzlicher Weise, was in dem Aufsatze gesagt ist! Sie als Händler, Sie boykottieren die Fabrikanten, die bestrebt sind, das Rad in den Dienst der Konsumenten auf dem billigsten Wege zu bringen, Sie hemmen als Händler den Fortschritt. Das bedenken Sie doch einmal — und dann kommen Sie wieder und machen uns Vorwürfe, dass wir das Interesse der Konsumenten und der Fabrikanten über das Interesse der Zwischenhändler stellen!

Wir sind in dem Aufsatze, der Ihnen so wenig Freude zu machen scheint, sehr milde gewesen. Wünschen Sie ein noch gröberes Geschütz? Wir stehen zu Diensten! Können Sie das Reinsachliche jenes Aufsatzes als unrichtig hinstellen? Bitte, thun Sie es doch ebenso sachlich! Dann wollen wir weiter reden. — Sind nicht Räder durch den Zwischenhandel um 100—150 Mark teurer geworden? Werden nicht Räder, die der Händler für 140—180 Mark bezieht, für 250—300 Mark weiter verkauft? Antworten Sie uns darauf! — Glauben Sie, wir reden ins Blaue hinein, ohne uns vorher genau über die Verhältnisse zu informieren!?

Ganz besondere Freude haben Sie anscheinend daran, dass die Räder ihre »Marke« haben. Beim Cichorien hat es die Köchin auch! Aber wenn wir uns stützen auf die Erfahrung, die befreundete deutsche Fabrikanten und andere Freunde mit grösseren Partien Räder in monate- und jahrelangem Gebrauch gemacht haben, dann nehmen Sie uns wohl nicht übel, geben wir auf diese Liebhaberei gar nichts. Wir wissen nur zu gut, dass in den Rädern ein gutes Stück exakter Arbeit stecken muss, wenn sie ihren Zweck erfüllen sollen, aber wir wissen auch, dass die wertvollsten Teile des Rades in höchst zuverlässigen Spezialfabriken hergestellt und zugerichtet werden. Und da recht, recht viele Fahrradfabriken ihre, hauptsächlich den Wert der Arbeit ausmachenden, Bestandteile an einer und derselben Quelle kaufen, da das Rohmaterial ebenso von Spezialfabriken an recht, recht viele Fahrradfabriken in genau gleicher Güte geht, da Gummischläuche, Klingel, Laternen, Tretkurbel u. s. w. ebenfalls in Spezialfabriken für den einen so gut wie

für den anderen geliefert werden, so ist es uns schliesslich fast gleichgültig, in welcher Stadt und unter welchem Dache die Montierung und die Lackirung und die »Markierung« stattfindet. — Das ist unsere Auffassung. —

Sie vertreten das Interesse der Händler. Das wird Ihnen niemand verwehren. Aber ein Rad, das von einem Mitgliede des Verbandes aus der Fabrik besorgt worden ist, ist keinen Heller mehr wert, als wenn der Konsument es direkt bezogen hat. Sie als Händler sind weniger nötig, als es der Konsument ist; der Konsument hält die Produktion im Gange. Der Händler hemmt die Produktion, wenn er mit zu hohen Kosten die Arbeit der Verteilung betreibt. —

Haben Sie hiergegen Einwendungen zu machen, so thun Sie gut, sie recht ausführlich, recht sachlich und recht höflich abzufassen und Sie uns zu senden.

Mit Hochachtung
R. d. G.«

Und nun warten wir auf weiteres.

Hoch zu Rad haben wir diesen Aufsatz gezeichnet, weil wir der Ansicht sind, dass die Zwischenhändler doch auf dem besten Wege sind, sich alle Sympathie zu verscherzen, sich, wo sie nur können zu blamieren und in Kreisen, wo man sich um sie sonst garnicht gekümmert hat, den Eindruck hervorzurufen sich bemühen, dass sie alle miteinander, verlorene Posten verteidigen.

Und trotzdem immer noch hoch zu Rad? Aber nicht wahr, der Gordian hat Glück mit den Verbänden!



Waren-Namen.

In Nr. 38 des Gordian haben wir einem Aufsatz Platz gegeben, der von dem Handelskammerpräsidenten Schiebl aus Prag stammte, und der sich mit der Frage beschäftigte, ob anderswo gebrautes Bier als »Pilsener Bier« bezeichnet verkauft und verschenkt werden dürfte. Herr Schiebl, als Pilsener, ist natürlich dafür, dass das nicht gestattet sein sollte, und er begründet seine Ansicht auf seine Weise. Wir haben früher schon auf unsere Weise begründet, wann man mit vollem Recht den gebräuchlich gewordenen Ortsnamen als typische Warenbezeichnung benutzen könnte, ohne irgend welche ältere Rechte angreifen zu wollen.

Hieran etwas zu ändern, sind wir nicht Willens. Und wenn wir Herrn Schiebls Ansicht unkritisiert wiedergegeben haben, so ist das geschehen, um auch andere Ansichten zur Beurteilung zu bringen. Herr Schiebl sagt, die spezifischen Eigenschaften, die das »Pilsener« Bier auszeichnen, wären nach übereinstimmenden Gutachten von Sachverständigen nicht allein das Ergebnis der Verwendung des Rohmaterials, des Brauverfahrens und der sorgfältigsten Manipulation, sondern sie würden auch bedingt durch lokale eigentümliche Einflüsse unübertragbarer Natur. Besonders aber machte sich dies bei dem Bier des bürgerlichen Bräuhauses bemerkbar. U. s. w.

Wir fragen nun bloss eines: Wer ist beim Bier Sachverständiger? Wieder etwa ein Physiologe oder ein Chemiker? Oder wer? Wir glauben, der beste Sachverständige, dessen Urteil allein gilt und der das entscheidende Wort spricht, ist der Biertrinker, der Konsument. Nun bitten wir einmal ein Dutzend Bier-Konsumenten, unter 12 Sorten Pilsener Bier — gebraut in Pilsen, in Wien, in Budapest, in Dresden, Leipzig, Hamburg, Kopenhagen u. s. w. — beim Trinken, im Glase zu entscheiden, welches aus Pilsen selbst und welches woanders nach Pilsener Art reell gebraut worden ist. Wir fürchten, Herr Schiebl in Prag steigt gar nicht mit frohem Mute in ein solches Examen hinein. Dann aber ist es ein Vorurteil, zu glauben, ein solches Bier, wie es von Müller & Schulze in Pilsen gebraut würde, könne anderswo nicht gebraut werden. Dann ist das Wort, der Waren-Name Pilsener Bier, eben ein Gattungsname, so gut, wie jeder andere, und keine besonderen Eigentümlichkeiten haften eben dem in Pilsen selbst gebrauten Biere an. Auch bei uns steht es so. Wir nennen die in Deutschland, in Hamburg, Hannover, Wurzen, Berlin, Bielefeld, Detmold gebackenen Biscuits schlankweg »englische Biscuits«; wir nennen die in Berlin, Dresden, Leipzig gebackenen Honigkuchen schlankweg Thorner, Braunschweiger, Hallische, Nürnberger; wir nennen die in Berlin, Leipzig, Dresden, Breslau, München angefertigten Marzipantorten frischweg Lübecker oder Königsberger. Alles dieses aber thun wir mit Recht, weil wir mit dem Namen eine Gattung decken, nicht aber sagen wollen, die so bezeichneten Waren kämen aus der Stadt.

Diese Beispiele sind ohne Zahl. Wir sind also durchaus der Ansicht, dass die Städtenamen zu Gattungsnamen bei be-

stimmten Waren geworden sind. — Aus Berlin erhalten wir hierzu noch einen Brief:

»Veranlasst Warenbezeichnung erlaube ich mir ein Preisverzeichnis zu übersenden und bitte, mir mitteilen zu wollen, was man wohl gegen mich unternehmen könnte. Bei Bieren mag das wesentlich anders liegen, denn hier tritt nicht bloss der Erfindungsort allein bei einer Bezeichnung wie Thorner, Braunschweiger, Hall sche Honigkuchen auf, sondern bei Bieren spielt eine Hauptrolle das jeweilige Wasser, durch welche Mineralien die Wasser gehen, und darum ist es dem tüchtigsten Brauer oft nicht möglich, dies oder jenes Bier, z, B. Berliner Weissbier zu brauen. Dass aber selbst diesen Herren direkt die Bezeichnung verboten werden kann, erscheint mir insofern nicht möglich, z. B., ich würde schreiben echt Pilsner Bier aus den Brauereien von P. P. in Berlin, damit soll gesagt sein, dass es genau nach Pilsener Vorschrift von P. P. in Berlin gemacht wird. Mit Thorner liegt das wesentlich anders, auch mit den anderen Sorten. Hier kommt der Name allein von dem Ort in Betracht, wo der Erfinder gewohnt, und dem es beliebte, dem Kuchen den Ortsnamen beizulegen, aber ebenso konnte er seinen eigenen Namen zur Benennung nehmen. Den Thorner Kuchen kann jeder Pfefferküchler backen, sobald er die Zusammenstellurg der Gewürze etc. kennt, denn den Honig beziehen Thorn, Halle, Braunschweig, Zerbst auch nur dorther, wo der reelle Berliner Fabrikant kauft. und durch den Wechsel der Arbeit ist wohl hinreichend bekannt, wie die Zusammenstellung ist. Wie grad in allen den Orten gearbeitet wird, werden reelle Thorner, Braunschweiger und Haller so reell sein und mir bestätigen, dass dort auch nicht alles Gold ist, was glänzend ist, und doch geht es aus diesen Orten als echt fort. Ich warne vor zu weit gehenden Rechtsbezeichnungen, sonst legen sie dem es ganz klar, dass sie nur darauf los mantschen, denn sie finden die Waren als echte Thorner, beziehen doch in jeder Eisenhandlung, in Parfümerien und Seifen-Geschäften und in solchen Geschäften, wo man Marzipan auch schon per ½ Pfund zu 0,80 als gute reelle Ware verkauft. Solche Herren sind aber doch so reell, sie sagen selbst, ich kann gute Ware nicht gebrauchen, aber sie muss gut aussehen. — Es ist also wohl zu viel gesagt, wenn man jedem Pfefferküchler, der nicht in Thorn **wohnt**, die Fähigkeit abspricht, guten Thorner liefern zu können, und dass die blosse Bezeichnung, falls sie nicht eine Schutzmarke trägt, schlecht ist.«

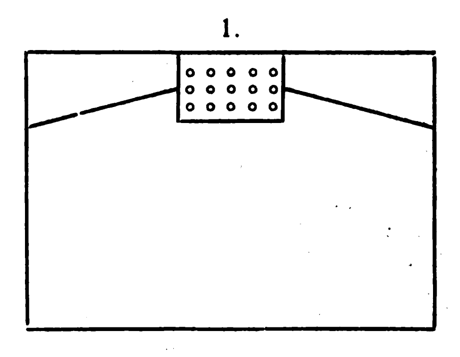


Die Luftkühlung.

Wir möchten die Leser des Gordian auf ein im Verlage von R. Oldenbourg in München erschienenes Buch aufmerksam machen, dessen Verfasser Dr. Hans Lorenz, Professor an der Hallischen Universität, ist. Es heisst »Neuere Kühlmaschinen, ihre Konstruktion, Wirkungsweise und industrielle Verwendung«. Professor Lorenz hat darin das Gebiet der künstlichen Kälteerzeugung und Källteanwendung nach seinem heutigen Stande ausführlich gezeichnet. Er macht den Leser zuerst mit den verschiedenen Methoden und dem Arbeitsverbrauch der Kälteerzeugung bekannt, behandelt dann die Konstruktion der Kompressoren, die Apparate zur Abgabe und Aufnahme der Wärme, die Flüssigkeitskühlung, die Luftkühlung, die Eiserzeugung.

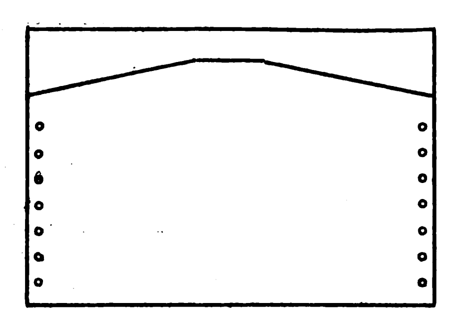
Das Kapitel V der Luftkühlung ist für unsere Industrie das interessanteste. Wir lernen darin die Gesetze der Luftkühlung kennen, dann die Röhren-Luftkühlapparate, die Salzwasserluftkühler, den Kältebedarf der Luftkühlung. Wir finden in diesem Kapitel eine Anzahl Skizzen und Zeichnungen, die, wenn sie auch den Fachleuten, den Ingenieuren vor allen Dingen an die Hand gehen sollen, doch auch dem Laien leicht verständlich sind. Bei Anlage der Rohre ist Prof. Lorenz dafür, dass diese zu einem Bündel vereinigt an der Decke des Kühlraumes aufgehängt werden, also so wie die unten stehende Skizze es zeigt:

1.



Er berichtet, dass man in Amerika die Rohre horizontal, aber übereinander an den Seitenwänden befestige, also so:

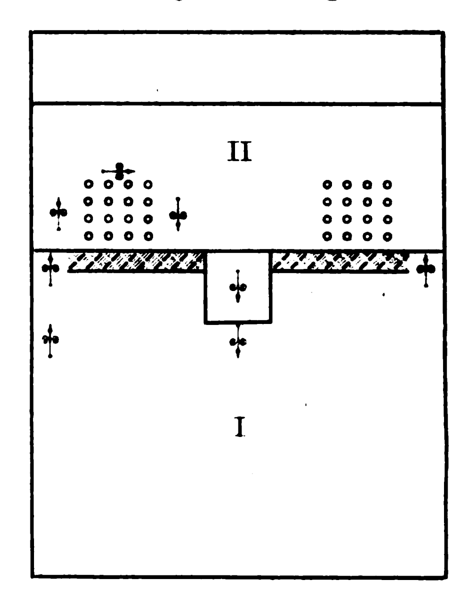
2.



Bei 1 entsteht ein in der Mitte des Raumes sinkender, an den Seitenwänden dagegen aufsteigender Luftraum. Bei 2 ist es umgekehrt. Lorenz behauptet, dass diese letztere Anordnung unsparsam sei. Er sagt darüber: Der seitlichen, der sog. amerikanischen Anordnung der Kühlrohre haftet gegenüber der Deckenbefestigung der Kühlrohre der Nachteil an, dass die kälteste in der Umgebung der Rohre befindliche Luft sofort mit den Wänden und unmittelbar darauf mit dem Boden in Berührung gebracht wird. Wände und Boden aber sind die Flächen, durch die von aussen die Wärme eindringt. Sind diese Flächen nun die allerkältesten im ganzen Raum, dann wird durch sie die Wärmeaufnahme begünstigt. Anders ist es, wenn die Kühlrohre an der Decke hängen. Dann kommt die kälteste, direkt von den Röhren kommende Luft erst durch den Raum, ehe sie die Aussenwände und die Bodenfläche berührt, sie wird also erst von den im Raum zu kühlenden Gegenständen aufgefangen. Geht sie dann, wenn sie einen grossen Teil der im Innern befindlichen Wärme aufgenommen hat, ihren Weg weiter an den Boden und an die Aussenwände, dann ist das für das Eindringen neuer Aussenwärme maassgebende Temperaturgefälle erheblich vermindert. Und darum verdient die Deckenanordnung vom ökonomischen Standpunkt den Vorzug.

Selbstverständlich sei aber bei dem einen wie beim andern dafür zu sorgen, dass das beim Stillstande der Anlage durch Abtauen der Rohre entstehende Schmelzwasser, das sowohl eine grosse Zahl schädlicher Keime enthält, als auch die Luft nass macht, sofort abgefangen wird und durch Syphons abgesaugt den Raum verlassen kann.

Auf Seite 150 zeigt Lorenz im Bilde eine Kühlanlage, in der die Kühlrohre ganz getrennt von dem Kühlraum angebracht sind. Hier bilden Kühlraum und Röhrenraum ein zweistöckiges Gelass: unten ist der Kühlraum, oben die Röhrenkammer. Eine solche Anlage sieht ungefähr so aus:



I ist der Kühlraum, aus dem immerfort warme Luftschichten nach oben steigen, hier durch die Kühlrohre abgekühlt werden und sofort wieder durch einen Mittelschacht in den Kühlraum zurücksinken. Unter den Röhrengruppen liegen Tropfschalen, die das abgetaute Wasser sofort abfliessen lassen, so dass im eigentlichen Kühlraum, wo Chocolade lagert, kein Wasser sich ansammelt oder zur Verdunstung kommt. Röhrenkammer wie Kühlraum sind gut zu isolieren. Interessant ist eine Tabelle über die Wärmedurchlässigkeit zwölf verschiedener Arten Isoliermaterials. Danach ist Holzasche das beste, Bruchsteinmauer das schlechteste; in der Mitte stehen Schlackenwolle, Blätterholzkohle, Kieselguhr, Kork.

Von grösster Bedeutung ist (Seite 162) die vollständige Trockenheit der Wände und des Fussbodens, da bei etwaigem Eindringen von Grundwasser oder Durchnässen der Wände sofort ganz enorme Kälteverluste entstehen, ganz abgesehen von der in solchen Fällen vorhandenen schlechten dumpfigen Luft, die sich natürlich den in den Kühlräumen vorhandenen Chocoladen mitteilt. Lorenz giebt Anleitungen, wie man sich in solchen Fällen zu helfen habe.

Wo man mit seiner Kühlanlage nicht zufrieden ist oder wo man sich nach einer sehnt, da thut man gut, sich vorher dieses neue Buch anzuschaffen. Der Preis ist 5 Mark.





Ist Kokosfett schwer verdaulich?

Das Oel aus der Kokosnuss ist in England, Amerika, Deutschland recht oft bei der Herstellung ordinärer Chocoladen, besonders aber auch bei der Herstellung ordinärer Couvertüren an Stelle der Cacaobutter verwendet worden. Nicht etwa um Fälschungen zu begehen, sondern um billigere Chocoladen oder billigere Konfekte, Crême-Tafeln u. s. w. herzustellen, als sie aus reinen Cacaopräparaten herzustellen waren. Man hat sich wohl gesagt, das Kokosfett wird in der Bäckerei, in den Küchen überall verwendet, es ist ebenso gut ein vegetabilisches Fett wie es das Fett aus der Cacaobohne, aus der Erdnuss, aus dem Sesamsamen ist, und deshalb kann es zur Herstellung von Genussmitteln Verwendung finden. Wer seine Anwesenheit in Chocoladen nicht verheimlicht, begeht keinen Verstoss gegen irgend welche gesetzlichen Vorschriften und bei der Konfektfabrikation sowenig als bei der Kuchenbäckerei giebt es Vorschriften, welche Arten von Rohmaterial verwandt und welche vermieden werden müssen, abgesehen von dem natürlichen Gesetz der Unschädlichkeit aller Stoffe Da aber wurde vor 2 Jahren in Breslau ein Kouverürenprozess ins Werk gesetzt. Bei dem kamen wunderliche Dinge zur Welt. Eins von diesen Wunderdingen war das Gutachten des Sachverständigen Fischer — Chemiker natürlich und Dr. zugleich — der folgendes ausgesagt hatte. (Wir zitieren nach der Schrift »Vierundzwanzig Monate vor dem Breslauer Strafrichter von Adolf Gordian). Seite 54 bis 57.

»Dass die Kokosbutter im Vergleich zur Cacaobutter minderwertig, d. h. niedriger im Werte, im Preise steht, stimmt; es ist auch richtig, dass sie bei der Chocoladenfabrikation unter keinen Umständen eine Verbesserung der Ware bewirken kann. Wäre sie nicht billiger, würde sie niemand verwenden; deshalb wird sie nur bei denjenigen Fabrikaten als Zusatz genommen wo der Händler und der Konsument für ein kleines Geldstück ein grosses Naschstück verlangt.

Dass die Kokosbutter, also das reine ausgepresste Oel aus den Kokosnüssen, in der Ernährung aber auch minderwertiger sei, als das Oel aus der Haselnuss, aus der Mandel oder aus der Cacaobohne, das soll doch erst noch bewiesen werden!

Alles, was darüber bei diesem Prozesse laut geworden ist, sind persönliche Ansichten; auch das, was aus dem Munde geprüfter und beeidigter Chemiker gekommen ist. Die Herren sind vorsichtig genug gewesen, Beweise abzulehnen. Des Breslauer Chemikers, Dr. Bernhard Fischer's, eingeforderte Gutachten lautete: »Ich halte die Kokosbutter gegenüber der Cacaobutter für minderwertig und zwar nicht bloss ihrem Geldwerte nach, sondern auch nach ihrem physiologischen Werte. Denn für die Cacaobutter ist es durch zweihundertjährige Erfahrung erwiesen, dass diese ein leicht verdauliches Fett enthält. Dieser Beweis ist für das Kokosfett, welches erst seit 4 Jahren in die Nahrungsmittelbranche eingeführt ist, noch nicht in gleichem Maasse als erwiesen anzusehen. Ferner halte ich den Fabrikanten nicht für berechtigt, seine Kunden als Versuchsmaterial zu benutzen, etwa um die Verdaulichkeit des Kokofettes festzustellen.« — —

Ist das nicht ein klassischer Beweis für den »Wert« (!) wissenschaftlicher Gutachten?!

Wird es da dem Praktiker nicht doch ein bischen schwer gemacht, ernst zu bleiben?

Hole sich der Kukuk doch die ganze chemische Wissenschaft, wenn sie im Jahre 1894 noch zweihundert Jahre gebraucht, und den Wert, d. h. hier den Nährwert und die leichte oder die schwere Verdaulichkeit eines Fettes festzustellen!

Seit »zweihundert Jahren« ist es erwiesen, dass die Cacaobutter ein »leichtverdauliches« Fett ist? — Und wir Männer der braunen Massen, wir haben so lange geglaubt, gerade das Cacaofett sei ein schwerverdauliches Fett! —

Was sagen denn nun die andern 599 Chemiker in Deutschland zu diesem, auf »zweihundertjährige Erfahrung« sich stützenden Urteile? —

Von allerhöchstem Interesse ist es doch, zu erfahren, wer denn im Jahre 1694 schon Cacaobutter produziert, also Cacao entölt hat. Sonst wussten wir von unsern Ahnen rein nichts; nun wird aus Breslau uns verkündet, dass man schon vor 4 Generationen Cacaobutter als Nahrungsmittel, als leichtverdauliches Nahrungsmittel, benutzt hat. Wie kommt dann aber Van Houten dazu, sich die Priorität beizumessen; der hat doch erst seit dem Jahre 1828 Cacao entölt!

Man sieht hier wieder wie vorsichtig die praktischen Fabrikanten und auch die rechtsprechenden Richter sein müssen, wenn ihnen »wissenschaftliche Gutachten« vorgelegt werden. Um die Verdaulichkeit irgend welcher Substanz festzustellen, gebraucht

man wohl einige Tage, nicht aber zweihundert Jahre, ja nicht einmal vier Jahre.

Nicht jeder Chemiker weiss künstlich im Schweinemagen den Verdauungsprozess einzuleiten und zu verfolgen, der beim Menschen natürlich alle Tage vor sich geht. Aber dass man dies kann und dass man dazu nur wenige Tage gebraucht, das muss doch auch in Breslau jeder Chemiker wissen. Wieviel Analysen mit Verdauungsversuchen über Cacao sind nicht bloss in den letzten 10 Jahren von Professor Stutzer ausgeführt!

Dass ein Chocoladenfabrikant sich für berechtigt halten kann, seine Kunden als Versuchsmaterial zu Verdauungsversuchen zu benutzen, glaube ich nicht. Ich wüsste nicht wie er solche Versuche anstellen sollte oder wollte. Ein »Oberländer« oder ein »Meggendorfer« würden reizende Bilder davon zeichnen können!

Zweifelt man die leichte Verdaulichkeit des Kokosöles an, woher dann weiss man, dass das Oel aus der Mandel oder aus der Haselnuss besser ist? Gilt das nicht als zutreffend, dass z. B. Mandelmasse, also Marzipan, sehr schwer verdaulich ist? Und ist es nicht gerade das in den Mandeln enthaltene Oel, das die Verdauung erschwert?

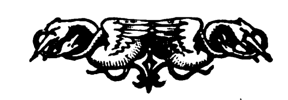
Neuerdings nun haben zwei andere Gelehrte die Verdaulichkeit des Kokosfettes untersucht und sie mit der Kuhbutter verglichen. In der deutschen Chemiker Zeitung lesen wir hierüber das folgende:

Verdaulichkeit von Kokosfett und Kuhbutter.

Bourot und Ferdinand Jean haben die Verdaulichkeit der Kokosbutter im Vergleich mit Kuhbutter eingehender untersucht. Sie benutzten zu diesen Versuchen eine Probe gereinigten Kokosfettes, welches sie unter dem Namen Talin im Oktober 1895 erhalten hatten, mit dem Schmelzpunkt 31°, während gewöhnliches Kokosfett bei 23° schmilzt. Das Fett wurde 6 Monate im Laboratorium aufbewahrt, war nach dieser Zeit noch nicht ranzig, und die freie Säure desselben hatte sich, obgleich die Butter der Luft ausgesetzt worden war, nur um 0,066 % vermehrt. Die Widerstandsfähigkeit dieses Produkts gegen das Ranzigwerden war die Veranlassung, dass dasselbe für die physiologischen Experimente benutzt wurde. Letztere wurden in der Weise angestellt, dass ein Assistent 6 Tage hindurch nur Speisen erhielt, in welchen als Fett die erwähnte Kokosbutter gegeben wurde, und dann nach einer Pause von 48 Stunden 6 Tage hindurch dieselbe Nahrung mit dem Unterschied, dass in dieser als Fett Kuhbutter verabfolgt wurde, welche vorher geschmolzen und filtriert worden war, um sie von Wasser und Kasein zu befreien. Um die Einführung grösserer Mengen Fett, ohne Ekel zu erregen, zu ermöglichen, war Gebäck mit beiden Buttersorten bereitet worden, welches in Portionen von je 25 grm, enthaltend je 7,237 grm Fett, konsumiert wurde. Täglich konnten 6 Portionen genommen werden. Die Versuche ergaben nun, dass von 475,48 grm Kokosfett, welches innerhalb 6 Tagen verbraucht worden war, 12,397 grm durch die Fäces ausgeschieden wurden, mithin 463,09 grm = 98 % assimiliert worden waren. Von 475,48 grm Kuhbutter wurden in derselben Zeit 19,73 grm in den Fäces wiedergefunden, also 455,65 grm = 95,8 % assimiliert. In beiden Versuchsperioden hatte das Körpergewicht um je 1 kg zugenommen.

Es hat nur noch einen kleinen praktischen Wert, dass wir hierauf nochmals zurückgekommen sind, denn die Verwendung von Kokosbutter ist ganz erheblich zurückgegangen. Das ist kein Fehler, denn ein vollwertiger Ersatz ist sie in der Chocoladenindustrie nie gewesen, weil sie sehr leicht ranzig wird. Aber wir wollten doch immer wieder darauf hinweisen, wie leicht die Männer der Chemie sich auf Gebiete begeben, auf denen sie nichts zu suchen haben. Denn die Chemiker haben kraft ihres Amtes und kraft ihrer Vorbildung als chemische Sachverständige weder die Fähigkeit noch das Recht, Fragen zu entscheiden, die in das Fach des Physiologen gehören. Daher dann die Blamage und die falschen Urteile!

Danach wäre das Kokosfett noch leichter verdaulich als Kuhbutter; dann aber ist sie auch erst recht leichter verdaulich als Cacaobutter. Das berühmte Fischer'sche Gutachten aus dem breslauer Prozess ist also nicht bloss vom Gordian, sondern auch von Fachkollegen des Herrn Dr. Bernhard Fischer tiefer gehängt worden.







ALLERLEI.

Ok. Die uns eingesandte Chocolade ist thatsächlich frei von fremdem Fette; ihr loser torfiger Bruch rührt mehr von schlechter Kühlung her, als vom zu warmen Einformen. Hat der Kühlkeller eine Temperatur von 6–10 ° R, dann braucht man beim Einklappern nicht so überaus ängstlich mit dem Temperaturmesser zu sein. Ein guter Kühlkeller korrigiert leicht irgendwelche Fehler, die beim Einformen gemacht werden. Aber auch ohne Entlüftungsmaschine ist die Chocolade eingeformt. Sie stehen auf dem Standpunkte, auf dem die älteren Fabriken vor 30 Jahren mit dem Kühlen und Einformen gestanden haben. Heute, wo man bessere, härtere Chocoladen kennt, will man torfige Tafeln nicht mehr haben. Eine hart klingende Chocolade wird, selbst wenn sie aus minderwertigem Cacao und mit mehr Zucker gearbeitet ist, dem Konsumenten besser schmecken als eine weiche, poröse, selbst wenn diese in der Güte teurer und besser wäre. Welche Temperatur die beste ist für Chocoladenkühlung? Ja, darüber lässt sich manches sagen; wir sind ja jetzt im Winter, Sie haben es leicht, Versuche anzustellen. Wenn wir draussen 5 ° Kälte haben, so ist eine Viertelpfundtafel in zehn Minuten erstarrt und auszubrechen. Es kühlt also bei 5 ° Kälte draussen vorzüglich, schneller und besser als bei 5 ° Wärme im Kühlkeller und noch besser als bei 10 oder 15 ° Wärme. Aber es ist dabei doch so manches zu bedenken. Wenn Sie die bei 5 ° Kälte erstarrte Chocolade ausbrechen und sie sofort in einen Lager- oder Packraum bringen, in dem vielleicht eine Wärme von 16 ° herrscht, so beschlägt die Chocolade sofort. Es geht derselbe Prozess vor sich, den wir im Winter an den Fensterscheiben beobachten. Sie beschlagen innen, wenn es im Zimmer erheblich wärmer ist als draussen, und umgekehrt. Auch die Chocolade wird »blind«, es bildet sich auf ihrer Oberfläche eine nasse Schicht und darunter leidet das Aussehen. Will man bei 5 ° Kälte kühlen, dann darf der Temperaturwechsel nur ganz langsam eintreten; die Chocolade muss aus dem 5 ° kalten Raum erst in einen Vorkühlraum kommen, in dem vielleicht 5 ° Wärme sind und erst, wenn sie hier 1/2—1 Stunde gestanden hat, kann sie weiter kommen. Ebenso ist es mit der Behandlung der Formen. Wer aus einem 5 ° kalten Kühlkeller die Formen in den 16—20 ° warmen Einformraum bringt, und sie sogleich wieder füllen lässt, der wird beobachten, dass ihm die Chocolade dann in den Formen festsitzt. Das kommt davon, dass auch die Formen einen nassen Niederschlag bekommen haben, weil der Temperaturwechsel zu schroff gewesen ist. Die Klappermädchen wissen das auch meist; sie sind aber der Ansicht, dieser Uebelstand träte nur ein, weil die Formen kälter wären als die einzuformende Chocolade; sie setzen deshalb die aus dem Keller kommenden Formen erst in den Wärmschrank. Die Wirkung ist natürlich, dass die Formen von 5 ° Kälte auf 20 ° Wärme steigen — aber das viel wichtigere ist, dass der nasse Niederschlag verdunstet, dass die Formen vollständig trocken werden.

Das Einreiben der Formen mit Oel ist, nehmen Sie es nicht übel, Unsinn, und wenn Ihnen das Ihr »Meister« empfohlen hat, dann jagen Sie ihn davon. Er hat kein Recht auf die Stelle eines Vorarbeiters.

Eine bessere Chocolade im Bruch, Winter und Sommer gleich hart, können Sie durch kein anderes Mittel erzeugen als durch Schaffung eines guten Kühlraumes, der trocken und kalt zugleich ist. Wirken soll die niedrigere Temperatur ja ausschliesslich auf die fetten Bestandteile der Chocolade. Wenn Sie daran denken, dass Butter im Sommer weicher ist als im Winter, dass ausgebratenes Schweineschmalz im Sommer schwer steif, sehr leicht körnig, krisslich wird, dann haben Sie dieselben Erscheinungen, die Ihnen bei dem Erkalten Ihrer Chocolade im Sommer Schmerzen machen. Aber nun warten Sie nicht bis zum Sommer mit der Aenderung Ihres Kühlraumes. Dann ist's wieder zu spät und kein Formenölen, kein Aufpassen beim Einklappern kann das Erstarren der Cacaobutter in der eingeformten Chocolade beschleunigen. Nur Kälte kann das zu Wege bringen.

P. E. Cacao B ist der beste; er hat ungefähr 30 % Fett. Ihre Methode, nach der A gemacht ist, ist, trotzdem Sie Ihren »befreundeten Chemiker« zu Rate gezogen haben, nichts wert. Wir werden Ihnen in der nächsten Woche einen vier Seiten langen Brief schreiben, den Sie Ihrem Freunde vorlegen können. Wenn er Lust hat, kann er uns darauf antworten.

M. Selbstverständlich können dieselben Farben, die Sie zum Färben der Karamels benutzen, auch für Marzipan und Schaum benutzt werden.

Z. Siehe Gordian Nr. 6.

H. In Nr. 24 des Gordian ist lang und breit darüber geschrieben.

Bb. Wir erbitten uns Cacaomuster als Brief. Muster ohne Wert sind, besonders vom Auslande, wiederholt nicht angekommen.

Der Eingangszoll für Cacaopulver nach Dänemark ist nicht 16⅔ Oere pr. Kilo, sondern 29⅙ Oere pr. Kilo. Es ist also dieser Fehler auf Seite 628 des vorigen Gordian zu verbessern.

Den dänischen Freunden danken wir bestens für diese Korrektur.

Sicherheits-Röster. In Ludwigsburg (Wttbg.) baut die Firma G. W. Barth sogenannte Sicherheitsröster. Das sind Röstapparate, die einen Brand Kaffee oder Cacao selbstthätig fertig rösten, insofern, als sie es anzeigen, wenn die im Röstgut vorhandene Menge Feuchtigkeit entwichen ist. Wir wissen, dass bei dem Präparieren der Cacaokerne im Röster es sehr leicht vorkommt, dass ein Brand überhitzt wird. Dadurch entsteht ein ziemlich erheblicher Schaden. Hierbei scheinen diese Sicherheits-Röster vortreffliche Dienste thun zu können. Denn wenn man in einen solchen Röster 100 Kilo Kerne und 5 Kilo in Wasser gelöste Chemikalien gefüllt hat, so soll dieses Nachrösten genau so weit nur getrieben werden, bis das Wasser durch die Rösthitze wieder entfernt worden ist. Wird aber darüber hinaus geröstet, dann büsst der Cacao am Aroma ein und seine Farbe wird zu dunkel Stellt man nun den Röster vorher, dann rückt er in demselben Augenblicke aus, wo das Wasser verdampft, also das Urgewicht wieder erreicht ist. Wir haben dem Fabrikanten einige Adressen deutscher Gardianabonnenten aufgegeben, damit Versuche gemacht werden.

C. Wenn die Marzipanfrüchte geplatzt sind und die Masse sauer geworden ist, so ist nichts weiter daran schuld, als die Grundmasse. Sie thun gut, Ihren Kunden, die sich beklagen, schnell andere zu schicken und die geplatzten entweder als Abfall verkaufen zu lassen oder zurückzunehmen. Schon daraus, dass Ihnen von zwei verschiedenen Stellen die Klage gemeldet ist, ersehen Sie, dass die Schuld bei Ihnen liegt. Die dafür verwandte Masse ist nicht richtig »abgeröstet«, nicht richtig gar gekocht worden; es sind Säurebildner darin geblieben, die nun ihre Thätigkeit begonnen haben. Abrösten »nach der Zeit« kann man nicht als allgemein gültige Vorschrift bei Marzipanmasse gelten lassen. Es kommt darauf an, wie gross die Dampfspannung ist, bei der gekocht wird. Es ist das ungefähr so, als wenn die Köchin Erbsen »nach der Zeit« gar kochen wollte. Die Erbsen sind abhängig von dem Salzgehalt des Wassers und von dem Hitzegrade, und die Marzipanmasse ist abhängig von dem Wassergehalt der Mandeln und der Dampfspannung des Abröstekessels. Bei den Erbsen muss die Frau aufmerksam und erfahren sein, und beim Abrösten der Marzipanmasse muss es der betreffende Arbeiter sein. Aber es ist keine Hexerei. In einem Tage ist es zu lernen. An der Konsistenz, die die Masse hat, wenn sie zu kochen anfängt, und daran, wie sie sein muss, wenn sie fertig gekocht ist, erkennt der aufmerksame Arbeiter leicht, ob sie fertig ist und gekühlt werden kann oder nicht. Man macht auch wohl die Fingerprobe: Wenn man den Finger in die Masse eintaucht und nichts daran haften bleibt, dann soll sie fertig sein. Aber dieses Mittel ist unzuverlässig.

† Der Buchhändler Herr Chr. Boysen, Mitinhaber der bekannten Hamburger Buchhandlung von Boysen & Maasch, ist am 23./11. nach langem Kranksein gestorben. Im Verlage von Boysen & Maasch ist bekanntlich das Fachwerk »Die Deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie« von Adolf Gordian erschienen.

Am 1. Dezember sind in Amsterdam
70 000 Kilo Van Houten'sche
5 000 » Suchard'sche
Cacaobutter zum Verkauf gestellt worden.

Es wurde zu folgenden Preisen verkauft: Van Houten's Butter zum Durchschnittspreis von 69,40 cents, denn der höchste Preis war 70½, der niedrigste 68½ cents.

Die Dezember-Auktionen der letzten fünf Jahre haben folgende Resultate gehabt:

1895	1894	1893	1892	1891
73½	67	71	65¾	55¾ c.

Billige Fahrräder. Es haben sich sehr viele fremde Firmen und Herren an uns gewendet, um durch unsere Vermittelung Fahrräder zu den Preisen zu beziehen, die wir im Gordian genannt hatten. Hierzu bemerken wir, dass wir ausschliesslich in dieser Angelegenheit mit Gordianabon

nenten, also mit den Angehörigen der Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie verkehren, Anfragen aus anderen Kreisen aber ohne Antwort lassen. Wir wollen nicht mit Fahrrädern handeln, wir wollen nur, da der Anlass vorlag, einmal zeigen, wie kostspielig und schwerfällig die Zwischenhandelsinstanz arbeitet bei Stücken, die ins Geld laufen, und bei Gütern, bei denen die Arbeit der Verteilung mit ein paar Mark verrichtet werden könnte. Wollen uns fremde Herren an dieser Gelegenheit Teil nehmen, dann müssen sie schon die Vermittelung derjenigen Gordianabonnenten anrufen, durch die sie Nr. 37 bekommen haben.

Allgemeine Warenkunde. Handbuch für Kaufleute und Gewerbetreibende. Unter Mitwirkung von Fachgenossen redigiert von Dr. Josef Bersch. In 20 Lieferungen zu 50 Pfg. Lieferungen 1—16 bisher erschienen. (A. Hartleben's Verlag in Wien.)

In dem Maasse, in welchem das Erscheinen der einzelnen Lieferungen dieses grossartig angelegten Werkes fortschreitet — dasselbe ist mit der 16. Lieferung bei dem Artikel »Stickoxydul« angelangt —, festigt sich auch die schon nach dem Erscheinen der ersten Lieferungen von seite der berufensten Fachleute ausgesprochene Anschauung, dass in der »Allgemeinen Warenkunde« ein epochemachendes Werk vorliegt, welches einen neuen Beleg für den Riesenfleiss und die Ausdauer des deutschen Gelehrtentumes bildet. Wir können dem Gewerbe- und Kaufmannsstande dieses Werk nicht angelegentlich genug empfehlen, denn es behandelt seinen Stoff mit einer Ausführlichkeit und Vollständigkeit, wie dies bis nun auch nicht einmal annähernd bei einem Werke ähnlichen Inhaltes der Fall war.

Bezugsquellen
für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet	Mk. 1.50
2 Felder kosten	„ 2.50
3 „ „	„ 3.60
4 „ „	„ 4.40
5 „ „	„ 5.—
10 „ „	„ 9.—

pro Ausgabe.

GORDIAN
HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

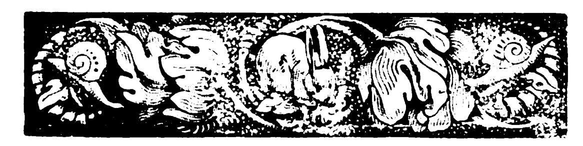
Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren.** Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.) Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren.** **Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	

1896. II. Jahrgang. Nr. 40. Hamburg, 15. Dezember 1896.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt
und für alle verwandten Erwerbszweige.

Hauptinhalt von Nr. 40.



Neue Boykottierungsversuche.

Nicht bloss die Kasseler Detaillisten, auch die Bautzner wollen »in einen Strike eintreten« — wie man sagt.

Uns wird ein Ausschnitt aus der Leipz. Kolonialw.-Ztg. eingeschickt, den wir hier abdrucken möchten und dem wir ein paar Worte mit auf den Weg zu geben haben. Das Aufsätzchen lautet:

„»Zu dem Artikel: »Krupp als Lieferant der Detaillisten« wird uns aus Bautzen geschrieben:

»Es könnte auch ebenso gut heissen:

Die Chocolade- und Konfekturenfabriken mit ihren Niederlagen, und die Detaillisten!

Geradezu erschrecklich ist es, mit welchen Riesenschritten ausser den Konsumvereinen auch die Grossindustrie bestrebt ist, uns armen Detaillisten das Dasein zu erschweren und zu verkürzen; um so schrecklicher, und dabei an sich ganz widernatürlich, ist es, wenn diese Art Wettbewerb von unseren eigenen Lieferanten ausgeht! Darum sollten wir Detaillisten uns ermannen, und einmütig solchen Fabrikanten den Rücken kehren, die es ganz angemessen finden, durch Einrichtung und Ausstaffierung von Niederlagen, sei es unter ihrem eigenen oder fremden Namen, uns, ihren Abnehmern, Konkurrenz zu machen. Nachdem schon vor längeren Jahren die Firma Hartwig & Vogel in Dresden an unserem Platze eine Filiale errichtete, folgte ihr anfang dieses Jahres die Firma Jordan & Timäus, und jetzt hat sich eine Dame ebenfalls dem Artikel zugewandt und geriert sich als Inhaberin einer Niederlage der Firma Otto Rüger in Lockwitzgrund. Allerdings bestreitet diese Fabrik in einem Briefwechsel mit dem hiesigen Verein dieses Verhältnis; aber Thatsache ist doch, dass die Dame lediglich die Rüger'schen Fabrikate führt. Wir haben nun, zuzüglich zweier kleineren derartigen Geschäfte, fünf Spezial-Chocoladen- und Konfekturen-Geschäfte in einem Städtchen von 24 000 Einwohnern, — Konsum-Verein, Offizier-Kasino und Regiments-Konsum gar nicht gerechnet. Was bleibt nun noch für uns Detaillisten übrig?! Nur ein gemeinsames, durch ganz Deutschland gehendes Zusammenschliessen sämtlicher Detaillisten und Nichtbeachtung solcher Firmen, die uns direkte Konkurrenz machen, kann uns helfen und nützen.

Darum auf, ihr Schläfer, aus der Ruhe! rührt Euch, vereinigt Euch, lasst Neid und Missgunst ruhen, schaart Euch um die Männer, die es ehrlich mit Euch meinen, tretet dem Zentralverband deutscher Kaufleute bei, da, wo es noch keinen Verein oder keinen Landesverband giebt, der diesem grossen Verbande bereits angehört. Nur durch Einigkeit sind wir Detaillisten im stande, unsere Interessen wirksam zu wahren und den Schädigern unserer Existenz die Spitze zu bieten!« — —

Also auf, Ihr Schläfer! —

Und wenn sie nun alle aufgestanden sind und sich den Schlaf aus den Augen gerieben haben, was dann? Dann soll also »den Schädigern unserer Existenz die Spitze geboten werden«. — Wie denkt der Herr aus Bautzen sich das? Anscheinend so: Am nächsten Verbandstage, den der Zentralverband deutscher Kaufleute anzusetzen hat, wird aus Bautzen ein Antrag der vereinig-

ten Detaillisten erscheinen, der ungefähr so heisst:

»In Erwägung« — so fangen die Anträge nämlich immer an — »dass die Dresdener Chocoladenfabrik von Hartwig & Vogel, in Bautzen schon seit längeren Jahren eine Filiale hält, in Erwägung ferner, dass nun auch noch eine andere Dresdener Chocoladenfabrik, nämlich Jordan & Timäus in Bautzen eine Filiale errichtet hat, in Erwägung zum dritten, dass sich nun auch noch eine Dame dem Artikel zugewandt hat und sich als Inhaberin einer Niederlage von Otto Rüger in Lockwitzgrund geriert, zum vierten, dass ausser in Bautzen auch noch in Kassel, Leipzig, Hamburg, Bremen, Stettin, Frankfurt, Hannover, Potsdam, Wien, Plauen i. V. — Buxtehude derartige Filialen dieser Grossindustrie bestehen, beantragen wir, dass der Zentralverband deutscher Kaufleute es seinen Mitgliedern zur Pflicht macht, alle deutschen Fabriken, die eigne Geschäfte oder Filialen unterhalten, die uns Detaillisten also das ganze Jahr über, besonders aber zu Ostern und zu Weihnachten direkte Konkurrenz machen, aufzufordern, sofort diese eigenen Geschäfte zuzumachen. Es ist widernatürlich, wenn unsere eigenen Lieferanten auf einen Wettbewerb mit uns ausgehen, darum sollten wir uns ermannen und einmütig solchen Fabrikanten den Rücken kehren, die es angemessen finden u. s. w.« —

So muss der Antrag lauten, der aus Bautzen demnächst auf dem Plane erscheinen wird. Wir wollen ihn hier beleuchten.

Bautzen hat 24000 Einwohner und hat 3 Spezialgeschäfte für Chocoladen- und Zuckerwaren. Das ist mehr als genug. Wenn Hamburg im gleichen Verhältnis mit Spezialgeschäften besetzt wäre, dann gäbe es dort 75—80 Geschäfte. Diese 3 Bautzener Geschäfte sind vollständig in der Lage den ganzen Bedarf in diesen Fabrikaten zu decken. Sie sind aber auch die berufensten dafür, denn nur in einem Spezialgeschäft, höchstens noch in einer gutgeleiteten Konditorei, können die Erzeugnisse unserer Industrie feilgeboten werden, in ihrem ganzem Umfange. Und auch nur hier ist es möglich für den Fabrikanten, eine gewisse Kontrolle darüber zu üben, dass seine Fabrikate in der richtigen Verfassung an den Konsumenten kommen. Die Kolonialwarengeschäfte sind in der überwiegenden Mehrzahl, wir wollen sagen zu 99 %, für den Vertrieb aller Erzeugnisse unserer Industrie absolut ungeeignet. Unter 100 Detailgeschäften ist erst immer eins, das räumlich und aus anderen Gründen sich dafür eignet, selbst das bescheidenste Sortiment zu führen, also dem Fabrikanten als vollgültiger Vermittler zu dienen, dem Konsumenten aber die geforderte Auswahl zu bieten.

Das übersieht der Bautzner Herr, der so rücksichtslos die Posaune bläst. Mag er sich doch selber fragen, was er denn bisher, vor den Filialen, in Bautzen an Auswahl von Geschenksgegenständen, von Bonbonnièren, Attrappen, feinen und immer frischen Konfituren vorfinden konnte. Mit Malzzucker, Quodlibet, Karamels in Glashäfen, Block-, Bruch- und Krümel-Chocolade, Suppenpulver und Cacaopulver — ist der Bedarf der Detaillisten in den weitaus meisten Fällen gedeckt. Aber damit ist die Produktion der deutschen Chocoladenindustrie doch noch lange nicht abgeschlossen! Tausend andere Artikel werden daneben fabriziert und die müssen doch ihren Konsumenten finden!

Vor ungefähr 25 Jahren war in den meisten Kramläden ein einziger Hafen mit Bonbons zu finden — und aus dem wurde nie etwas verkauft, das waren Zuschenkbonbons. Ja, wer mit Zuckerzeug handelte, erschien — und es ist heute noch so in sehr vielen Städten — den Kaufleuten als ein Trödler oder Höker. Damit zu handeln war Aufgabe des Konditors, des Apothekers, des Feinbäckers. Nach und nach aber haben die Detaillisten dieses erhabene Gefühl meist verloren, sie haben sich neben allen möglichen Sorten von Zuckerzeug noch Chocoladen und später sogar Crêmechocoladen zugelegt, die früher ausschliesslich bei Konditoren und Apothekern zu kaufen waren. Unsere Industrie ist nicht böse darüber gewesen, denn unsere Fabrikate werden meist nur dann gekauft, wenn sie oft vor die Augen treten. Der Appetit kommt beim Essen — auf Chocoladenfabrikate kommt er beim Sehen.

Beurteilt man ehrlich den Gang dieser Industrie und des Handels mit ihren Erzeugnissen, dann muss man doch sagen, es hat der Krämer, gestützt auf die Gewerbefreiheit, dem Konditorengewerbe eine Arbeit entrissen, die ursprünglich nicht ihm, sondern den Konditoren gehörte. Ein ursprüngliches Recht auf den Vertrieb unserer Fabrikate darf er sich nicht anmaassen. Die Detaillisten aber machen es so mit hundert anderen Waren auch. Die Zeiten, wo sie sich mit Recht »Kolonialwarenhändler« nennen durften, wo jedes Kaufmannshaus seinen grossen Speicher und grosse Lagerkeller hatte, sind längst vorbei. Fast in jeder Stadt von 15000 Einwohnern aufwärts wohnt schon

ein Grossist mit Schosen, von dem sich die Mehrzahl der Stadtkrämer mit Waren versorgen lässt. In den grossen Städten, in Hamburg, Berlin und anderswo haben tausende von Detaillisten weder Keller- noch Lagerräume; eine Wohnstube mit Schaufenster bildet das Geschäft. Und darin sind Waren aller Art, Besen und Bürsten, Lampenglocken und Zylinder, Mäusefallen und Patentfeule, Holzpantienen und Stiefelwichse, Limburger und Schweizer, Salz- und saure Heringe, Mostrich und Sauerkraut, Petroleum und Leberthran friedlich neben- und aufeinander geschichtet. Auch die Chocolade fehlt nicht. — Aber wenn ein Bautzner Herr der Ansicht ist, dass in solchen Lokalen die Chocoladenindustrie die richtige und vollkommene Vermittlerstelle fände, so ist das ein Irrtum, der nur dann dem Herrn entschuldigt werden kann, wenn er noch jung ist und verspricht, sich in den nächsten Jahren besser darum zu kümmern, was in den Filialen der Fabriken verkauft werden soll.

Der Herr kann in alle drei in Bautzen hineingehen, wir bezweifeln, dass er dort die Artikel findet, die er in seinem Laden verkauft. Wenn er sie findet, so werden sie als Nebensache aus Höflichkeit gegen die Kundschaft mitgeführt. Aber um Malzzucker, Fruchtbonbons, Bruch-Chocolade, Suppenpulver zu verkaufen, darum errichtet weder eine Dresdner noch eine Berliner Fabrik in Bautzen eine Filiale.

Hiernach wird der Bautzner Herr wohl in sich gehen und einsehen, dass die Grossindustrie unserer Branche es nicht darauf abgesehen hat, »uns armen Detaillisten das Dasein zu verkürzen und zu erschweren«. Genau so wie er als Detaillist stöhnt, genau so stöhnen die Konditoren, weil jene mit Zuckerwaren und Chocolade handeln, die Klempner, weil jene mit Lampenzylinder, Lampendochten und Zylinderputzer handeln, die Bürstenmacher, weil jene mit Bürsten und Besen handeln. Und zahlreiche frühere Geschäfte sind von den »Detaillisten« gänzlich verdrängt und aufgelöst worden. Wenn er das einmal bedenkt, und dann sich des, zwar etwas drastischen, Sprichwortes, erinnert: Wurst wider Wurst, dann wird er seine Kollegen wohl lieber noch etwas länger »Schläfer« sein lassen. Das Trompetenblasen ist leicht, wenn kein Mensch auf Ton oder Melodie achtet, aber wenn Ton Ton und Melodie Melodie sein soll, dann haperts leicht.

Der Detaillistenstand verteidigt einen faulen Kadaver, einen verlorenen Posten, wenn er nicht in sich geht und es sich in deutscher Ehrlichkeit eingesteht, dass die von ihm geleistete Arbeit zu hoch bezahlt wird im Verhältnis zu den Leistungen anderer Berufsarten. Aber er muss, will er diese Behauptung recht verstehen, nicht mit den wüsten Zuständen rechnen, die heute gelten: er muss mit den Zuständen rechnen, die da sein könnten, wenn wir das »Geschäft« der Güterverteilung nach dem Gesetze der Vernunft verrichten liessen. Wir lassen ja von deutschen Volksgenossen schon so manches Geschäft nach dem Gesetze der Vernunft verrichten, so dass wir kein Hindernis sehen, der Vernunft, nämlich der wirtschaftlichen, einen noch grösseren Spielraum zu schaffen.

Dass die Vernunftgesetze bei der Organisation des Handelsgeschäftes, der Detaillistenleistungen, also des Waren-Verteilungsgeschäftes, wie sie heute verrichtet werden, vollständig versagen, wissen die Leser dieser Zeilen, — und das sollte in den Schulen schon den Kindern gelehrt werden. Wir haben erst kürzlich Beweise genug dafür gebracht; hunderte liegen für den, der Interesse hieran hat, auf der Strasse; zwei wollen wir drucken lassen. Neulich hatte man (man sind Frau und etliche Kinder) ein Gelüste auf ein Linsengericht. Da der Hausherr nicht mitthun wollte, wurden nur zwei Pfund beim »Detaillisten« bestellt. Die kosteten 60 Pfg. Das Mädchen aber bestellte, dass es noch eine bessere Sorte gäbe, die aber 40 Pfg. fürs Pfund kosteten. Also für zwei Pfund Linsen sind 60 Pfg. gezahlt worden, in der Haupthandelsstadt Hamburg. Ein Blick in die Zeitung zeigte, dass der Börsenpreis für Linsen 5½ Pfg. =, nämlich 11 Pfg. pro Kilo oder 110 Mk. per Tonne = 1000 Kilo ist. —

Nun bitten wir doch, wie wir es gethan haben einmal mitzurechnen. Der Linsenbauer, der Landmann, einerlei ob er in Deutschland oder in Russland wohnt, bekommt für das Pfund Linsen, das er durch Lockerung des Erdbodens, Aussäen, Reinhaltung von Unkraut, Mähen, Dreschen hat gewinnen also neu schaffen müssen, bare 5½ Pfg. Der Weg aber, der vom Pfund Linsen vom Bauern bis zum Kochtopf der Frau zurückgelegt werden muss, der erhebt eine Steuer von 24½ Pfg. fürs Pfund. Also ein Pfund Linsen neu zu schaffen kostet 5½ Pfg. und ein Pfund Linsen auszuteilen kostet mehr als das Vierfache.

Ein anderes Beispiel.

Vor einigen Wochen besprach sich ein alter Freund aus längst verschwundenen Zeiten mit uns, und mancherlei wurde über die Vergeudung von Kräften deutscher Volks-

genossen geredet. Sein Bruder ist Gutsbesitzer und bewirtschaftet in Sachsen und Böhmen vier Güter. Auf unsere Frage, wie es denn dem ginge, man höre so viel über die Not der Landwirtschaft, der Bruder aber wäre uns als ein intelligenter Mann bekannt, der keineswegs sogenannte junkerliche Neigungen hätte, der keine sportlustigen Söhne im bunten Rock zu ernähren hätte, wurde uns folgende Antwort: Mein Bruder hat sich vom Körnerbau abgewendet, weil er eingesehen hat, dass er dabei zu Grunde ginge. Man hat ihn dann unter vielem andern geraten, Kraut, also weissen Kohl zu bauen, dabei käme er auf seine Kosten. Nun hat er einige Morgen damit bepflanzt, und als sie Köpfe hatten und geschnitten werden mussten, da hat er für den Zentner weissen Kohl 30 Pfg. bekommen. Und für diesen Preis musste er den Kohl auch noch auf den Bahnhof fahren, der 1½ Stunden vom Acker entfernt war. Also für eine zweispännige Fuhre von 20 Zentnern bekam er sechs Mark. Dafür hatte er nicht bloss den Tagelohn des Kutschers, das Futter der Pferde zu schaffen, sondern dafür hat der Acker gedüngt werden müssen, die Kohlpflanzen mussten gesetzt werden, sie mussten begossen werden, der Acker musste gejähtet werden, Raupeneier mussten abgelesen werden. Und alles dieses wurde im Herbst mit 30 Pfg. pro Zentner **neu geschaffenen Gutes,** frei an den Bahnhof geliefert, bezahlt. —

Wenn ein Detaillist ein Pfund Cacaopulver verkauft, so kostet diese **reine Verteilungsarbeit** 50 Pfennig und mehr. Ein Pfund Linsen **zu bauen,** also ganz neu zu schaffen, kostet fünf Pfennig; ein Pfund dahin zu bringen, wo es gebraucht wird, kostet fünfmal soviel! Das Linsen**bauen** hat also anscheinend eine gesunde Grundlage; das Linsen**verteilen** aber ist grundlos, ist einfach verrückt. Wer das bestreitet, ist — ungesund. Wenn wir in Leistungen ähnlicher Art den Beweis vor Augen haben, dass die Verteilungsarbeit besser, nämlich billiger gethan werden kann, dann sind wir mit dem dicksten Unverstand behaftet, wenn wir nicht einsehen, oder wenn wir den faulen Kadaver, den die vereinigten Detaillisten verteidigen, auch noch beschützen wollen.

Wirtschaftliche Dauergesetze hat es nie gegeben und wird es nie geben. Jedes Volk muss für sich entscheiden, welche Wege es wandeln will, um zum grössten Volkswohlstande zu kommen. Diese Wege aber dürfen wir uns nicht von Leuten vorschreiben lassen, die wohl eben beurteilen können, was sie am Pfund Kaffee verdienen müssen, wenn sie bestehen wollen, sondern diese Wege müssen wir uns da zeigen lassen, wo man sich bemüht hat, einen Ueberblick über die Quellen des Volkswohlstandes und über die Verteilungsweisen der dazu gehörigen Güter zu gewinnen.

Die Herren Detaillisten (ob in Bautzen oder in Kassel ist gleichgültig, es ist alles eine Art) kennen aber diese Wege nicht. Sie geben zwar an, das Wohl der Gesamtheit im Auge zu haben. Aber das ist Unsinn. Sie wollen sich ihren Profit nicht schmälern lassen — weder durch die Konkurrenz, noch durch die Konsumvereine, noch durch die Filialen, noch durch irgendwelche Genossenschaften.

Da sie aber kein Recht auf den Profit haben, da jeder das Recht hat zu wirtschaften, zu kaufen, wie und wo er will, so werden in weiteren zehn Jahren die sogenannten ehrbaren Kleingewerbetreibenden, die »Detaillisten« bis auf ein kümmerliches Häuflein zusammengeschmolzen sein. Und warum? Weil die in ihrem Berufe geleistete Arbeit höher entlohnt werden musste, als sie es nach den Gesetzen der Vernunft und nach der Entwickelung des Transportwesens beanspruchen konnte. Und weil der ganze Handel, einerlei ob er im grossen oder im kleinen betrieben wird, soweit er den Güterverkehr im Volke vermittelt, belastend auf die Berufsstände wirkt, die die dem Handel übergebenen Güter erst erzeugen müssen. Der Handel ist Dienstmann der Produktion, er verliert sein Brot und das Salz auf dem Brot, wenn die Produktion stockt. Will er aber die Produktion beherrschen, dann hat alle Wirtschaft ihr Ende.



ALLERLEI.

G. R. »Ich möchte mir hiermit erlauben, Ihre Güte in Anspruch zu nehmen, indem ich Sie bitte, mir auf folgendes freundlichst Antwort zu geben.

In der Herstellung des löslichen Cacaopulvers ist es mir noch nicht gelungen, das Ziel zu erreichen, welches mir dem herrschenden Geschmack nach wünschenswert erscheint, obgleich mir sowohl das Piper'sche Verfahren wie die Epstein'sche Methode und andere auf Verwendung von Salmiak beruhende bekannt sind. Es fehlt





Neue Boykottierungsversuche.

Nicht bloss die Kasseler Detaillisten, auch die Bautzner wollen »in einen Strike eintreten« — wie man sagt.

Uns wird ein Ausschnitt aus der Leipz. Kolonialw.-Ztg. eingeschickt, den wir hier abdrucken möchten und dem wir ein paar Worte mit auf den Weg zu geben haben. Das Aufsätzchen lautet:

»Zu dem Artikel: »Krupp als Lieferant der Detaillisten« wird uns aus Bautzen geschrieben:

»Es könnte auch ebenso gut heissen:

Die Chocolade- und Konfekturenfabriken mit ihren Niederlagen, und die Detaillisten!

Geradezu erschrecklich ist es, mit welchen Riesenschritten ausser den Konsumvereinen auch die Grossindustrie bestrebt ist, uns armen Detaillisten das Dasein zu erschweren und zu verkürzen; um so schrecklicher, und dabei an sich ganz widernatürlich, ist es, wenn diese Art Wettbewerb von unseren eigenen Lieferanten ausgeht! Darum sollten wir Detaillisten uns ermannen, und einmütig solchen Fabrikanten den Rücken kehren, die es ganz angemessen finden, durch Einrichtung und Ausstaffierung von Niederlagen, sei es unter ihrem eigenen oder fremden Namen, uns, ihren Abnehmern, Konkurrenz zu machen. Nachdem schon vor längeren Jahren die Firma Hartwig & Vogel in Dresden an unserem Platze eine Filiale errichtete, folgte ihr anfang dieses Jahres die Firma Jordan & Timäus, und jetzt hat sich eine Dame ebenfalls dem Artikel zugewandt und geriert sich als Inhaberin einer Niederlage der Firma Otto Rüger in Lockwitzgrund. Allerdings bestreitet diese Fabrik in einem Briefwechsel mit dem hiesigen Verein dieses Verhältnis; aber Thatsache ist doch, dass die Dame lediglich die Rüger'schen Fabrikate führt. Wir haben nun, zuzüglich zweier kleineren derartigen Geschäfte, fünf Spezial-Chocoladen- und Konfekturen-Geschäfte in einem Städtchen von 24000 Einwohnern, — Konsum-Verein, Offizier-Kasino und Regiments-Konsum garnicht gerechnet. Was bleibt nun noch für uns Detaillisten übrig?! Nur ein gemeinsames, durch ganz Deutschland gehendes Zusammenschliessen sämtlicher Detaillisten und Nichtbeachtung solcher Firmen, die uns direkte Konkurrenz machen, kann uns helfen und nützen.

Darum auf, ihr Schläfer, aus der Ruhe! rührt Euch, vereinigt Euch, lasst Neid und Missgunst ruhen, schaart Euch um die Männer, die es ehrlich mit Euch meinen, tretet dem Zentralverband deutscher Kaufleute bei, da, wo es noch keinen Verein oder keinen Landesverband giebt, der diesem grossen Verbande bereits angehört. Nur durch Einigkeit sind wir Detaillisten im stande, unsere Interessen wirksam zu wahren und den Schädigern unserer Existenz die Spitze zu bieten!« — —

Also auf, Ihr Schläfer! —

Und wenn sie nun alle aufgestanden sind und sich den Schlaf aus den Augen gerieben haben, was dann? Dann soll also »den Schädigern unserer Existenz die Spitze geboten werden«. — Wie denkt der Herr aus Bautzen sich das? Anscheinend so: Am nächsten Verbandstage, den der Zentralverband deutscher Kaufleute anzusetzen hat, wird aus Bautzen ein Antrag der vereinig-

ten Detaillisten erscheinen, der ungefähr so heisst:

»In Erwägung« — so fangen die Anträge nämlich immer an — »dass die Dresdener Chocoladenfabrik von Hartwig & Vogel, in Bautzen schon seit längeren Jahren eine Filiale hält, in Erwägung ferner, dass nun auch noch eine andere Dresdener Chocoladenfabrik, nämlich Jordan & Timäus in Bautzen eine Filiale errichtet hat, in Erwägung zum dritten, dass sich nun auch noch eine Dame dem Artikel zugewandt hat und sich als Inhaberin einer Niederlage von Otto Rüger in Lockwitzgrund geriert, zum vierten, dass ausser in Bautzen auch noch in Kassel, Leipzig, Hamburg, Bremen, Stettin, Frankfurt, Hannover, Potsdam, Wien, Plauen i. V. — Buxtehude derartige Filialen dieser Grossindustrie bestehen, beantragen wir, dass der Zentralverband deutscher Kaufleute es seinen Mitgliedern zur Pflicht macht, alle deutschen Fabriken, die eigne Geschäfte oder Filialen unterhalten, die uns Detaillisten also das ganze Jahr über, besonders aber zu Ostern und zu Weihnachten direkte Konkurrenz machen, aufzufordern, sofort diese eigenen Geschäfte zuzumachen. Es ist widernatürlich, wenn unsere eigenen Lieferanten auf einen Wettbewerb mit uns ausgehen, darum sollten wir uns ermannen und einmütig solchen Fabrikanten den Rücken kehren, die es angemessen finden u. s. w.« —

So muss der Antrag lauten, der aus Bautzen demnächst auf dem Plane erscheinen wird. Wir wollen ihn hier beleuchten.

Bautzen hat 24 000 Einwohner und hat 3 Spezialgeschäfte für Chocoladen- und Zuckerwaren. Das ist mehr als genug. Wenn Hamburg im gleichen Verhältnis mit Spezialgeschäften besetzt wäre, dann gäbe es dort 75—80 Geschäfte. Diese 3 Bautzener Geschäfte sind vollständig in der Lage den ganzen Bedarf in diesen Fabrikaten zu decken. Sie sind aber auch die berufensten dafür, denn nur in einem Spezialgeschäft, höchstens noch in einer gutgeleiteten Konditorei, können die Erzeugnisse unserer Industrie feilgeboten werden, in ihrem ganzem Umfange. Und auch nur hier ist es möglich für den Fabrikanten, eine gewisse Kontrolle darüber zu üben, dass seine Fabrikate in der richtigen Verfassung an den Konsumenten kommen. Die Kolonialwarengeschäfte sind in der überwiegenden Mehrzahl, wir wollen sagen zu 99 %, für den Vertrieb aller Erzeugnisse unserer Industrie absolut ungeeignet. Unter 100 Detailgeschäften ist erst immer eins, das räumlich und aus anderen Gründen sich dafür eignet, selbst das bescheidenste Sortiment zu führen, also dem Fabrikanten als vollgültiger Vermittler zu dienen, dem Konsumenten aber die geforderte Auswahl zu bieten.

Das übersieht der Bautzner Herr, der so rücksichtslos die Posaune bläst. Mag er sich doch selber fragen, was er denn bisher, vor den Filialen, in Bautzen an Auswahl von Geschenksgegenständen, von Bonbonnièren, Attrappen, feinen und immer frischen Konfituren vorfinden konnte. Mit Malzzucker, Quodlibet, Karamels in Glashäfen, Block-, Bruch- und Krümel-Chocolade, Suppenpulver und Cacaopulver — ist der Bedarf der Detaillisten in den weitaus meisten Fällen gedeckt. Aber damit ist die Produktion der deutschen Chocoladenindustrie doch noch lange nicht abgeschlossen! Tausend andere Artikel werden daneben fabriziert und die müssen doch ihren Konsumenten finden!

Vor ungefähr 25 Jahren war in den meisten Kramläden ein einziger Hafen mit Bonbons zu finden — und aus dem wurde nie etwas verkauft, das waren Zuschenkbonbons. Ja, wer mit Zuckerzeug handelte, erschien — und es ist heute noch so in sehr vielen Städten — den Kaufleuten als ein Trödler oder Höker. Damit zu handeln war Aufgabe des Konditors, des Apothekers, des Feinbäckers. Nach und nach aber haben die Detaillisten dieses erhabene Gefühl meist verloren, sie haben sich neben allen möglichen Sorten von Zuckerzeug noch Chocoladen und später sogar Crêmechocoladen zugelegt, die früher ausschliesslich bei Konditoren und Apothekern zu kaufen waren. Unsere Industrie ist nicht böse darüber gewesen, denn unsere Fabrikate werden meist nur dann gekauft, wenn sie oft vor die Augen treten. Der Appetit kommt beim Essen — auf Chocoladenfabrikate kommt er beim Sehen.

Beurteilt man ehrlich den Gang dieser Industrie und des Handels mit ihren Erzeugnissen, dann muss man doch sagen, es hat der Krämer, gestützt auf die Gewerbefreiheit, dem Konditorengewerbe eine Arbeit entrissen, die ursprünglich nicht ihm, sondern den Konditoren gehörte. Ein ursprüngliches Recht auf den Vertrieb unserer Fabrikate darf er sich nicht anmaassen. Die Detaillisten aber machen es so mit hundert anderen Waren auch. Die Zeiten, wo sie sich mit Recht »Kolonialwarenhändler« nennen durften, wo jedes Kaufmannshaus seinen grossen Speicher und grosse Lagerkeller hatte, sind längst vorbei. Fast in jeder Stadt von 15000 Einwohnern aufwärts wohnt schon

ein Grossist mit Schosen, von dem sich die Mehrzahl der Stadtkrämer mit Waren versorgen lässt. In den grossen Städten, in Hamburg, Berlin und anderswo haben tausende von Detaillisten weder Keller- noch Lagerräume; eine Wohnstube mit Schaufenster bildet das Geschäft. Und darin sind Waren aller Art, Besen und Bürsten, Lampenglocken und Zylinder, Mäusefallen und Patentfeule, Holzpantienen und Stiefelwichse, Limburger und Schweizer, Salz- und saure Heringe, Mostr ch und Sauerkraut, Petroleum und Leberthran friedlich neben- und aufeinander geschichtet. Auch die Chocolade fehlt nicht. — Aber wenn ein Bautzner Herr der Ansicht ist, dass in solchen Lokalen die Chocoladenindustrie die richtige und vollkommene Vermittlerstelle fände, so ist das ein Irrtum, der nur dann dem Herrn entschuldigt werden kann, wenn er noch jung ist und verspricht, sich in den nächsten Jahren besser darum zu kümmern, was in den Filialen der Fabriken verkauft werden soll.

Der Herr kann in alle drei in Bautzen hineingehen, wir bezweifeln, dass er dort die Artikel findet, die er in seinem Laden verkauft. Wenn er sie findet, so werden sie als Nebensache aus Höflichkeit gegen die Kundschaft mitgeführt. Aber um Malzzucker, Fruchtbonbons, Bruch-Chocolade, Suppenpulver zu verkaufen, darum errichtet weder eine Dresdner noch eine Berliner Fabrik in Bautzen eine Filiale.

Hiernach wird der Bautzner Herr wohl in sich gehen und einsehen, dass die Grossindustrie unserer Branche es nicht darauf abgesehen hat, »uns armen Detaillisten das Dasein zu verkürzen und zu erschweren«. Genau so wie er als Detaillist stöhnt, genau so stöhnen die Konditoren, weil jene mit Zuckerwaren und Chocolade handeln, die Klempner, weil jene mit Lampenzylinder, Lampendochten und Zylinderputzer handeln, die Bürstenmacher, weil jene mit Bürsten und Besen handeln. Und zahlreiche frühere Geschäfte sind von den »Detaillisten« gänzlich verdrängt und aufgelöst worden. Wenn er das einmal bedenkt, und dann sich des, zwar etwas drastischen, Sprichwortes, erinnert: Wurst wider Wurst, dann wird er seine Kollegen wohl lieber noch etwas länger »Schläfer« sein lassen. Das Trompetenblasen ist leicht, wenn kein Mensch auf Ton oder Melodie achtet, aber wenn Ton Ton und Melodie Melodie sein soll, dann haperts leicht.

Der Detaillistenstand verteidigt einen faulen Kadaver, einen verlorenen Posten, wenn er nicht in sich geht und es sich in deutscher Ehrlichkeit eingesteht, dass die von ihm geleistete Arbeit zu hoch bezahlt wird im Verhältnis zu den Leistungen anderer Berufsarten. Aber er muss, will er diese Behauptung recht verstehen, nicht mit den wüsten Zuständen rechnen, die heute gelten: er muss mit den Zuständen rechnen, die da sein könnten, wenn wir das »Geschäft« der Güterverteilung nach dem Gesetze der Vernunft verrichten liessen. Wir lassen ja von deutschen Volksgenossen schon so manches Geschäft nach dem Gesetze der Vernunft verrichten, so dass wir kein Hindernis sehen, der Vernunft, nämlich der wirtschaftlichen, einen noch grösseren Spielraum zu schaffen.

Dass die Vernunftgesetze bei der Organisation des Handelsgeschäftes, der Detaillistenleistungen, also des Waren-Verteilungsgeschäftes, wie sie heute verrichtet werden, vollständig versagen, wissen die Leser dieser Zeilen. — und das sollte in den Schulen schon den Kindern gelehrt werden. Wir haben erst kürzlich Beweise genug dafür gebracht; hunderte liegen für den, der Interesse hieran hat, auf der Strasse; zwei wollen wir drucken lassen. Neulich hatte man (man sind Frau und etliche Kinder) ein Gelüste auf ein Linsengericht. Da der Hausherr nicht mitthun wollte, wurden nur zwei Pfund beim »Detaillisten« bestellt. Die kosteten 60 Pfg. Das Mädchen aber bestellte, dass es noch eine bessere Sorte gäbe, die aber 40 Pfg. fürs Pfund kosteten. Also für zwei Pfund Linsen sind 60 Pfg. gezahlt worden, in der Haupthandelsstadt Hamburg. Ein Blick in die Zeitung zeigte, dass der Börsenpreis für Linsen 5½ Pfg. =, nämlich 11 Pfg. pro Kilo oder 110 Mk. per Tonne = 1000 Kilo ist. —

Nun bitten wir doch, wie wir es gethan haben einmal mitzurechnen. Der Linsenbauer, der Landmann, einerlei ob er in Deutschland oder in Russland wohnt, bekommt für das Pfund Linsen, das er durch Lockerung des Erdbodens, Aussäen, Reinhaltung von Unkraut, Mähen, Dreschen hat gewinnen also neu schaffen müssen, bare 5½ P g. Der Weg aber, der vom Pfund Linsen vom Bauern bis zum Kochtopf der Frau zurückgelegt werden muss, der erhebt eine Steuer von 24½ Pfg. fürs Pfund. Also ein Pfund Linsen neu zu schaffen kostet 5½ Pfg. und ein Pfund Linsen auszuteilen kostet mehr als das Vierfache.

Ein anderes Beispiel.

Vor einigen Wochen besprach sich ein alter Freund aus längst verschwundenen Zeiten mit uns, und mancherlei wurde über die Vergeudung von Kräften deutscher Volks-

genossen geredet. Sein Bruder ist Gutsbesitzer und bewirtschaftet in Sachsen und Böhmen vier Güter. Auf unsere Frage, wie es denn dem ginge, man höre so viel über die Not der Landwirtschaft, der Bruder aber wäre uns als ein intelligenter Mann bekannt, der keineswegs sogenannte junkerliche Neigungen hätte, der keine sportlustigen Söhne im bunten Rock zu ernähren hätte, wurde uns folgende Antwort: Mein Bruder hat sich vom Körnerbau abgewendet, weil er eingesehen hat, dass er dabei zu Grunde ginge. Man hat ihn dann unter vielem andern geraten, Kraut, also weissen Kohl zu bauen, dabei käme er auf seine Kosten. Nun hat er einige Morgen damit bepflanzt, und als sie Köpfe hatten und geschnitten werden mussten, da hat er für den Zentner weissen Kohl 30 Pfg. bekommen. Und für diesen Preis musste er den Kohl auch noch auf den Bahnhof fahren, der 1½ Stunden vom Acker entfernt war. Also für eine zweispännige Fuhre von 20 Zentnern bekam er sechs Mark. Dafür hatte er nicht bloss den Tagelohn des Kutschers, das Futter der Pferde zu schaffen, sondern dafür hat der Acker gedüngt werden müssen, die Kohlpflanzen mussten gesetzt werden, sie mussten begossen werden, der Acker musste gejähtet werden, Raupeneier mussten abgelesen werden. Und alles dieses wurde im Herbst mit 30 Pfg. pro Zentner **neu geschaffenen Gutes,** frei an den Bahnhof geliefert, bezahlt. —

Wenn ein Detaillist ein Pfund Cacaopulver verkauft so kostet diese **reine Verteilungsarbeit** 50 Pfennig und mehr. Ein Pfund Linsen **zu bauen,** also ganz neu zu schaffen, kostet fünf Pfennig; ein Pfund dahin zu bringen, wo es gebraucht wird, kostet fünfmal soviel! Das Linsen**bauen** hat also anscheinend eine gesunde Grundlage; das Linsen**verteilen** aber ist grundlos, ist einfach verrückt. Wer das bestreitet, ist — ungesund. Wenn wir in Leistungen ähnlicher Art den Beweis vor Augen haben, dass die Verteilungsarbeit besser, nämlich billiger gethan werden kann, dann sind wir mit dem dicksten Unverstand behaftet, wenn wir nicht einsehen, oder wenn wir den faulen Kadaver, den die vereinigten Detaillisten verteidigen, auch noch beschützen wollen.

Wirtschaftliche Dauergesetze hat es nie gegeben und wird es nie geben. Jedes Volk muss für sich entscheiden, welche Wege es wandeln will, um zum grössten Volkswohlstande zu kommen. Diese Wege aber dürfen wir uns nicht von Leuten vorschreiben lassen, die wohl eben beurteilen können, was sie am Pfund Kaffee verdienen müssen, wenn sie bestehen wollen, sondern diese Wege müssen wir uns da zeigen lassen, wo man sich bemüht hat, einen Ueberblick über die Quellen des Volkswohlstandes und über die Verteilungsweisen der dazu gehörigen Güter zu gewinnen.

Die Herren Detaillisten (ob in Bautzen oder in Kassel ist gleichgültig, es ist alles eine Art) kennen aber diese Wege nicht. Sie geben zwar an, das Wohl der Gesamtheit im Auge zu haben. Aber das ist Unsinn. Sie wollen sich ihren Profit nicht schmälern lassen — weder durch die Konkurrenz, noch durch die Konsumvereine, noch durch die Filialen, noch durch irgendwelche Genossenschaften.

Da sie aber kein Recht auf den Profit haben, da jeder das Recht hat zu wirtschaften, zu kaufen, wie und wo er will, so werden in weiteren zehn Jahren die sogenannten ehrbaren Kleingewerbetreibenden, die »Detaillisten« bis auf ein kümmerliches Häuflein zusammengeschmolzen sein. Und warum? Weil die in ihrem Berufe geleistete Arbeit höher entlohnt werden musste, als sie es nach den Gesetzen der Vernunft und nach der Entwickelung des Transportwesens beanspruchen konnte. Und weil der ganze Handel, einerlei ob er im grossen oder im kleinen betrieben wird, soweit er den Güterverkehr im Volke vermittelt, belastend auf die Berufsstände wirkt, die die dem Handel übergebenen Güter erst erzeugen müssen. Der Handel ist Dienstmann der Produktion, er verliert sein Brot und das Salz auf dem Brot, wenn die Produktion stockt. Will er aber die Produktion beherrschen, dann hat alle Wirtschaft ihr Ende.



ALLERLEI.

G. R. »Ich möchte mir hiermit erlauben, Ihre Güte in Anspruch zu nehmen, indem ich Sie bitte, mir auf folgendes freundlichst Antwort zu geben.

In der Herstellung des löslichen Cacaopulvers ist es mir noch nicht gelungen, das Ziel zu erreichen, welches mir dem herrschenden Geschmack nach wünschenswert erscheint, obgleich mir sowohl das Pipersche Verfahren wie die Epstein'sche Methode und andere auf Verwendung von Salmiak beruhende bekannt sind. Es fehlt

dem Fabrikat der eigenartige volle Beigeschmack, der sich beim Aufbrühen gewisser Fabrikate zeigt, wenn er auch beim Erkalten fast ganz verloren geht. Ich erlaube mir, Ihnen Proben als Postmuster zu schicken und zwar M, G, D und E. Die Sorten M und D, namentlich erstere, weisen den charakteristischen Geschmack auf, die G und E nicht, G ist aus Guayaquil-, E aus Thomé-Cacao hergestellt, und nun möchte ich gerne wissen, auf welche Weise der in M und D befindliche Geschmack zu erzielen ist. Durch stärkeres Rösten habe ich nichts erreicht, auch wird die Farbe dadurch zu dunkelbraun, während eine schöne rotbraune Farbe allgemein gefordert wird.

Für freundlichen Ratschlag würden Sie dankbar verpflichten u. s. w.«

Antwort:

D ist der beste Cacao, den kann man alle Tage trinken ohne ihn leid zu kriegen. Es ist dazu guter Cacao, anscheinend 60 bis 70 % Machala und 30—40 % guter, milder Bahia verwendet worden; er ist fertig geröstet und als Masse präpariert worden, und die Einrichtung, die beim Präparieren zur Verwendung kommt, ist vernünftig. Wo man den Cacao als Masse präpariert, da darf man nicht glauben, wenn man einen Eimer oder einen Walzenkasten mit Cacaomasse mit der Pottaschenlösung vermischt und ihn dann warm 12 oder 18 Stunden stehen lässt, dass dann der gewollte Zweck erreicht sei. Worauf wir schon so oft hingewiesen haben: Es ist hier die reine Seifensiederarbeit zu verrichten. Wenn ein Seifensieder sein Fett und seine Lauge einfach zusammenschüttet und die »Masse« dann warm stellte, so würde er auch nichts erreichen; es würde im Leben keine Seife daraus. Hauptbedingung ist fortwährendes Rühren bei hoher Temperatur. D scheint nun in einem Rührapparat 6—8 oder 10 Stunden lang gelaufen zu haben; daher hat er nicht bloss den schönen bittern Cacaogeschmack, sondern auch damit ist erreicht, dass sich in der Tasse keine oder doch wenige Fettaugen bilden. Wie er aber als Pulver schmeckt, so schmeckt er auch in der Tasse. Er ist der beste von allen vieren und er ist anscheinend nach den von uns herausgegebenen Vorschriften hergestellt. Lieb wäre uns, wenn Sie uns sagten, woher er stammt. Dann folgt M als zweitbester. M ist ebenfalls aus guten, gesunden Cacaobohnen, und es wird immer noch nicht genug beachtet, dass die Grundlage für ein gutschmeckendes Fabrikat die Bedingung ist, dass gute Bohnen verwendet werden. Diese Bedingung wird beim Cacaopulver recht oft nicht erfüllt, und dass sie das nicht wird, daran sind unsere deutschen Verhältnisse sehr viel schuld. In Deutschland ist die Fabrikation des entölten Cacaos ein Anhängsel geworden an die Fabrikation von Chocoladen — meist ordinären —, von Konfekten und hundert verschiedenen Dingen. Bei diesen Dingen aber hat die Qualität, d. h. der jeweilige Zustand der zum Ankauf angebotenen Bohnen nicht die Beachtung gefunden, die sie haben müssen, wenn reines Cacaopulver hergestellt werden soll. Wenn wir einen Vergleich ziehen sollen, so würden wir sagen, der Bäcker, der Mehl für Feingebäck, für Franzbröte kauft, achtet mehr auf die Qualität des Mehles, als der Bäcker, der aus Mehl, braunem Sirup, vielem Gewürz u. s. w. Lebkuchen oder Pfeffernüsse bäckt. So muss es auch bei der Cacaopulverfabrikation gehalten werden. Nicht jede Partie Cacao eignet sich für Pulver, aber jede Partie kann für Chocoladen ordinärer Preislage und für Konfekte verwandt werden. Denn das, was am Cacao charakteristisch ist, geht bei hohem Zuckergehalt, bei gehöriger Würzung doch zum Teufel. Aber beim Cacaopulver, bei dem bei gut gerotteten Bohnen und bei gesunder Qualität am besten gar kein Gewürz verwendet werden sollte, da macht die Bohne den Geschmack!

M also ist auch aus guten Bohnen — ja, er kann aus teureren hergestellt sein als D, aber er ist nicht so gut geraten. Er ist entweder im ganzen überhitzt, was leicht vorkommt bei solchen Sorten, die im Röster präpariert werden. M ist im Röster präpariert, aber er ist sehr vernünftig behandelt, was man bei G und E nicht sagen kann. Ihnen gefällt M am besten, aber nach unserm Geschmack gehört er erst an die zweite Stelle.

G ist ein schlechtes Fabrikat, das kein Mensch dauernd trinken wird. G ist mit Benzoe behandelt. Bei der Benzoebehandlung hat der Verfechter dieses Systems (ist es nicht Dr. Piper aus Rotterdam?) die Glocken läuten hören, aber er weiss nicht, wo sie hängen. Benzoeharz ist bei G und auch noch an anderen Stellen verwendet worden und um Benzoesäure könnte es sich vernünftigerweise nur handeln, wenn überhaupt Benzoe oder ein Teil des Benzoes mit Cacaopulver in Verbindung gebracht werden dürfte. Das Benzoeharz hat neben dem unangenehm harzigen Geruch und Geschmack ein leichtes Vanille-Aroma. D. h. wenn man die richtige Sorte, die Sumatra-Benzoe verwendet. Die Siam-Benzoe hat auch das nicht einmal, sie wird nur für

medizinische Zwecke benutzt, ist für Parfümeriezwecke unbrauchbar. Hier nun, im Cacaopulver G, scheint eine nicht gute Sorte Benzoe, und diese nicht einmal als Extrakt, sondern als Harz verwendet worden zu sein. Das ist nicht vernünftig. Benzoe hat als Geschmacksverbesserungsmittel im Cacao nichts zu suchen. Anders ist es, wenn es andern Zwecken dienen soll.

Benzoeprodukte, z. B. Benzoesäure, haben, wenn sie in einem bestimmten Verhältnis mit Fett oder mit fetthaltigen Substanzen oder Präparaten verbunden werden, die Eigenschaft, das Ranzigwerden zu verhüten. Hiervon hat man anscheinend in unserer Industrie keine Kenntnis, sonst würde man sich wohl schon darum gekümmert haben. Es kann ja nun möglich sein, dass man in Holland, woher uns die Kunde über die Verwendung von Benzoe bei der Fabrikation von Cacaopulver kommt, diese Eigenschaft gekannt hat oder kennt, und dass man dort, wissend, dass das in Dosen verpackte Cacaopulver oft Sommer und Winter, warm und kalt, während vieler Monate gelagert wird, ehe es seinen Konsumenten findet, dass man dort diese Eigenschaft zu nützen versteht. Ueber die Konservierung des Aromas beim Kaffee und beim Cacao wissen wir alle nichts, wenigstens nichts bestimmtes. Wir wissen wohl, dass eine frühmorgens angefertigte Chocolade viel besser schmeckt, als eine, die schon in Staniol- oder luftdichter Blechverpackung ein halbes oder ganzes Jahr alt ist. Und wir wissen vom Kaffee, dass er aus frisch gerösteten Bohnen besser schmeckt als aus altgerösteten. Keine Art von Verschluss kann das Schwinden des Aromas beim Kaffee oder beim Cacao aufhalten. Daraus geht hervor, dass eine chemische Zersetzung der Bestandteile im Produkte selbst vor sich geht. Und das thut es allerdings; bei Cacaopräparaten könnte man es beweisen. Ganz besonders ist es das Fett, das zersetzt wird und dann im zersetzten Zustande nachteilig auf das Aroma einwirkt. Das ist beim Cacao so wie beim Kaffee, beim ersten aber schlimmer, weil der Fettgehalt im Cacao ganz bedeutend grösser ist, als im Kaffee. Diesem Zersetzungsprozess kann man mit Benzoepräparaten entgegen treten, aber nicht mit dem rohen Benzoeharz. — Gelegentlich wollen wir hierüber einem Sachverständigen im Gordian das Wort geben.

E wird oder könnte dasselbe Pulver sein, das wir in G haben, nur mit dem Unterschied, dass darin Zimmt und andere Arten Gewürze sind, die dem Cacao den Geschmack der ordinären Gewürzchocolade geben. Ohne dieses Gewürz mag er ganz gut schmecken — aber das lässt sich erst sagen, wenn man ihn ohne Gewürz vor sich hat. Anscheinend hat er auch etwas Benzoe, doch lässt es sich nicht bestimmt sagen.

Wir haben ja keine Ahnung, aus welchen Fabriken die vier Proben stammen, aber wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie uns mitteilten, wo sie angefertigt sind. Wir kennen die meisten, und wir freuen uns immer, wenn wir konstatieren müssen, dass die in Deutschland hergestellten Sorten sich immer mehr zu gleichen beginnen. D. h., dass alle Sorten sich dem Punkte nähern, der von den besten erreicht — vorläufig aber auch nicht überschritten werden kann.

Merkwürdigerweise hat man von Hilferufen nach Chemikern und nach Professoren schon seit zwei Jahren nichts mehr gehört, obgleich vorher die Cacaoindustrie eine fette Weide für diese Herren gewesen ist.

Sobald Sie uns gesagt haben, ob unsere Urteile, besonders bei C und E, zutreffend sind, wollen wir Ihnen gern weiter dienen.

Anna. Sie schreiben: »Wir sind mit einer recht grossen Sendung Ananas aus Hamburg recht sehr unzufrieden. Wir haben den Auftrag auf 200 Früchte à 3 bis 4 Pfd. schon im Sommer gegeben und wir haben, im Vertrauen auf reelle Bedienung uns darauf eingelassen, dass wir so billig als möglich zu den Früchten kommen würden. Nun aber haben wir sie empfangen; sie sind unsortiert anscheinend an uns weitergegeben worden, so dass wir sehr viele faule, also für unsere Zwecke unbrauchbare, wegwerfen, aber bezahlen müssen. Das Pfund brauchbarer Frucht wird uns anscheinend einen blanken Thaler kosten. Wie können wir uns gegen solche Reinfälle schützen?«

— Durch eine ganz einfache Maassregel: Wenn Sie Ananas kaufen, ihn einlegen oder ausziehen wollen, dann schreiben Sie acht Tage vorher an den Gordian. Wir weisen Ihnen dann Stellen nach, wo Sie ausgesuchte Ware nicht mit einem »blanken Thaler«, sondern mit 75—80 Pfg. pro Pfund kaufen können. Das sind die heutigen Preise; oft sind sie höher, oft niedriger. Oft sind sie fast umsonst hier zu haben. Sie wissen doch wohl, wie die Versandbedingungen beim Ananas liegen? Halbreif werden sie gepflückt, dann verpackt und verschickt. Die Reise dauert einige Wochen; das Nachreifen entwickelt Wärme. Wird die Wärme zu gross, dann entwickelt sich auf einer Seite das feinste Aroma, auf der andern aber faulen die Früchte. Der Fruchthänd-

ler kann dann nichts mehr aus den ganzen Früchten machen; aber für Ihre Zwecke, zu dem Zwecke, das Aroma der Ananas zu gewinnen, ist eine halbe recht reife mehr wert, als eine oder zwei tadellose, aber halbreife. Wer halbreife, tadellose haben will, muss das Fruchtfleisch benutzen, wer aber das Aroma als das wertvollste ansieht, der muss ganz reife, am liebsten überreife Früchte in Sprit bringen. Dann hat er den meisten Nutzen davon.

Ein 90jähriger deutscher Chocoladefabrikant. Der Seniorchef der Firma T. J. Heddinga ist 90 Jahre alt geworden. Am 27. November hat er seinen Geburtstag gefeiert. Im Ostfriesischen Courier lesen wir hierüber folgendes aus Norden:

»Einer unserer ältesten Bürger, der Fabrikant Herr T. J. Heddinga, feierte gestern in voller körperlicher und geistiger Rüstigkeit seinen 90. Geburtstag. Als einfacher Bäckergeselle kam er aus dem Krummhörn nach hier. Mit Behagen erzählt er, wie auf der Rückkehr von seiner »Hochzeitsreise« auf dem damals grundlosen Landwege vor Bargebur der alte Stellwagen im Schlamme stecken geblieben sei, wie er aber kurz entschlossen seine Frau auf dem Rücken genommen und nach Norden getragen habe. Unermüdliche Thätigkeit und bescheidene Lebensführung halfen ihm, der in den ersten Jahren nicht zu stolz war, mit seinen Backwaren die Jahrmärkte der Umgegend zu beziehen, bald zu einem gewissen Wohlstande, der es ihm erlaubte, mit seiner Bäckerei eine Konditorei zu verbinden, aus der sich im Laufe der Jahre unter Mitwirkung seiner beiden leider zu früh verstorbenen Söhne die bedeutende, z. Z. über 150 Personen beschäftigende Zucker- und Chocoladenwaren-Fabrik entwickelte, deren Leitung er vor einigen Jahren jüngeren Kräften anvertraute, in der er aber noch heute täglich einmal nach dem Rechten sieht. Sein gestriger Jubeltag gestaltete sich zu einem Festtag für die Stadt, die ihm zu Ehren vollen Flaggenschmuck angelegt hatte. Schon am frühen Morgen brachte ihm der Posaunenchor des Jünglingsvereins ein Ständchen, gleich darauf die städtische Kapelle unter Leitung des Herrn Gottschalck. Eine Unzahl von Briefen und Telegrammen lief ein und das bescheidene Haus des Jubilars wimmelte den ganzen Tag hindurch von Besuchern, die dem alten Herrn, der im Kreise seiner von Nah und Fern herbeigeeilten Verwandten alles wohlgemut über sich ergehen liess, glückwünschend die Hand drücken wollten. Allgemeine Freude erweckte es in der Bürgerschaft, als bekannt wurde, dass die städtischen Kollegien einstimmig beschlossen hatten, ihn zum Ehrenbürger zu ernennen. An Stelle des in unaufschiebbaren Dienstgeschäften verreisten Herrn Bürgermeisters begab sich Herr Senator Eiben mit dem Wortführer der Bürgervorsteher Herrn Braams in die Wohnung des Geburtstagskindes, um diesem die Mitteilung von der Ehrung zu machen und im Auftrage der städtischen Kollegien die herzlichsten Glückwünsche darzubringen. Kurz darauf traf aus Hannover auch ein Glückwunschtelegramm des Herrn Bürgermeisters ein. Sie trafen dort den Vorstand der Bäckerinnung, welcher gleichfalls ein Ehrendiplom überreichte. Wenn irgend einer in der Stadt, so verdient der Gefeierte, dass die ihm dargebrachten Wünsche in vollstem Maasse in Erfüllung gehen. Hat er auch nicht in öffentlichen Aemtern für das Gemeinwesen wirken können, weil seine Bescheidenheit und die Last des grossen Geschäfts ihm die Uebernahme derselben verboten, so hat er doch bei jedem sich bietenden Anlass gezeigt, dass er sich seiner Pflicht gegen die Stadt und das grosse Vaterland wohl bewusst und bestrebt war, sie aufs gewissenhafteste zu erfüllen. Wir haben wohl keine politische, kommunale und kirchliche Wahl vollzogen, ohne dass der alte Herr seine Stimme mit abgegeben hätte, kein patriotisches Fest ist gefeiert worden, ohne dass er mitthat. Im grossen Kriege gehörte er mit seiner Frau zu den eifrigsten Förderern der freiwilligen Krankenpflege, und früher und später hat wohl keiner, der für gemeinnützige Zwecke sammelte, bei ihm vergeblich angeklopft. Von aufrichtiger Frömmigkeit beseelt, ist er ein warmer, teilnehmender Freund seiner Freunde und stets darauf bedacht, Aufmerksamkeiten und Mitgefühl zu bezeigen. Und so strenge er im Geschäfte, wie gegen sich selbst, so auch gegen seine Beamten und Arbeiter war, so wohlwollend und mithelfend stand und steht er ihnen noch heute als Mensch gegenüber. —

Die hiesige Genossenschaftsbank, die jahrelang von seinem jüngsten Sohne geleitet wurde, hat er mit begründen helfen, aber auch in den letzten Generalversammlungen gehörte er noch, Dank seiner körperlichen Rüstigkeit, die ihm vor zwei Jahren selbst noch den Eislauf gestattete, zu den pünktlich Erscheinenden.

Er gehörte zu den seltenen Naturen, die mit klarem Auge und offenen Ohren die Welt durchwandern, alles beachtend, alles nützend, an allem sich freuend, aber nicht

in schlaffem Müssiggange, sondern unermüdlich sich bethätigend und die darum den Segen der Arbeit wenigstens innerlich an sich erfahren, wenn auch der äussere Erfolg manchmal ausbleibt.

Möge es dem alten Herrn denn vergönnt sein, noch lange Jahre hindurch sich zu freuen an dem Weiterblühen seines Geschäftes und dem Glücke seiner zahlreichen Nachkommen, sowie an der Achtung und Verehrung seiner Mitbürger, denen er ein leuchtendes Vorbild ernster Pflichterfüllung und hoher Bürgertugend gewesen ist.

Neue Cacao - Plantagen in Kamerun. Wir haben schon früher darüber berichtet, dass anscheinend die westafrikanische Kolonie Kamerun über kurz oder lang die Vorratskammer für afrikanische Cacaobohnen werden wird. In der Köln. Zeitung lesen wir folgendes:

»Dr. Esser und V. Hoesch sind von ihrer Expedition in das Innere von Kamerun und Angola in Lissabon eingetroffen und haben dem deutschen Gesandten Baron Derenthall eingehenden Bericht erstattet, namentlich über ihre am Kunene, dem Grenzflusse zwischen der portugiesischen Provinz Mossamedes und Deutsch-Süd-Westafrika, gemachten Erfahrungen, die au' einen von dort aus betriebenen regen Waffenhandel mit den Eingeborenen von Deutsch-Süd-Westafrika schliessen lassen und gleichzeitig darauf hinweisen, dass das Goldvorkommen auf dem rechten Ufer des Kunene auch auf dem linken, als durchaus gesund geschilderten deutschen Ufer sich ergeben dürfte. — Dr. Zintgraff ist behufs Anlage für gemeinschaftliche Rechnung zu betreibender Cacao-Plantagen in Kamerun eingetroffen.

Die Esser'sche Expedition, die am 6. Mai d. J. von Lissabon über St. Thomé nach Kamerun aufgebrochen war, hat die Ziele, welche sie sich zunächst gestellt hatte, glücklich erreicht. Nachdem ihre Mitglieder Dr. Esser, Dr. Zintgraff und Victor Hoesch sich mehrere Wochen auf St. Thomé zum Studium des dort in höchster Blüte stehenden Cacaoplantagenbaues aufgehalten, ist von ihnen eine grössere Strecke zu solchem Plantagenbau geeigneten Landes am Kamerunberge in der Nähe des an der Küste gelegenen Hafenorts Victoria erworben worden. Da jedoch die Arbeiterverhältnisse an der Küste viel zu wünschen übrig lassen, so hat die Expedition mit 200 gut ausgerüsteten Schwarzen am 12. Juni den Marsch ins Innere zu den Balis angetreten, wo es ihr gelungen ist, mit dem König Garega und vielen Häuptlingen Verträge abzuschliessen, wonach ihnen eine hinreichende Zahl von geeigneten Arbeitern zur Verfügung gestellt wird. Hin- und Rückmarsch haben fast acht Wochen in Anspruch genommen, feindselige Begegnungen mit Eingeborenen aber nicht stattgefunden. Die verschiedenen Stämme unterscheiden sich durch Sitten und Gebräuche. Das Christentum ist in jene Gegenden noch nicht vorgedrungen. Menschenraub ist mehr oder weniger an der Tagesordnung; auch finden sich hin und wieder Anzeichen dafür vor, dass die Menschenfresser noch nicht ganz ausgestorben sind. Dr. Zintgraff ist bei den Balis geblieben und hat dort eine Station errichtet, um die Arbeiter zu belehren, die er demnächst behufs Beginn der Cacao-Anpflanzung zur Küste bringt. Dr. Esser und Herr Hoesch sind auf dem Rückmarsche von ihrem ursprünglichen Wege abgewichen, um auf Wunsch des Königs Garega den Versuch zu machen, von den Bewohnern Tayos, einer malerisch auf sieben Hügeln gelegenen Stadt, eine Anzahl ihm geraubter Balis zurückzuerhalten. Leider waren dieselben schon als Sklaven verkauft. Die Tayoaner wurden jedoch gezwungen, eine Busse in Elfenbein zu leisten, nachdem der Wert der geraubten Balis abgeschätzt worden war. Schliesslich gelang es, auch mit diesem recht kriegerischen Stamme Blutsfreundschaft zu schliessen.

Uebrigens war der Rückmarsch zur Küste mit gewissen Schwierigkeiten und Gefahren verbunden, da die Regenzeit früher als gewöhnlich eintrat, infolgedessen die Flüsse sich über Nacht in reissende Ströme verwandelten. Auch die Kleidungsstücke, insbesondere das Schuhwerk, litten unter den Einflüssen des andauernden Regens, sodass die Reisenden mehrere Tage barfuss einherschreiten mussten und hocherfreut waren, am 9. August wieder an der Küste anzulangen, wo sie Musse fanden, sich von den überstandenen Strapazen zu erholen. Durch diesen Zug, wodurch der Weg ins Innere Kameruns wieder erschlossen worden, ist bei den Eingeborenen das deutsche Ansehen gehoben und durch die abgeschlossenen Verträge das Bewusstsein der Zugehörigkeit der Stämme zu Deutschland befestigt worden, ganz davon abgesehen, dass die Leiter der Expedition ihren Zweck erreicht haben, für ihre Plantagen geeignete Arbeitskräfte zu gewinnen.

Esser und Hoesch haben sich alsdann von St. Thomé aus, wohin sie für einige Tage zurückgekehrt, über Loanda nach Mossamedes begeben, um von dort aus eine Expedition in das Innere der zu Portugal

gehörigen Provinz Angola zu unternehmen, die südlich an Deutsch-Südwestafrika grenzt; beide Gebiete sind durch den Kunenefluss von einander getrennt. Am 1. September erfolgte der Abmarsch mit 50 bewaffneten Schwarzen und zahlreichen Ochsen und Kamelen; letztere waren erforderlich, weil der Weg zum Teil durch wasserarme Wüsten führt; die Ochsen sollten zum Reiten und zum Fortbringen des Gepäcks dienen. Die Expedition, die sechs Wochen in Anspruch nahm, hatte sich ein in Mossamedes anwesender Deutscher, Fournier angeschlossen. Schon nach wenigen Tagen sahen die Reisenden ein, dass das Ochsenreiten eine unbequeme Sache sei, und zogen vor, den Weg zu Fuss zurückzulegen.

Diese Forschungsreise von Mossamedes über Port Alexander durch das herrliche Chellagebirge nach Humbe und von dort durch die zur Zeit ziemlich trockenen Sümpfe bis Kiteré, wo Kehrt gemacht und den Kunene hinunter bis zur Mündung marschiert wurde, bot gleichfalls des Interessanten viel. Die Gegend besitzt einen Wildreichtum, der jeder Beschreibung spottet. Es wurden Löwen, Elefanten, Leoparden, Büffel, Giraffen, Antilopen, Gnus, Flusspferde, Krokodile, Tauben Enten, Flamingos, Papageien u. dergl. m. erlegt. Die Reisenden konnten sich ferner aus eigener Wahrnehmung von der Richtigkeit der ihnen gemachten Angaben überzeugen, dass nicht nur am Olchitanda im Gebiete von Cassinga, sondern auch am Kunene gute Goldfunde gemacht worden sind. In der Gegend von Humbe traf die Expedition wiederholt auf kleine, aus Deutsch-Südwestafrika geflohene Trupps von Eingeborenen, die Pulver und Blei gegen Ochsen zu verhandeln suchten, indem sie auf den Krieg mit den Deutschen hinwiesen; natürlich wurden sie jedesmal schnöde abgewiesen.

An der Mündung des Kunene wurde noch eine Rekognoszierung in das deutsche Gebiet unternommen und etwa 30 km südlich von der Mündung das Vorhandensein einer kleinen, etwa 3 km weiten, in den Karten nicht verzeichneten Bucht, die man unter Salvenfeuer Auguste Victoria-Bai taufte, festgestellt; dieselbe soll sich aufs vorteilhafteste für einen Hafen eignen, da der südliche Landvorsprung hoch genug ist, um der Wucht der südöstlichen Strömung zu widerstehen, und sich ausserdem mächtige, bei Ebbe sichtbare Felsen vorlegen, an denen die Wogen sich brechen. Jedenfalls erscheint die Vermessung dieser Bucht ratsam. Eignet sich dieselbe als Hafen, so dürfte die Entdeckung einen wirtschaftlichen und strategischen Wert haben. Der Kunene, der das ganze Jahr hindurch vorzügliches Trinkwasser mit sich führt, ist von hier in etwa vier Stunden auf bequemem, leicht fahrbar zu machendem Wege zu erreichen. Man kann an diesem Flusse entlang verhältnismässig mühelos ins Innere gelangen, wo allenthalben das Land schön und gesund ist und wo sich, wie auf der rechten portugiesischen Seite des Kunene, vermutlich auch Gold finden wird.

Sigi-Pflanzungs-Gesellschaft, Ges. m. b. H. in Essen. Eine Anzahl hervorragender Geschäftsleute und anderer angesehener Persönlichkeiten des Ruhrbezirks betreiben die Errichtung einer Gesellschaft mit beschränkter Haftung, mit dem Sitz in Essen a. d. Ruhr, die in Usambara (Deutsch-Ostafrika) Grundbesitz behufs Anlage einer Pflanzung, besonders von Kaffee und Cacao, erwerben, sowie damit zusammenhängend gewerbliche und Handelsgeschäfte unternehmen soll. Das in Aussicht genommene Hügel- und Bergland von 2000 ha ist Herrn Dr. Hindorf, Mitglied des Kolonialrats, von der Deutsch-Ostafrikanischen Gesellschaft zu 20 Mk. der Hektar angestellt worden, und er bezeichnet es auf grund eigener Anschauung als für den gedachten Zweck sehr geeignet, hat auch schon einen erfahrenen Pflanzer zur Leitung des Unternehmens gewonnen. Die Gesellschaft soll mit 500 000 Mk. Grundvermögen ausgestattet werden, das durch Anteile von 1000 Mk. aufzubringen ist. Davon sind bis jetzt über 280 000 Mk. von näheren Freunden des vorläufigen geschäftsführenden Ausschusses schon gezeichnet. Weitere Zeichnungen, auf die vorerst 25 % einzuzahlen sind, nimmt der Vorsitzende, Herr Georg Krawehl in Essen, entgegen. Die Hälfte des Landkaufpreises kann in Anteilen der Gesellschaft entrichtet werden, die andere Hälfte mit 20 000 Mk. in Barem.

Zucker-Raffinerie Braunschweig. In dem Geschäftsberichte für 1895/96 wird folgendes ausgeführt: »Das Geschäftsjahr 1895/96 hat leider ein unbefriedigendes Ergebnis geliefert. Die mässigen Preise, welche zu Beginn der Campagne bestanden, liessen es ratsam erscheinen, uns in Rohware zeitig reichlich zu versorgen. Als sodann im Februar eine namhafte Besserung eintrat, entschlossen wir uns, unsere Einkäufe gänzlich einzustellen, wozu wir uns um so mehr veranlasst fanden, als das Inaussichtstehen eines neuen Zuckersteuergesetzes, welches die Erhöhung der Zuckersteuer vorsah, es wünschenswert erscheinen liess, eine früh-

zeitige Betriebseinstellung ins Auge zu fassen, damit wir im stande waren, unsere Fabrikate vor Inkrafttreten dieses Gesetzes noch für den Inlandsbedarf abzufertigen. Das verarbeitete Rohzuckerquantum stellte sich auf 14,640,230 kg gegen 18,763,309 kg im Vorjahre. Obgleich wir also mit billigen Einkaufs-Preisen zu rechnen hatten, war ein befriedigender Absatz nicht herbeizuführen, vielmehr verlief das Geschäft bei gänzlich ungenügenden Raffinaden-Preisen ausserordentlich schleppend, und der spätere, sich sehr erheblich gestaltende Rückgang im Rohzuckermarkte machte Verkäufe in unseren Produkten zeitweilig nahezu unmöglich. Die Werte der am Jahresschlusse vorhandenen Bestände sind hinreichend niedrig bemessen, wie solches durch die Preise, welche wir für die dagegen inzwischen beschafften Verkäufe erzielten, bestätigt wird. Bedauerlicher Weise sind wir nach Ablauf des Geschäftsjahres noch durch zwei Zahlungseinstellungen — eine am hiesigen Platze, eine auswärts — in Mitleidenschaft gezogen worden. Unsere Beteiligung in beiden Fällen zusammen beläuft sich auf 25,325 Mk., wovon wir, wie aus dem Gewinn- und Verlust-Konto ersichtlich, 15,000 Mk. als mutmaasslichen Verlust gebucht haben. Einschliesslich der Abschreibungen in Höhe von 55,893 Mk. ergiebt der Abschluss einen Verlust von 73,924 Mk., so dass nach Absetzung des Bestandes auf dem Reservefonds-Konto 2776 Mk. und des Gewinn-Saldos aus dem Vorjahre 915 Mk. 70.232 Mk. als Verlust auf neue Rechnung vorzutragen sind. Die mannigfachen neuen Einrichtungen und Verbesserungen in unserer Fabrik haben sich ausnahmslos bewährt.«

Zucker-Raffinerie Hildesheim. In der am Sonnabend hier abgehaltenen General-Versammlung der Zucker-Raffinerie Hildesheim kamen in dem vom Vorstande erstatteten Geschäftsbericht so günstige Zahlen zum Ausdruck, dass hierin allein ein Beweis für die treffliche Leitung des sich von Jahr zu Jahr vergrössernden Etablissements liegt. Neben einer hohen Verzinsung des im Geschäfte arbeitenden Kapitals fanden eine Reihe von Extra-Abschreibungen und Zurückstellung für Neubauten, sowie erfreulicherweise auch Ueberweisungen, die das Interesse weiterer Kreise erheischen, statt, indem für Gratifikationen an Beamte und Arbeiter 50,000 Mk. ausgesetzt wurden, der schon bestehenden Arbeiter-Hilfskasse, wozu vom Geschäft laufende Beiträge gezahlt werden und deren Wirkung dann eintritt, wenn die gesetzlichen Leistungen der bestehenden Kranken-, Unfall-, Invaliditäts- und Altersversicherung sich nicht mehr als zureichend erweisen, 20,000 Mk. überwiesen wurden, so dass diese Kasse nunmehr über einen Fonds von ca. 50,000 Mk. verfügt. Ferner wurde ein Fonds zum Zweck der Sicherstellung der Zukunft der Beamten durch eine Pensions- und Lebensversicherung bewilligt, der städtischen Armenkasse 8000 Mk., den Kinderbewahr-Anstalten 1000 Mk., dem Marthaheim 1000 Mk. und dem evangelischen Kirchenbau in Moritzberg als zweite Quote abermals 5000 Mk. überwiesen. Die erheblichen Zuwendungen für wohlthätige Zwecke werden gewiss allseitig mit grosser Freude begrüsst werden.

Zuckerraffinerien. Wie ungünstig die Geschäftslage der Zuckerraffinerien im letzten Jahre gewesen sind, geht auch wieder aus dem Abschluss der Zuckerraffinerie Magdeburg hervor. Das Gewinn- und Verlustkonto zeigt gegenüber 426.344 Mk. Fabrikationsgewinn an Betriebs- und Geschäftsunkosten 836,884 Mk., Verlust auf Rohzucker für Campagne 1896/97 300,000 Mk., dazu Abschreibungen 29,622 Mk., so dass also für die Kampagne 1895/96 und aus Rohzucker für Kampagne 1896/97 ein Verlust von zusammen 740.162 Mk. entstanden ist. Hiervon werden aus dem Reservefonds 4279 Mk. und aus dem Dispositionsfonds 38,005 Mk. gedeckt, so dass eine Unterbilanz von 697,877 Mk. bleibt.

Auch die Zuckerraffinerie Brunonia in Braunschweig, deren Abschluss übrigens noch nicht fertig gestellt ist, wird nicht in der Lage sein, für 1895/96 eine Dividende verteilen zu können.

Obige drei Geschäftsberichte möchten recht aufmerksam gelesen werden. Während die Braunschweiger Zuckerraffinerie einen Verlust von 73,000 Mk., die Magdeburger einen Verlust von 740,162 Mk. ankündigt, hat Hildesheim ein geradezu glänzendes Ergebnis zu melden.

Woran mag das liegen?



Der Zucker, seine Erzeugung, seine Arten, sein Verbrauch

(nach dem Werke »Allgemeine Warenkunde von Dr. Bersch) A. Hartlebens Verlag, Wien.

Zucker (lat. saccharum, franz. sucre, ital. zucchero, engl. sugar), Allgemeinbezeichnung für eine Reihe von chemischen Verbindungen, welche sich sowohl im

Pflanzenreiche als im Tierreiche fertig gebildet vorfinden und aus Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff bestehen; sie sind in Wasser löslich, die Lösungen besitzen einen mehr oder weniger intensiven, süssen Geschmack. Ein Hauptmerkmal für die Zuckerarten, nach welchem man sie auch von einander unterscheidet, ist ihre Vergährungsfähigkeit, d. h. die Eigenschaft, durch Hefe in Alkohol und Kohlensäure verwandelt zu werden, oder sich gegen dieselbe indifferent zu verhalten. Man unterscheidet direkt gährungsfähige und nicht direkt gährungsfähige Zuckerarten. Da in vielen Zuckerarten Wasserstoff und Sauerstoff in demselben Verhältnisse enthalten sind, in welchem diese Körper miteinander Wasser bilden, hat man diese Zuckerarten und andere ähnlich zusammengesetzte Verbindungen als Kohlehydrate, obwohl in sehr unzweckmässiger Weise, bezeichnet. Dementsprechend kann man die Zuckerarten in folgende Gruppen teilen: A. Zucker aus der Gruppe der Kohlehydrate. 1. Gährungsfähige Zuckerarten: Dextrose, Glykose, Lävulose (beide zusammen bilden den in der Mehrzahl unserer Obstsorten vorkommenden Frucht- oder Traubenzucker), Galactose oder Arabinose, Maltose im wässerigen Malzauszuge, Mannitose, Dulcit. 2. Nicht gährungsfähige Zuckerarten: Saccharose (der im gewöhnlichen Leben als »Zucker« kurzweg bezeichnete Körper), Parasaccharose, Raffinose, beide neben Saccharose vorkommend, Melizitose, Trehalose, Synanthrose und Lactose oder Milch-Zucker, in der Milch der Säugetiere vorkommend. Diese Gruppe von Zuckerarten ist, wie erwähnt, nicht direkt gährungsfähig, sie können aber durch gewisse Fermente, welche in der Hefe enthalten sind, dennoch zur Vergährung gebracht werden. Nicht gährungsfähige Zucker, welche aber zu den Kohlehydraten gerechnet werden können, sind Inosit oder Fleisch-Zucker (in der Fleischflüssigkeit enthalten), Sorbin, Eucalin und Quercitose. Zucker, welche überhaupt nicht gährungsfähig sind und ihrer Zusammensetzung nach nicht zu den Kohlehydraten gehören, sind Mannit, Sorbit, Dulcit, Isodulcit, Quercit oder Eiches-Zucker und haben von diesen Zuckerarten eigentlich nur wenige Bedeutung für die Praxis, sondern sind nur für die Chemiker von Interesse, Eine zur Erkennung verschiedener Zuckerarten sehr wichtige Eigenschaft derselben liegt in ihrem Verhalten gegen das polarisierte Licht und bewirken dieselben mit Ausnahme des Mannites eine Drehung der Polarisationsebene. Links drehend sind Lävulose, Synanthrose und Sorbin; alle anderen sind rechtsdrehend. Mit Ausnahme des Frucht-Zuckers (Stärke-Zucker) und des Milch-Zuckers und der Saccharose bilden die vorgenannten Zuckerarten keinen Gegenstand des gewöhnlichen Handelsverkehres; die weitaus wichtigste Zuckerart für diesen ist aber die Saccharose, im gewöhnlichen Leben kurzweg Zucker, Rohrzucker oder auch Rübenzucker genannt. Dieser Zucker findet sich in der Natur in vielen Pflanzen und Früchten fertig gebildet vor, und zwar so lange dieselben nicht reif sind; beim Eintritt der Reife geht er aber in Invertzucker (ein Gemenge aus Dextrose und Lävulose) über; es sind daher diese Pflanzen, beziehungsweise Früchte, nicht zur Fabrikation von Saccharose geeignet. Als Pflanzen, welche hierfür dienen, sind bis nun das Zuckerrohr, die Zuckerrüben, einige Palmenarten, der Zuckerahorn, Sorgho (Zuckerhirse) und allenfalls noch der Mais zu bezeichnen. Zuckerrohr enthält bis zu 18 Prozent, Zuckerrüben bis zu 15 Prozent, Zucker, Sorgho bis zehn Prozent und Mais bis neun Prozent. Die grösste Bedeutung für die Fabrikation von Zucker haben aber bis nun in den Tropen das Zuckerrohr, in den gemässigten Klimaten die Zuckerrüben. Der Zucker kommt gegenwärtig in verschiedenen Formen im Handel vor: als Kristallmehl (Pilé), in Form von Hüten oder Broden, als prismatische Stücke, sogenannter Würfelzucker, und endlich in Form wasserheller harter Kristalle als Kandiszucker. Der Zucker schmilzt bei vorsichtigem Erwärmen, ohne sich zu zersetzen, bei 160 Grad Celsius und erstarrt dann zu einer glasartigen, nicht kristallinischen Masse, welche den sogenannten Gerstenzucker darstellt und nach einiger Zeit wieder durch Kristallinischwerden ihre Durchsichtigkeit verliert. Bei starkem Erhitzen verwandelt sich der Zucker unter Ausstossung von Dämpfen in eine lichtbraune Masse, Karamel oder gebrannter Zucker. In Wasser ist Zucker leicht löslich, in Gemischen aus Wasser und Alkohol ebenfalls; die Löslichkeit wird aber um so geringer, je grösser der Alkoholgehalt der Flüssigkeit ist. Durch langes Kochen einer Zuckerlösung oder durch kurze Zeit andauerndes Erwärmen mit einer sehr verdünnten Säure verwandelt sich die Saccharose in Invertzucker, das Gleiche tritt durch die Wirkung des in der Hefe enthaltenen Invertins ein, wenn man eine Zuckerlösung mit Hefe versetzt; es ist dann eigentlich der Invertzucker, welcher vergährt. Der Zucker besitzt, wie viele andere kristallisierte Körper die Eigenschaft, blitzartig aufzuleuchten, wenn man ein Stück im Dunkeln zerschlägt. Die Fabrikation des Zuckers ist gegenwärtig so vervollkommnet worden, dass die Ausbeuten bedeutend erhöht wurden, und ist bei der Fabrikation von Zucker aus Rüben der Gang der Arbeiten jetzt der folgende: Die gewaschenen Rüben werden auf besonders konstruierten Maschinen, sogenannten Schnitzelapparaten, in kleine Stücke von prismatischem Querschnitte, die sogenannten Rübenschnitzel, zerschnitten. Diese werden in einer Anzahl mit einander verbundener Gefässe, den sogenannten Diffuseuren, mit Wasser behandelt, so dass aus dem letzten Diffuseur in einer Batterie eine Zuckerlösung ausfliesst, deren Zuckergehalt so gross ist, als jener des Saftes in den Rüben war; durch systematische Auslaugung werden die Schnitzel fast vollständig von dem in ihnen enthaltenen Zucker befreit und dienen dann als Viehfutter. Der auf diese Art gewonnene Zuckersaft enthält neben Zucker noch alle in der Rübe vorhanden gewesenen löslichen Körper und wird mit Kalk erhitzt, wodurch der grösste Teil dieser Körper abgeschieden wird. Durch Filterpressen trennt man den sich abschneidenden sogenannten Scheideschlamm von der klaren Zuckerlösung; diese, welche noch eine Verbindung von Zucker mit Kalk, Calciumsaccharat, enthält, wird zum Zwecke der Ausscheidung des Kalkes mit Kohlensäure behandelt, die Lösung durch Filtration über Knochenkohle entfärbt und bei niederer Temperatur und vermindertem Druck in sogenannten Vacuumapparaten soweit eingedampft, dass die rasch auf niedere Temperatur abgekühlte Flüssigkeit zu einem Kristallbrei (Füllmasse) erstarrt. Letzterer wird durch Behandeln in Zentrifugen von der ihm anhaftenden Zuckerlösung befreit und liefert als sogenanntes erstes Produkt schon einen Zucker von solcher Reinheit, dass derselbe für viele Zwecke unmittelbar verwendet werden kann. Die ausgeschleuderte Zuckerlösung wird wieder in derselben Weise behandelt, wie die ursprüngliche Flüssigkeit und liefert abermals eine gewisse Menge von Zucker, der aber minder rein ist: zweites Produkt. Man arbeitet bis zu vier Produkten; die zuletzt sich ergebende Melasse wird dann nach besonderem Verfahren weiter auf Zucker und Potasche verarbeitet. Um ganz reinen Zucker, sogenannte Raffinade, darzustellen, wird die Füllmasse des ersten Produktes in Hutformen gebracht und durch Ueberziehen derselben mit reiner Zuckerlösung die fremden Körper verdrängt und der Zucker getrocknet. Nach der feinsten Sorte, der rein weiss aussehenden Raffinade, wird auch eine zweite mit gelblicher Farbe, sogenannter Melis, gehandelt, doch

kommt diese jetzt seltener im Handel vor, da man durch Zusatz blauer Farbstoffe beim Einkochen des Zuckersaftes den gelblichen Farbenton des Zuckers ganz beseitigen kann.* Man verwendet hierfür entweder sehr kleine Mengen von Ultramarin oder von Indigocarmin. Früher stellte man aus dem bei der Produktion des Melis gewonnenen Sirup einen unreinen, braunen Zucker, sogenannten Lompen- oder Lumpenzucker (engl. lump = Brocken) dar; jetzt kommt derselbe kaum mehr im Handel vor, da dieser Sirup sogleich in den Fabriken weiter verarbeitet wird. Wenn man eine sehr konzentrierte Zuckerlösung der ungestörten Kristallisation überlässt, so bilden sich grosse, harte Kristalle von reinem Zucker, Kandiszucker. Man lässt die Kristallisation gewöhnlich in kegelförmigen Kübeln vor sich gehen, durch welche Fäden gezogen sind; es setzen sich an den Wänden des Gefässes, sowie an diesen Fäden die Kristalle ab. Eine im Handel Farin (= Mehl) genannte Zuckerart, welche in Form eines feinen Mehles vorkommt, wird durch Mahlen schlecht ausgefallenen Brotes oder von stark gedicktem Rohzucker erhalten und ist für Küchenzwecke ganz gut verwendbar. Die Fabrikation des Zuckers aus dem Zuckerrohre, welche früher in den Tropen in höchst unvollkommener Weise durch Einkochen des durch Pressen des Rohres zwischen Walzen gewonnenen Saftes vorgenommen wurde. findet jetzt überall nach dem oben beschriebenen verbesserten Verfahren, wie es für Rübenzucker angewendet wird, statt.. Früher kam der braune Rohzucker aus den Tropenländern unter der Bezeichnung Moscovade nach Europa und wurde hier erst raffiniert. In neuerer Zeit wird aus Westindien unter der Benennung Melado ein eigentümliches Produkt an die nordamerikanischen Zuckerfabriken abgegeben, welches eigentlich nichts anderes ist als Zuckerrohrsaft, welcher durch Einkochen so stark konzentriert wurde, dass er, ohne sich zu zersetzen, auf grosse Entfernungen versendet werden kann. Im Vergleich zu der Zuckerproduktion aus Rüben und Zuckerrohr ist jene aus anderen Pflanzen verhältnismässig gering, doch wird im tropischen Asien eine ziemlich grosse Menge von Zucker aus Palmen gewonnen, welche zuckerhaltigen Saft besitzen. Es sind dies hauptsächlich Arenga saccharifera, Cocos nucifera, Phönix-, Borassus-, Sagusarten u. s. w. Palmenzucker (Jaggery oder Jagré ist infolge ungenügender Raffination gewöhnlich von brauner Farbe. In den Vereinigten Staaten von Nordamerika wird in neuerer Zeit viel Zucker aus der Zuckerbirne, Sorghum saccharatum, von den Amerikanern Imphy genannt, und aus Mais dargestellt; auch die Fabrikation von Ahornzucker ist dort ziemlich bedeutend. Der Handel mit Zucker jeder Art wird gegenwärtig ausschliesslich nach Polarisation geführt, d. h. es wird durch die optische Analyse der Gehalt der Ware an Saccharose in Prozenten ermittelt und nach diesen bezahlt. Die im Handel vorkommenden Raffinaden enthalten fast sämtlich über 99 Prozent Saccharose.

Von den vielen in der Natur vorkommenden Zuckerarten werden als solche oder in Gemengen untereinander in den Lebensmittelverkehr gebracht: Saccharose, Dextrose, Lävulose, Maltose und Lactose. Die Saccharose bildet den Hauptbestandteil des Rohzuckers, des Konsumzuckers, des Kandis, sowie mancher Speisesirupe; Dextrose und Maltose sind die wertbestimmenden Bestandteile der festen und flüssigen Stärkezuckersorten, während Dextrose und Lävulose, und zwar in ihrem Gemenge als Invertzucker, sich in den »flüssige Raffinade« genannten Sirupen finden. Die Lactose wird als Milchzucker in den Handel gebracht.

* Das ist ein Irrtum: beseitigen kann man die gelbe Farbe nicht, man kann sie nur decken. R. d. G.

A. Rohzucker. Definition: Der Rohzucker repräsentiert die im Grossbetriebe aus zuckerreichen Pflanzensäften gewonnenen, durch anhängende Mutterlauge (Sirup, Melasse) mehr oder weniger verunreinigten und deshalb bald heller, bald dunkler gelbbraun (blond) erscheinenden, süss-salzig schmeckenden, eine lose, jedoch durch den Druck der Hand mehr oder weniger zusammenballende körnige Masse bildenden Saccharosekristalle, welche durch weitere Reinigung (Raffination) in weissen Konsumzucker verwandelt werden können. Gewinnung und Charakteristik. Zur Gewinnung des Rohzuckers dient in Europa fast ausschliesslich der Saft der Zuckerrübe (Varietäten von Beta vulgaris L. und Beta maritima L.) und in den Tropen jener des Zuckerrohres (Saccharum officinarum L.). In Indien wird auch aus dem Safte der Zuckerpalme (Gomutus saccharifera Labille), in Nordamerika aus jenem des Zuckerahorns (Acer saccharinum L.) und in China aus der Zuckerhirse (Sorghum saccharatum Pers.) Rohzucker hergestellt. In Oesterreich-Ungarn dient ausschliesslich die Zuckerrübe als Rohmaterial der Zuckerfabrikation. Die Gewinnung des Saftes aus den Rüben erfolgt entweder durch Pressen des zerriebenen oder, und zwar in Oesterreich-Ungarn ausnahmslos, durch osmotisches Auslaugen (Diffusion) des in feine Schnitzel zerschnittenen Rohmaterials. Der so erhaltene Saft wird durch gleichzeitige Einwirkung von Aetzkalk und Kohlensäure (Saturation) und Filtration über Knochenkohle (Spodium) gereinigt. In neuerer Zeit hat man die Spodiumfiltration in den Rohzuckerfabriken fast überall aufgelassen und ersetzt dieselbe durch mehrfache Kalk-Kohlensäure-Saturation oder durch teilweisen Ersatz der Kohlensäure durch schweflige Säure. (Von den Vorschlägen der Verwendung von Aluminiumpräparaten, Eisenoxydhydrat, Magnesia u. s. w. zur Saftreinigung hat sich keiner bewährt, in Frankreich und Belgien wird jedoch in neuerer Zeit ein Barytverfahren zu diesem Zwecke propagiert, dessen Einführung in Oesterreich-Ungarn durch die hier geltende Sanitätsgesetzgebung jedoch ausgeschlossen ist.) Der gereinigte Saft wird unter Luftleere in eigenen Verdampfapparaten konzentriert und nach mechanischer Filtration in Vacuumapparaten zu einer klebrigen körnigkristallinischen Masse (Füllmasse) verkocht, welche man mittelst Zentrifuge in Rohzucker und Sirup zerlegt. Der so gewonnene Rohzucker wird Erstprodukt genannt. Durch abermaliges Einkochen des von diesem abfliessenden Sirups (Grünsirup) erhält man Rohzuckerzweitprodukt und aus dem von diesem abgetrennten Sirup Drittprodukt, Viertprodukt u. s. w. Sirup, welcher durch nochmaliges Einkochen keine Saccharose mehr auskristallisieren lässt, wird Melasse genannt. Die Zweit-, Dritt-, Viertprodukte u. s. w. werden auch als Nachprodukte bezeichnet. Aus der Melasse lässt sich durch ein physikalisches Verfahren, die Osmose, oder durch Darstellung von Kalk oder Strontiumsaccharaten auf chemischem Wege noch ein Teil der Saccharose gewinnen. Die gewonnenen Saccharate werden meist wiederum in den Betrieb zurückgeführt oder durch Zerlegen mit Kohlensäure direkt auf Zucker verarbeitet. Aus Melasse hergestellter Rohzucker heisst Melassezucker. Alle Rohzuckersorten enthalten neben kristallisierter Saccharose solche in gelöster Form, und zwar als Bestandteil des den Kristallen anhängenden Sirups, ferner verschiedene organische Verunreinigungen wie Ueberhitzungsprodukte der Saccharose (Saccharine, Ulmin- und Huminsubstanzen, Karamel u. s. w.), sowie organische Säuren und Basen (Betaïn), ausser letzteren auch noch andere stickstoffhaltige Substanzen, und zwar Abbauprodukte des Eiweisses, des Asparagins und des Glutamins u. s. w. Die Rüben-Rohzucker, namentlich Nachprodukte, enthalten in der Regel, Rohr-Rohzucker immer, grosse

Mengen Invertzucker. Unter den anorganischen Verunreinigungen des Rohzuckers nehmen die Salze der Alkalien, namentlich jene des Kali, den ersten Rang ein. In den Melassezuckern finden sich häufig auch geringe Mengen von Raffinose (Melitriose, Melitose, Gossypose), welche durch ihr höheres Drehungsvermögen bei der optischen Saccharosebestimmung in Rohzuckern den Gehalt an Saccharose scheinbar erhöht (Pluszucker). Raffinose altige Rohzucker zeigen meist spitze, nadelförmig in die Länge gezogene Kristallformen. Rohzucker Erstprodukt enthält 94,0—98,0 Prozent Saccharose (Polarisation), 0,7—2,5 Prozent Wasser, 0,5—1,6 Prozent Asche und 0,5—2,8 Prozent organische Nichtzuckerstoffe. Nachprodukte und Melassezucker enthalten 87,0—96,0 Prozent Saccharose (Polarisation), 1,50—4,0 Prozent Wasser, 1,2—3,5 Prozent Asche und 1,5—6,7 Prozent organische Nichtzuckerstoffe. Verwendung. Der Rohzucker dient zur Erzeugung des Konsumzuckers, wird aber auch in der Konditorwaren-Erzeugung und bei der Chocoladefabrikation, in ausserösterreichischen Ländern auch bei der Bierbrauerei verwendet. Verfälschungen. Als solche sind die Beimengung von Nachprodukten oder Melassezucker zu Erstprodukten zu betrachten. Andere Verfälschungen wurden nicht beobachtet und sind wohl auch darum unwahrscheinlich, weil Rohzucker auf Grund seiner chemischen Zusammensetzung bewertet wird. Bewertung. Dieselbe geschieht heute noch zum grössten Teil nach dem sogenannten französischen Rendement, oder kurzweg Rendement genannt. Dasselbe bedeutet einen Ausdruck für die Nettoausbeute an weissem Konsumzucker, und zwar unter der Annahme, dass ein Teil Asche und fünf Teile Saccharose unkristallisierbar macht, und wird dasselbe in der Weise ermittelt, dass man von der Polarisation den fünffachen Betrag der nach der Schwefelsäuremethode ermittelten Asche in Abzug bringt. In Deutschland wird Rohzucker vielfach nach einem neuen Rendement bewertet, welches man in der Art berechnet, dass von der Polarisation der 2¼fache Betrag des gesamten Nichtzuckers (100— [Polarisation + Wasser]) in Abzug gebracht wird. In manchen Fällen, und zwar bei Nachprodukten, berücksichtigt man auch bei der Wertbestimmung den Invertzucker, indem man den vorhandenen Prozentgehalt desselben mit einem durch die jeweiligen Usancen bestimmten Faktor multipliziert und das erhaltene Produkt von der Zahl für das französische Rendement subtrahiert und auf diese Weise das sogenannte Nettorendement erhält.

B. **Konsumzucker.** Definition. Unter »Konsumzucker« oder »Zucker« kurzweg genannt versteht man im Grossbetriebe hergestellte Saccharose von solcher Reinheit, dass sie direkt zum menschlichen Genusse geeignet ist. Gewinnung und Charakteristik. Der Konsumzucker wird entweder aus Rohzucker oder aber auch direkt aus Rübensaft gewonnen. Aus Rohzucker wird auf zweierleiweise Konsumzucker erzeugt, indem man nämlich die Rohzucker-Kristalle durch Abwaschen mit Wasser, Dampf oder konzentrierter Zuckerlösung (Klärsel) vom Sirup befreit, oder aber den Rohzucker wiederum in heissem Wasser löst, die erhaltene Lösung mit geringen Mengen Kalk alkalisch macht und nach der Filtration bei höherer Temperatur über Knochenkohle wiederum im Vacuum auf Füllmasse verkocht. (Eigentliche Raffination). Bei der ersten Arbeitsweise wird das Abwaschen in Zentrifugen vorgenommen und die erhaltene feuchte, gereinigte Zuckermasse herausgenommen, getrocknet und als Sandzucker oder Granulated gewonnen, oder das Zentrifugieren in der eigens zu diesem Zwecke hergerichteten Schleudertrommel so lange fortgesetzt, bis die Zuckerkristalle zu einer festen, gleichmässigen Masse zusammenbacken, welche herausgenommen und nach dem Trocknen als ganze Blöcke (Segmente) oder in kleinere Stücke zerschlagen als Pilé in Verkehr gebracht wird. Aus der nach dem zweiten Verfahren, bei welchem man gewöhnlich das verwendete Rohmaterial vor dem Auflösen durch Ausschleudern mit Sirup vorreinigt (raffiniert), aus Rohzuckerlösung erhaltenen Füllmasse, wird entweder in der Zentrifuge ein Raffinade-Kristall (Raffinade Granulated) erzeugt oder dieselbe in die bekannten Hutformen gebracht und durch Decken mit immer reineren, konzentrierteren Zuckerlösungen die Zuckerkristalle gereinigt und schliesslich von der überflüssigen Deckflüssigkeit in eigenen Nutschapparaten befreit (Brot-Raffinade). Das Decken und Verarbeiten der Raffinadefüllmasse wird in neuerer Zeit aber auch häufig in der Zentrifuge vorgenommen, und zwar sowohl in Hutgestalt (Zentrifugal-Brote), als auch in Form von Blöcken, Platten und Stangen, welche letztere zerschnitten Würfelzucker (Raffinade-Würfel) liefern. Würfelzucker wird auch durch Zerschneiden von aus feuchter, gereinigter Zuckermasse gepressten Stangen erzeugt (Presswürfel). Die Gewinnung von Konsumzucker direkt aus Stäben setzt sehr reine Rübensäfte voraus; ist dieses nicht der Fall, so wird dieser Zustand durch Einwurf von Rohzucker zu erreichen gesucht. Der ganz oder teilweise direkt aus Rübensaft gewonnene Konsumzucker wird Saftmelis genannt. Durch Einkochen der bei der Reinigung der Raffinade- oder Saftmelisfüllmasse erhaltenen Sirupe unter Zusatz von Rohzucker (Einwurf) erhält man ein eine Füllmasse, aus welcher die »Einwurf Melis« oder kurzweg »Melis« genannte Zuckersorte hervorgeht. Die durch eigentliche Raffination gewonnenen Zucker sind meist reiner als die neueren Konsumzuckersorten und zeichnen sich vor letzteren meist schon durch ein schöneres Aussehen aus. Raffinade- und Melisklärsel werden vor dem Verkochen meist mit einer geringen Menge Ultramarin versetzt, um der fertigen Ware einen gelblichen Stich zu benehmen. Aus grobkristallinischer Raffinade- oder Melisfüllmasse wird die Konkassé genannte Zuckersorte erhalten. Konsumzucker zeigt ein möglichst gleichkörniges, festes, glänzendes Kristallgefüge (bei Brotware guter Schluss genannt), ist meist rein weiss, manchmal jedoch mit einem gelblichen oder bläulichen Stich und löst sich im Wasser ohne Hinterlassung eines merklichen Rückstandes.

(Fortsetzung folgt.)



Anzeigen.

1897. II. Jahrgang. Nr. 41. Hamburg, 1. Januar 1897.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Hauptinhalt von Nr. 41.



Cacaopulver als Versandartikel.

Vor ungefähr 23 Jahren wurde in Deutschland ein Einheitsporto für Packete bis zu 5 Kilo Gewicht eingeführt. Vom Jahre 1873 an konnte man 5 Kilo Waren vom entferntesten Norden nach dem tiefsten Süden für 50 Pfg. verschicken. Diese Neuerung hatte zur Folge, dass die Packetbeförderung durch die Post eine vorher nie gesehene Ausdehnung annahm, gleichzeitig wurde aber auch eine kleine wirtschaftliche Revolution eingeleitet. Der Handel wurde reformiert: In Hamburg entstanden Geschäfte über Geschäfte, die den Verkehr mit den Konsumenten aufnahmen, ohne diese zu kennen und ohne Läden zu errichten. Irgendwo wurden Speicherböden in Magazine umgewandelt; wo Getreide und Futterstoffe jahrelang Unterkommen gefunden hatten, da entstanden Packkammern und Kontore. Weit hinten in den kleinen Städten des Reiches ächzten und stöhnten die Kaufleute, denn die besten Kunden, nämlich die, die nicht auf den Groschen sehen müssen, wandten ihre Gunst der neuen kaufmännischen Betriebsform zu, den Versandgeschäften.

Dass sie das nicht aus purer Neugierde thaten, beweist, dass die meisten und noch



tausende dazu, bestimmte Waren noch heute auf diesem Wege beziehen. Besonders bilden Kaffeebohnen ein Versandobjekt von hohem Werte — und sie werden es solange bilden, bis die danebenlaufende Verteilungsform in Gestalt der Kleinkrämer sich gebessert hat.

Seit einigen Jahren versuchen es einige deutsche Cacaofabrikanten, mit Cacaopulver in möglichst direkten Verkehr mit den Konsumenten zu kommen. Einen grösseren Erfolg hat die Hallische Fabrik von Fr. David Söhne zu verzeichnen, die sich an einem rein kaufmännisch geleiteten, gut beratenen und geschickt geführten Versandgeschäft beteiligt und sich dadurch einen flotten Absatz für Cacaopulver verschafft hat. Dass sie sich damit die deutsche Krämerwelt zu Feinden gemacht hat, ist erklärlich, aber das wird zu verschmerzen sein. Sie wird dem Anscheine nach aus der Reihe der Krämerversorgenden ausscheiden, nur die Kaufleute als Abnehmer behalten, die nicht in das Kasseler Boykotthorn stossen und sich dann ganz dem Verkehr mit den Konsumenten widmen.

Alles Geld, das sonst für Reisende und Agenten, und alles Geld, das in einem grösseren Betriebe beim Verkehr mit den Detaillisten in den Schornstein geht, wird darauf verwendet, die Konsumenten daran zu gewöhnen, Cacaopulver nicht mehr viertel- und halbpfundweise, sondern in Postpacketen einzukaufen. Und wer da weiss, dass die Vergeudung von Arbeitskräften ein Volk arm, die richtige Ausnutzung aller werteschaffenden Muskeln aber ein Volk reich machen muss, der muss auch diese neue Verteilungsform für Cacao als die bessere anerkennen. Und da die Hallische Firma einen guten Erfolg damit erreicht hat, so werden sich ohne Zweifel bald auch anderswo noch mehr Fabriken finden, die diesen Weg wandeln wollen.

Es ist natürlich nicht leicht, in der Form der Versandgeschäfte für seine Fabrikate Absatz zu finden; wer nicht geschickte Hilfe zur Hand hat, thut besser, sich nicht darauf einzulassen; er würde sich ebenfalls sofort die Detaillisten zu Feinden gemacht, deren Kundschaft also früher verloren haben, als neue gewonnen wäre.

Die Hallische Versandstelle erreicht ihren Zweck durch einen Massenversand von Druckschriften und durch fleissiges Annoncieren in Familienzeitungen. Aller Erfolg hängt dabei von der richtigen Abfassung dieser Ankündigungen ab.

Von mehreren Seiten sind uns in den letzten Monaten diese Druckschriften eingeschickt worden. Eine von ihnen, die erste die wir abdrucken, hat in weiten Kreisen bei den deutschen Cacaofabrikanten Aergernis erregt, und wir sind deshalb veranlasst worden, die Hallische Firma Th. Reichardt (die auch zu den Gordianabonnenten gehört), zu bitten, keinen neuen Streit zu provozieren.

Diese Schrift, die auch in Frauenzeitungen als ganzseitige Anzeige erschienen war, hatte den folgenden Wortlaut:

Halb und halb.
Abschrift aus der Zeitschrift »Fürs Haus«.
No. 737. 15./11. 96.

Es ist interessant darauf hinzuweisen, warum in den letzten Jahren das Cacaopulver eine scheinbare Verbilligung erfahren hat und warum man bestrebt ist, gerade schlechte Sorten von Cacaopulver zu fabrizieren. Die Cacaobohnen selbst sind seit 3 Jahren keineswegs billiger geworden, sondern es werden schlechtere Qualitäten als früher in den Handel gebracht. Und dies ist lediglich eine Folge der Aenderungen, welche unsere Steuergesetzgebung seit 2 Jahren erfahren hat.

Bekanntlich enthält die Cacaobohne eine Fettsubstanz, die man Cacaobutter nennt

Bei der Fabrikation von Cacaopulver muss nun diese Cacaobutter abgepresst werden. Man hat nun gewusst, die Steuergesetzgebung dahin zu bringen, dass erstens ein sehr hoher Eingangszoll auf Cacaobutter gelegt worden ist, zweitens aber auch, dass beim Versand nach dem Auslande eine hohe Steuervergütung gewährt wird. Diese Zölle, welche speziell im Interesse der Cacaoindustrie geschaffen worden sind, veranlassen viele Fabriken, so viel als möglich Cacaobutter zu produzieren. Für die Verwendung der Cacaobutter ist es aber gleichgültig, ob sie aus teuren, guten Bohnen, oder aus billigen ordinären Bohnen gewonnen wird. Dieser Umstand veranlasst nun manche Fabriken, möglichst viel ordinäre Bohnen zu verarbeiten. Sie erhalten ja für die Cacaobutter aus den ordinären Bohnen den gleichen Preis wie für solche aus guten Bohnen. Das Cacaopulver, welches aus solchen minderwertigen Rohprodukten, die man früher nur zu den allerbilligsten Mehlchocoladen verwendet hat, erzeugt wird, kann deshalb auch nur ganz minderwertig sein. **Die jetzt im Detailhandel zu billigsten Preisen vertriebenen Cacaos gehören alle in die Kategorie jener fragwürdigen Produkte, welche das Resultat der neuen Steuergesetzgebung sind.** Es ist bedauerlich, dass die Fabriken, eines augenblicklichen Vorteils wegen, das Vertrauen der deutschen Konsumenten wiederum so zu verscherzen beginnen, wie sie es im Chocoladenfache seit Beginn der Chocoladenindustrie durch Herstellung minderwertiger Chocoladen, gethan haben. Ebenso wenig wie es möglich ist, dass ein Mensch täglich freiwillig schlechte Chokoladen trinkt, ist es möglich, dass jemand auf die Dauer ein Cacaogetränk aus schlechten Bohnen geniessen kann. Freilich liegt diesen Fabriken wenig an dem guten Rufe der deutschen Cacaoindustrie, als an der möglichst schnellen Füllung ihres Geldbeutels. Es wird immer wieder Leute geben, die sich durch ein scheinbar billiges Angebot veranlasst sehen, solche minderwertige, im Gebrauche aber wesentlich teueren Produkte zu kaufen. Und darauf spekulieren jene Fabrikanten.

Wir wollen solchen Auswüchsen einen Damm setzen und bringen deshalb für jene Hausstände, welche infolge falsch angebrachten Sparsystems auf jene minderwertigen Produkte verfallen sind, ein reelles und schmackhaftes Fabrikat in unserer Marke »Halb und halb« zum Preise von Mk. 1 pro Pfund auf den Markt. Diese Marke besteht zur Hälfte aus unserem Economia Cacao und zur Hälfte aus einem hochfeinen Haferpräparat, dem der bittere Geschmack entzogen ist. Es ist darin nicht allein eine Menge Nährstoff enthalten, wie ihn keine Cacaosorte aufweist, sondern der Geschmack übertrifft den der billigen Cacaos bei weitem, während der Preis so billig ist, wie er selbst für die billigsten Cacaos kaum gestellt werden kann. Diese drei Eigenschaften bestimmen unser Produkt aber nicht allein zu einem Volksnahrungsmittel ersten Ranges und zum täglichen Gebrauche für grössere Haushaltungen, sondern auch zu einem diätetischen Mittel bei Magen-, sowie Darmleiden und überall da, wo die Ernährung, Kräftigung und Wiederherstellung des Körpers in Frage kommt.

Wir bitten deshalb unsere Kunden recht sehr, uns bei der Einführung unserer neuen Marke »Halb und halb« thatkräftig zu unterstützen. Selbstredend übernehmen wir unter Zusicherung der Rücknahme auch die volle Garantie für die Güte unserer neuen Marke.

Halle a. d. S., im November 1896.

gez. Cacao-Versand-Kompagnie
Theodor Reichardt.

Wir schrieben daraufhin den folgenden Brief:

»An die Cacao-Versand-Kompagnie
in Halle.

Es sind uns aus allen Teilen Deutschlands Klagen zugegangen über die Form und den Wortlaut Ihrer Versandprospekte. Besonders wurden uns Abschriften und Ausschnitte aus Frauenzeitungen eingeschickt. Verbandsmitglieder haben den Vorstand des Verbandes aufgefordert, gegen Ihre Art der Reklame vorzugehen, wie uns aus Leipzig gestern geschrieben wurde, und auch wir wurden aufgefordert, einen Aufsatz in No. 737 der Zeitschrift »Fürs Haus« zu beleuchten.

Wir bemerken dazu, dass sich nicht etwa kleine Fabriken, sondern ältere grössere beschweren, die ein gutes Fabrikat liefern. Es wäre uns lieb, wenn Sie Ihre Offerten so abfassten, dass kein Anlass zur Kritik und kein Anlass zu gerechten Klagen gegeben würde. Wir haben ja so schon Streitfälle im Lande genug.«

gez. Redaktion des Gordian.

Mit einer kurzen Antwort aus Halle wurden uns zwei Flugschriften eingeschickt, die wir hier folgen lassen:

»An die Redaktion des »Gordian«
Hamburg.

Da wir jetzt sehr beschäftigt sind, werden wir erst in zirka 14 Tagen ausführlich auf Ihr Schreiben vom 30. November cr. antworten können. Unsere Antwort wird auch zur Veröffentlichung im »Gordian« geeignet sein. Inzwischen erbitten wir uns Ihre gefällige Rückäusserung, in welcher Weise die Fabrikanten ihre Angriffe und Beschwerden gegen uns motivieren. Wir übersenden Ihnen anliegend die Flugschriften No. 1 und 2, die wir zuletzt versandt haben und bitten Sie, sich an der Hand derselben gefälligst zu überzeugen, dass wir lediglich das Interesse der deutschen Industrie vertreten haben. Unsere Angriffe richteten sich nur gegen den Ladenhalter und Krämer, der durch ungeeignete Lagerräume zur Verschlechterung des Cacaos beiträgt.

Rückporto für Ihre Rückäusserung fügen wir bei.

Hochachtungsvoll
Cacao-Versand-Kompagnie
Theodor Reichardt.

Flugschrift 1.

Friedlicher Krieg mit Holland. Es ist eine genugsam bekannte Thatsache, dass Kaffee und Thee gerade als Morgengetränk am ungeeignetsten sind. Der Körper verlangt am frühen Morgen nicht Reizmittel, sondern nährende, leicht verdauliche Stoffe; immer mehr wird deshalb Kaffee und Thee von dem Frühstückstische jener Familien verdammt, in welchen man nach vernünftigen Grundsätzen der modernen Gesundheitslehre lebt. Als Ersatz für Kaffee und Thee hat in den letzten Jahren Cacao eine grosse Verbreitung als Morgengetränk gefunden. Sie könnte aber vielfach grösser sein, wenn der hohe Preis und die parfümierte Beschaffenheit der aus Holland importierten Cacao-Marken nicht einen vollständigen Sieg des Cacao über Kaffee und Thee bisher verzögert hätten. Nur verhältnismässig wenige waren in der Lage, hohe Preise zu zahlen, und ebenso gering war die Zahl jener, die sich an den täglichen Genuss von parfümiertem Cacao gewöhnen konnten.

Beiden Missständen zu begegnen, das ist unser Ziel, das einen wirtschaftlichen Krieg nötig machte, den wir nicht eher beenden werden, als bis die Wahrheit in allen beteiligten Konsumentenkreisen anerkannt worden ist. Unser Kampf richtet sich gegen Vorurteile, die durch geschickte Mache tief einwurzeln konnten; er richtet sich gegen die Anschauung, als ob der holländische Cacao der gute Cacao an sich wäre. Diesen Aberglauben müssen wir ausrotten. Es ist eine bewusste Irreführung, wenn überhaupt von holländischem Cacao als wie von etwas Besonderem geredet wird; es giebt keinen holländischen, keinen englischen und keinen deutschen Cacao. Der Cacao ist hauptsächlich ein Produkt des mittleren Amerika; Holland ist also auf dieselben Bezugsquellen angewiesen, wie die anderen Länder. Wer die besten Bohnen bezieht, sie am besten und gewissenhaftesten verarbeitet, der kann von sich sagen, dass er den besten Cacao liefert.

In der Fabrikation selbst aber sind wir den Holländern überlegen, denn einmal steht die chemische Wissenschaft sowie die Praxis Deutschlands auf einer höheren Stufe, und dann haben wir es nicht nötig, das natürliche Fabrikat mit Kunstmitteln zu präparieren, wie dies die Holländer thun, weil wir das Cacao-Pulver frisch aus der Presse an die Konsumenten versenden. Der Cacao kann demgemäss mit seinem vollen natürlichen Aroma zur Verwendung gelangen. Bei dem Vertriebe des Cacao durch Wiederverkäufer kommt die Ware erst nach vielen Monaten, ja nicht selten erst nach Jahren in die Hand des Verbrauchenden. Das natürliche Aroma würde während dieser Zeit verschwunden sein; als Ersatz dafür werden nun von den Holländern künstliche Parfüms, Essenzen und ätherische Oele, die wahrlich nicht dazu dienen, den Cacao zu verbessern, angewendet.

Der holländische Cacao ist beträchtlich teurer als der unsrige, weil die Holländer nicht allein kolossale Summen für Reklame aufwenden, sondern auch ein Heer von Reisenden und Agenten für den Vertrieb unterhalten müssen. Ausserdem nimmt noch der Kleinhändler einen ansehnlichen Nutzen am Cacao, den er nicht als Volks-Konsumartikel, wie Kaffee oder Thee, betrachtet, sondern als Spezial-Artikel. Vom Standpunkte der einfachen kaufmännischen Rechnung möchten wir darauf hinweisen, dass die holländischen Firmen, welche die gleiche Qualität zu liefern gezwungen würden, mindestens um eine Mark pro Pfund teurer verkaufen müssten als die Deutschen, denn der Zoll (80 Mark), die Packung und die Handelsspesen betragen bei Büchsen-Cacao mindestens soviel, wenn nicht mehr. Cacao ist eben ein Artikel, der sich zum Vertrieb durch Ladengeschäfte nicht eignet. Das Lagern, zumal in unmittelbarer Nähe von Seife, Fleischwaren, Fischen, Käse, Sauerkraut, sauren Gurken, Heringen und ähnlichen Waren muss dem besten Cacao nach kurzer Zeit zum Verderben gereichen.

Unter diesen Gesichtspunkten nehmen wir zuversichtlich den Kampf mit Holland auf. Wir wissen, dass wir besser und billiger liefern können, und die Hunderttausende deutscher Hausfrauen, die seit Jahren unsere rühmlichst bekannten Cacao-Marken verbrauchen, wissen es mit uns.

Trotzdem sagt uns die Statistik, dass im Jahre 1895 immer noch für beinahe 4 Millionen Mark ausländische Cacao-Fabrikate in Deutschland eingeführt wurden. Vier Millionen Mark für ein blindes Vorurteil ins Ausland getragen! In dieser Zahl liegt der Ansporn, fortgesetzt unser Ziel zu verfolgen. Die deutsche Hausfrau wird sich auf die Dauer den Gründen der Sparsamkeit, den Gründen der Annehmlichkeit und zuletzt auch den nationalen Gründen nicht verschliessen können. Der Tag kann nicht mehr fern sein, an dem das Schlagwort »Holländischer Cacao« nicht mehr verfangen wird; der Tag muss kommen, an welchem wir unseren friedlichen Krieg mit Holland mit einem ehrenhaften Siege der deutschen Industrie beenden.

Flugschrift 2.

Nervöse Menschen. Von Dr. W. Dass Nervosität die charakteristische Krankheit unserer Zeit ist, darüber besteht kein Zweifel, und die ärztliche Wissenschaft hat auch die Ursachen dieser in erschreckendem Maasse verbreiteten Krankheitserscheinungen mit Sicherheit festgestellt. Erblichkeit, Erziehung, Ueberlastung, gewisse Berufsschädlichkeiten, seelische Erregungen, die Folgezustände schwerer Erkrankungen, vor allem aber fortlaufende Fehler in der Wahl der Nahrungs- und Genussmittel, das sind die Faktoren, welche den als Neurasthenie bekannten Zustand nervöser Erschöpfung herbeiführen — einen Zustand, der bald akut als heftiges nervöses Leiden mit den Folgen der geistigen Infektion, bald weniger ausgesprochen als allgemeine Abgespanntheit, Ermüdung, Reizbarkeit, Unentschlossenheit, verbunden in der Regel mit mehr oder weniger entwickelten Magenleiden sich äussert. Gerade die Verbindung

mit den Krankheiten des Magens, die so häufige und störende Dyspepsia nervosa, giebt aber auch die Richtung an, nach welcher Vorbeugung und Heilung der allgemeinen Zeitkrankheit erfolgen müssen: der Nervenkranke muss in erster Linie seine Kost regulieren.

Das aufregende und hastende Treiben unserer Zeit bedingt es, dass die Menschen in viel grösserem Umfange wie früher narkotisch wirkende Ingredienzien: Alkohol, Nikotin, Kaffeïn, Theïn, ihrem Körper einverleiben: teils um sich dadurch, wie sie meinen, widerstandsfähiger zu machen, teils um die nagenden Sorgen, die endlos einstürmenden Erregungen zu betäuben. Dass sie nur auf flüchtige Momente den Sieg über die feindlichen Einwirkungen erringen und nachher um so leichter deren Einfluss preisgegeben sind, hat die ärztliche Wissenschaft längst erwiesen und tausendfach gepredigt. Dass ihr Ruf so oft ungehört verhallt, hat darin seinen Grund, dass der Gebrauch desjenigen Mittels, welches anerkanntermaassen die wohlthätige, anregende Wirkung mit leicht erschliessbarer Nahrhaftigkeit vereinigt, des Cacaos, den grossen Massen nicht genügend geläufig ist. Und wo der Cacao als das der Gesundheit zuträglichste Nahrungs- und Genussmittel erkannt ist, da wird er vielfach in Gestalt der künstlich präparierten holländischen Cacaos gebraucht, bei denen der hygienische Vorteil des Erzeugnisses der reinen Cacaobohne durch die Nachteile, welche der Zusatz von Essenzen und die Rückstände von Alkalien mit sich bringen, wieder völlig aufgehoben wird. Eine rücksichtslos betriebene Reklame hat überdies in den Köpfen vieler das Vorurteil befestigt, dass der holländische Cacao die beste Marke sei, während doch aus dem Gesagten erhellt, dass gerade diese Marken die Vorzüge der edlen Cacaobohne nicht in die Erscheinung treten lassen. Thatsächlich giebt es weder holländischen, noch französischen, noch deutschen Cacao, die Frucht wird vielmehr im wesentlichen im mittleren Amerika angebaut; und wer die besten Bohnen bezieht und sie in der vollendetsten Weise bearbeitet, liefert den besten Cacao; dass die holländischen Fabriken das nicht thun, ist früher nachgewiesen.

Umsomehr aber sollte man sich vor dem Bezug der holländischen Fabrikate hüten, als dieselben auch durch den Zoll und die Handelsspesen verteuert werden. Man kauft also für teureres Geld eine schlechtere Ware, während man zu billigerem Preise naturreinen Cacao mit dem entzückenden natürlichen Aroma erwerben kann. Der direkte Bezug, wie ihn die Cacao-Versand-Kompagnie Theodor Reichardt in Halle a. S. eingeführt hat, ist einmal wegen der mit der Umgehung des Kleinhandels verbundenen Ersparnis, dann aber auch ganz besonders deshalb vorzuziehen, weil Cacao durch Lagerung in Räumen, welche mit stark dünstenden Waren angefüllt sind, in seiner Würze und Bekömmlichkeit beeinträchtigt wird.

So treffen denn erfreulicherweise die Vorschriften des Arztes mit den Geboten des guten Wirtschafters zusammen, die beide vor dem holländischen Cacao warnen und den Konsum des naturreinen, nicht parfümierten, direkt aus der Presse frisch versandten Produktes fordern. Dieser Cacao, dem seine Wohlfeilheit den Eintritt in die breiten Massen der Bevölkerung ermöglicht, kann als wirksames Mittel zur Verhütung und Bekämpfung der Nervosität in ihren verschiedenen Stadien nicht genug empfohlen werden: nicht in dem Sinne als ob Reichardt's Cacao eine Medizin wäre — das Getränk muss regelmässig genossen werden, es muss an die Stelle der die Nerven aufreizenden und dem Magen unbekömmlichen hergebrachten Morgengetränke Kaffee oder Thee treten. Wer die Erscheinungen beginnender Neurasthenie an sich erkennt, der lasse schleunigst ab von Kaffee und Thee und trinke statt dessen Cacao, — das wohlthuende Gefühl, welches beruhigte Nerven und der befriedigte Magen hervorrufen, wird sich alsbald nach dem Genusse einstellen, und wenn konsequent damit fortgefahren wird, werden die nervösen Störungen im Keime unterdrückt werden.

Dazu schrieben wir folgendes:

»Herrn Theodor Reichardt
Halle a. S.

Die uns eingesandten No. 1 und 2 sind ja harmlos! Dasselbe aber kann man nicht sagen von der anbei erfolgenden Einlage, worin mehrere Sätze sind, die herabsetzend wirken. Besonders ist der Satz mit x als unpassend bezeichnet worden.

Die Fabriken, die einen Nutzen von der Steuervergütung haben und die mit ihrer Butter ins Ausland gehen, pressen gesunde Bohnen. Die ordinärsten Arten, wie Domingo, Haiti, die zugleich auch die billigsten sind, eignen sich garnicht zum Entölen, weil sie trockner sind als die Arten (wie Samana, Bahia, Thomé), die nur ein paar Mark mehr pro Zentner kosten. Die ordinärsten Cacaos sind meist deshalb billiger, weil sie dickere Schalen haben und äusserlich weniger rein eingesackt sind. Der Cacaofabrikant aber kalkuliert mit dem Kernresultat Sieht er, dass er bei gesunden, dünnschaligen, fettreichen Sorten trotz höheren Preises von 2—4 Mark pro Zentner besser fährt, dann hütet er sich, ungesunde, dickschalige, fettarme Sorten zu kaufen. Und thatsächlich wird zum Pressen meist überall gesunder Cacao verwendet.

Auch wir haben davor gewarnt, bei der Herstellung von entöltem Cacao das Hauptgewicht auf das Butterresultat zu legen, den Pressrückständen aber deshalb weniger Sorgfalt zu widmen. Aber wir haben nicht behauptet, dass man das in vielen Fabriken thäte! Wir haben aus dem regen Verkehr, den wir fast mit der ganzen europäischen Cacaoindustrie unterhalten, gesehen, dass man überall, ganz besonders aber in Deutschland und in Oesterreich, bestrebt ist, überall ein tadelloses Cacaopulver herzustellen. Und weil wir das wissen und in jeder Woche einmal den Beweis dafür bekommen, darum halten wir auch solche Sätze wie Ihre für falsch.

Wir haben uns Cacaopulver verschafft aus verschiedenen Städten, aus Breslau, Berlin, Dresden, Hamburg, München, das dort und hier mit 1,20 Mark detailliert wird. Wir haben nicht ein einziges mal eins bekommen, das man »fragwürdiges Produkt« nennen könnte. Die Preise sind fragwürdig, das sind Schandpreise, aber das Produkt war klar und rein und gesund, das war überall den Preis reichlich wert.

Haben Sie andere Erfahrungen gemacht, so würden Sie uns zu Dank verpflichten, wenn Sie uns Proben schicken und die Fabrik und Preis nennen.«

Die Antwort hierauf lautete so:

An die Redaktion des »Gordian« zu Hamburg.

Wenn wir auch täglich der Anfeindung seitens der Zwischenhändler ausgesetzt sind, so war es für uns doch neu, aus Ihren Mitteilungen zu erfahren, dass auch Fabrikanten und unter ihnen nicht die kleinsten gegen uns Front zu machen versuchen. Man muss bei jedem grösseren Industriellen mindestens eine solche Vertrautheit mit volkswirtschaftlichen Grundsätzen voraussetzen, dass er anerkennt, dass das, was wir durch millionenfache Verbreitung von Annoncen und Flugschriften gethan haben, nicht nur in unserem Interesse geschah, sondern im Interesse der gesamten deutschen Chocoladen- und Cacao-Industrie. Der Inhalt unserer Flugschriften No. 1, »Friedlicher Krieg mit Holland« und No. 2, »Nervöse Menschen« hat so aufklärend über die Herstellung, die Verteilung und den Verbrauch des Cacaopulvers gewirkt, dass wir das Verdienst für uns in Anspruch nehmen, viele hunderttausend Menschen zum Cacaogenuss erzogen und ebensovielen Menschen das Vorurteil gegen die deutschen Marken gegenüber den ausländischen genommen zu haben. Jemehr aber aus dem früheren Spezialartikel »Cacao« ein Konsumartikel wird, jemehr Menschen es zur Gewohnheit geworden ist, als erstes Frühstücksgetränk Cacao zu wählen, desto grösser und desto mächtiger wird die deutsche Cacao- und Chocoladen-Industrie sein.

Dies vorausgeschickt, möchten wir namentlich die Vorwürfe entkräften, die uns seitens deutscher Cacaofabrikanten durch Vermittelung des »Gordian« gemacht wurden, und die im wesentlichen hervorgerufen worden sind durch den Satz unseres Rundschreibens vom Oktober: »Die jetzt im Detailhandel zum billigsten Preise vertriebenen Cacaos gehören alle in die Kategorie jener fragwürdigen Produkte, welche das Resultat der neuen Steuer-Gesetzgebung sind.« Inzwischen hat der »Gordian« auf Seite 658 in einer Antwort, die er an G. R. giebt, selbst anerkannt, dass verschiedene minderwertige Cacaopulver auf den deutschen Markt gebracht werden; etwas anderes haben wir auch nicht behauptet. Wir haben noch nie daran gezweifelt, dass Fabriken meist gesunde Bohnen verarbeiten und der Gordian sagt selbst, dass zum Pressen meist überall gesunder Cacao verwendet wird. Mit dem Worte »meist« lässt er den Zweifel offen, dass auch Ausnahmen stattfinden. Aber nicht einmal gegen diese Ausnahmen richten sich unsere Behauptungen, sondern sie sind durch unsere subjektive Auffassung, welche sich auf unsere vieljährige Fabrikations- und Handelserfahrung stützt, motiviert: Für billigere Preise, als wie wir sie stellen, kann kein guter Cacao den Konsumenten zugänglich gemacht werden, es sei denn, er würde unter den Herstellungskosten verkauft. Da aber im Detailhandel sehr häufig Cacao für 90 Pfg pro Pfund aufwärts feilgeboten wird (Beweis: Beiliegende Annoncen-Ausschnitte), so kann dieser Cacao nicht mehr als »gut« bezeichnet werden. Unter gutem Cacao verstehen wir nicht allein ein Produkt von absoluter Reinheit ohne ungeniessbaren Satz und von ausgelesenen gesunden Bohnen, sondern ein Produkt, das ausser diesen Eigenschaften seinen natürlichen Geschmack beibehalten hat und von den Konsumenten täglich genossen werden kann. Selbst die besten Bohnen Samanas, Thomés und Bahias ergeben für sich allein ein derart bekömmliches Produkt nicht, dass es zum täglichen Genuss anregte und der Gordian wird doch nicht behaupten wollen, dass selbst die für 1,20 Mk. pro Pfund detaillierten Cacaos aus solchen besten Bohnen gewonnen sind! Der Geschmack hängt doch auch wesentlich von dem Fabrikationswesen ab. Wir haben vor Jahren, als unsere beteiligte Fabrik unseren Bedarf noch nicht ganz decken konnte, aus zwei rühmlichst bekannten Fabriken in Hamburg und Dresden Cacaopulver bezogen und die Verarbeitung bester Bohnen zur Bedingung gemacht; die Folge war, dass aus unserem Abnehmerkreise zahlreiche Klagen gegen das fremde Fabrikat kamen. Diese spontanen Kundgebungen aus dem Kreise unserer Konsumenten sind uns aber wertvoller als das Gutachten irgend eines Sachverständigen, der unsere Marke mit der fremden Marke verglichen hätte, denn der Konsument sagt uns, ob das gelieferte Produkt schmeckt oder ob es nicht schmeckt, und allein von der Beurteilung aus dem Kreise der Konsumenten hängt der Verbrauch ab. Unser erstes Bestreben ist, eine Konsum-Vermehrung in Cacaopulver herbeizuführen. Die billigen Fabrikate hindern aber die Konsumvermehrung, denn wer einmal den gallig-bitteren Geschmack der ordinären Sorten kennen gelernt hat, der ist auf lange Zeit für die Gemeinde der Cacaotrinker verloren; er bleibt beim Kaffee oder Thee. Es mag zugegeben werden, dass auch die billigsten Sorten, die im Handel vorkommen, preiswert sind; wir haben das Gegenteil

noch nie behauptet. Dass es aber volkswirtschaftlich ein Fehler ist, wenn eine Industrie der Herstellung so schlechter Produkte förderlich ist, das haben wir behauptet und diese Behauptung halten wir auf Grund unserer reichen kaufmännischen und technischen Praxis aufrecht.

Wie aber das ganze Vertriebssystem gerade dazu eingerichtet ist, das Cacaopulver, wenn es noch so gut aus der Fabrik kommt, zu verschlechtern, das hat der Gordian selbst wiederholt ausgeführt.

Der Inhaber unserer Firma gehört bereits seit 1871 dem praktischen Handel an. Er hat zunächst jahrelang hinter dem Ladentische in Kolonialwaren-Handlungen den schädigenden Einfluss kennen gelernt, welche verschiedene starkriechende Warengattungen auf empfindliche Fabrikate wie Chocolade und Cacao ausüben; er ist später als Reisender und Prokurist einer streng reellen Chocoladen- und Cacaofabrik thätig gewesen und hat leider die Ueberzeugung erlangen müssen, dass jede Arbeit, jedes Wort, welches zur Verbesserung der gerügten Zustände im Kleinhandel dienen soll, verlorene Liebesmüh ist.

Die Fälle, in denen Cacao verschimmelt oder durch die Sonne verbrüht und dennoch detailliert worden ist, gelangen ja nur in ganz verschwindender Anzahl zur Kenntnis der Fabrikanten bezw. der Behörden. Die Fälle, in denen durch Feuchtigkeit und durch Anziehen fremder Gerüche der Cacao verdorben ist, sind ebenso zahlreich, als unkontrollierbar. Bei Artikeln, die so empfindlich sind, wie Cacao, kann man sagen: Je kleiner das Geschäft, je mehr die verschiedenen Artikel zusammengedrängt werden müssen, desto schlechter ist die Verteilungsarbeit, die es leisten kann. Der Inhaber unserer Firma fand den Cacao noch im besten Zustande in den grossen Colonialwaren-Geschäften und in den besseren Konditoreien; dort erfuhr Cacao meist eine mustergültige Behandlung. In diesen Geschäften waren zumeist nur teure ausländische Marken zu haben. Die Reisenden und Agenten vieler deutscher Fabriken wandten sich nun in ihrer Absatznot den Geschäften zweiter oder dritter Gattung zu, sie waren selbst damit zufrieden, wenn ein kleiner Viktualienhändler seine Verkaufsräume für ihre Fabrikate hergab. Dadurch ist dem deutschen Fabrikat in den Augen der Konsumenten von vornherein der Stempel des schlechteren Produkts aufgedrückt worden. Um den Anforderungen der Kleinhändler (Krämer) zu genügen, begannen die deutschen Fabriken neben guten Fabrikaten auch schlechte, sogar Surrogate herzustellen. Die ausländischen Fabrikanten brachten im Gegensatz zur deutschen Industrie nur gute Chocoladen- und Cacaos auf den Markt, wodurch sie sich, unterstützt durch eine planmässige Reklame, das Vertrauen der Konsumenten erwarben. Der Verband deutscher Chocoladen-Fabrikanten hat versucht, Wandel zu schaffen; er hätte die Macht besessen, sämtliche Mitglieder zu verpflichten, ausschliesslich reine Produkte in ihren Fabriken herzustellen. Eine Marke hätte als Garantiemarke des Verbandes eingetragen werden können, und der Gebrauch dieser Marke würde nur jenen Mitgliedern gestattet worden sein, welche ausschliesslich reine Produkte herstellen. Als der Verband gegründet wurde, stand die Surrogat-Fabrikation in Deutschland in höchster Blüte, und wenn wir auch zugeben, dass das schrittweise Vorgehen des Verbandes mancherlei Reformen in der Branche gebracht hat, so beherbergt der Verband leider heute noch immer Mitglieder, welche Mehl, zwar unter Deklaration verarbeiten, hingegen die Verwendung von Farben verschweigen. Die gründliche Reinigung der Cacaobohnen bis zum letzten Stäubchen von Keimen, Schalen u. s. w. ist bei der Mehrzahl deutscher Fabriken auch noch ein frommer Wunsch.

Der beste Beweis für die Richtigkeit unserer Grundsätze und für die Zweckmässigkeit unserer Vertriebsform, nicht aber zuletzt für die Güte unserer Marken (sie ist zehntausendfach von unseren Konsumenten anerkannt) ist der Erfolg, den wir innerhalb des kaum fünfjährigen Bestehens unseres Hauses erzielten. Wir glauben behaupten zu können, dass es kein Fabrikat, weder ein holländisches noch ein deutsches giebt, das eine solche Verbreitung in Deutschland findet, wie das unsrige. Nicht aber wir allein haben von der Bewegung, die im Cacaohandel eingetreten ist, Nutzen gehabt, sondern die meisten deutschen Cacaofabriken sind an dieser allgemeinen Steigerung des Cacaokonsums beteiligt. Jeder Unparteiische wird anerkennen, dass wir uns wenigstens einen geringen Anteil an der Bewegung, die sich auf den Cacaomarkt vollzogen hat, auf unser Konto schreiben dürfen. Jetzt, wo wir bei dem Umfange unseres Betriebes und bei der Notorität, die unsere Marken erlangt haben, es unternehmen dürfen, in immer grösserem Umfange gegen die holländischen Fabrikate öffentlich Front zu machen, danken uns die deutschen Fabrikanten für die Arbeit, die wir der gesamten Industrie geleistet haben, indem sie uns anzufeinden versuchen. Wir

hätten es für vernünftiger gehalten, wenn man mit uns gemeinsame Sachen machte und sich an dem Bestreben beteiligte, den guten deutschen Fabrikaten immer mehr Boden in Deutschland zu verschaffen, alle ausländischen Fabrikate aber vom Markte zu verdrängen. Dass sich dieser Erfolg aber nach unseren Grundsätzen herbeiführen lässt, das beweisen unsere Bücher.

Hochachtungsvoll

Cacao-Versand-Kompagnie.
Theodor Reichardt.

Wir wollten heute hiermit nur zeigen, dass wir auf die uns in dieser Angelegenheit eingesandten Schriftstücke reagiert haben. In der nächsten Nummer kommen wir noch einmal darauf zurück. Die uns eingesandten Anzeigen lauten:

Frankfurter Oderzeitung. 29./11. 96.

»Als ganz besonders preiswert offeriere ich hiermit meinen bekannten, im Geschmack ganz vorzüglichen, garantiert reinen und vollständig löslichen Cacao mit 90 Pfennig das Pfund. Max Reichert, Spezial-Geschäft für Cacao, Thee, Vanille, Chocolade.«

Plauen i. V. Voigtländischer Anzeiger. 19./12. 96.

»Cacao, garantiert rein, ¼ Pfund 25 Pfg., empfiehlt Emil Weickert, Bahnhofstrasse.«

Frankfurter Oderzeitung. 29./11. 96.

»Gr. holl. Kaffee-Lagerei A. Tzschetzsch, Wilhelmsplatz 24, empfiehlt Cacao in diversen deutschen und holländischen Marken, garantiert reine Ware, von 100 Pfennigen pro Pfund an.«

Dortmunder Zeitung. 14./12, 96.

»Garantiert reiner, gemahlener Cacao à Pfund 1 Mark empfiehlt Aug. Klöpper, Kuckelcke 26, Münsterstrasse 62.«

Hier wird also in verschiedenen Städten Cacaopulver mit 90 Pfg. und 100 Pfg. pro Pfund ausgeboten. Das sind Schandpreise, — aber ehe Herr Reichardt uns nicht beweist, dass der zu diesen Schandpreisen verkaufte Cacao

erstens auch eine Schandware ist,

zweitens, dass die deutschen Cacaofabrikanten schuld an dieser Preisherabsetzung sind, müssen wir uns den Klagen dieser Herren anschliessen, die in den Reichardt'schen Sätzen unbewiesene Ausführungen sehen. Dass der eine Frankfurter Krämer Cacaopulver mit 100 Pfg., der andere sogar schon mit 90 Pfg. ausbietet, könnte doch auch ein Tric oder Schikane sein. Wir bitten unsere in Frankfurt, Dortmund, Plauen vorhandenen Abonnenten, uns Cacaopulver bei den gen. Händlern zu kaufen, damit wir die Ware kennen lernen. Porto und Auslagen ersetzen wir sofort.



Der Zucker, seine Erzeugung, seine Arten, sein Verbrauch

(nach dem Werke »Allgemeine Warenkunde« von Dr. Bersch) A. Hartlebens Verlag, Wien.

(Schluss.)

Nach der äusseren Form unterscheidet man nachstehende Sorten:

A. **Brot- oder Hutzucker.** Weisse Blöcke von kegelförmiger Gestalt. Im Mittel sind enthalten:

	Zucker	Wasser	Sulfat-Asche	Organ. Nichtzucker
In Raffinade-Broten:	99,79	0,05	0,03	0,14
» Concassé- »	99,78	0,06	0,03	0,13
» Melis- »	99,77	0,05	0,02	0,15

B. **Würfelzucker.** Weisse, flache oder kubische Würfel verschiedener Grösse, seltener in Gestalt niederer, flacher Zylinder oder sechsseitiger Prismen. Im Mittel sind enthalten:

	Zucker	Wasser	Sulfat-Asche	Organ. Nichtzucker
In Raffinade-Würfeln:	99,74	0,06	0,05	0,16
» Melis- »	99,73	0,07	0,04	0,16

C. **Pilé.** Unregelmässige, oft einen Stich ins Gelbliche zeigende Stücke von mehr oder weniger rundlicher unregelmässiger Form und verschiedener Grösse. Im Mittel sind enthalten:

	Zucker	Wasser	Sulfat-Asche	Organ. Nichtzucker
In Raffinade-Pilé:	99,76	0,06	0,04	0,13
» Melis- »	99,61	0,10	0,14	0,15

D. **Zuckermehl** (Farin), ein durch Zerkleinern von verschiedenem Konsumzucker oder aus Abfällen der Weisszuckererzeugung (beim Abdrehen der Spitzen der Brote u. s. w.) hergestelltes, weisses, mehr oder weniger kristallinisches, mehliges Produkt, welches im Mittel enthält:

Zucker	Wasser	Sulfat-Asche	Organ. Nichtzucker
99,71	0,06	0,04	0,19

E. **Kristallzucker** (Granulated), ein weisses, jedoch manchmal etwas gelbliches oder bläuliches, meist etwas glänzendes, mehr oder weniger grobkörniges kristallinisches Pulver, welches im Mittel enthält:

Zucker	Wasser	Sulfat-Asche	Organ. Nichtzucker
99,72	0,07	0,06	0,16

Erlaubte Zusätze und Verfälschungen. Die Färbung des Konsumzuckers während der Fabrikation mit unschädlichem (arsenfreien) Ultramarin in solch geringen Mengen, dass sie sich beim Lösen in Wasser nicht kenntlich macht, ist nicht als Verfälschung zu betrachten. Die meisten Konsumzuckersorten schliessen wegen ihrer Form, in welcher sie in den Verkehr gesetzt werden, eine Verfälschung aus und ist eine solche nur beim Zuckermehl, zum Teile auch beim

Kristallzucker durch Zusatz fremder Stoffe möglich; dieselbe lässt sich aber meist durch einfaches Lösen des betreffenden Produktes in Wasser, sicher durch Polarisation der Lösung und die Ermittelung des Aschengehaltes nachweisen. Konsumzucker soll mindestens 99,3 Prozent Polarisation zeigen, nicht mehr als 0,3 Prozent Sulfat-Asche enthalten, Invertzucker nur in Spuren aufweisen und sich möglichst klar in Wasser lösen.

Kandiszucker. Definition. Kandiszucker repräsentiert aus möglichst reiner Zuckerlösung in grossen, zusammengewachsenen, mehr oder weniger durchscheinenden, weissen oder künstlich gefärbten Kristallen gewonnene Saccharose. Der Kandiszucker wird aus möglichst blankem, aus reinem Konsumzucker hergestellteh Klärsel durch langsame Kristallisation gewonnen; letztere wird in eigenen Gefässen (Kandisgotten), durch welche oft Fäden oder dünne Stäbchen zum Ansetzen der Kristalle gezogen sind, ausgeführt. Es giebt weissen und gefärbten Kandis; letzterer erhält seine gelblichbraune Farbe durch einen geringen Zusatz von gebranntem Zucker oder von Zuckerkulör zum Klärsel, und ist diese Färbung nicht als Fälschung zu betrachten. Kandis enthält neben ganz geringen, nicht 0,01 Prozent übersteigenden Aschemengen und 0,1—0,3 Prozent organischem Nichtzucker mindestens 99,5 Prozent Saccharose.

Speisesirupe. Speiserirupe sind mehr oder weniger unreine, konzentrierte Zuckerlösungen, welche neben Saccharose meist noch andere Zuckerarten enthalten. Charakterisierung. Als Speisesirupe werden einerseits verschiedene, bei der Deckarbeit erhaltene Ablaufsirupe der Raffination des Rübenrohrzuckers in Verkehr gebracht, andererseits sind es aber auch Sirupe und Melassen der Rohzuckergewinnung aus Zuckerrohr (Kolonialzuckersirup). Es sind meist mehr oder weniger zähe Flüssigkeiten von hellgelber bis dunkelbrauner Farbe, süssem Geschmack und von wechselnder chemischer Zusammensetzung. Die als Sirupe benutzten Raffinerieabläufe sind meist heller gefärbt als die Kolonialsirupe und sind als nahezu gesättigte Zuckerlösungen zu betrachten, welche neben Saccharose nur Invertzucker, und zwar meist in geringen Mengen, enthalten. Der Aschengehalt derselben übersteigt selten 1 Prozent, und ist auch der Gehalt an organischem Nichtzucker, herrührend von Zersetzungsprodukten des Zuckers und den organischen Bestandteilen der gedeckten Raffinerieprodukte, meist kein sehr hoher. Die hellsten Sorten dieser Sirupe werden an einzelnen Orten Oesterreichs als Nalop bezeichnet. Die Kolonialsirupe sind hell bis dunkelbraun gefärbt, von eigentümlichem, etwa an Honig erinnerndem Geschmack, und zeigen bei 17,5 °C ein spezifisches Gewicht nicht unter 1,3 liegend. Dieselben enthalten neben Saccharose und Invertzucker noch Dextrose, welche bei der optischen Untersuchung einen Teil der Drehung des Invertzuckers aufhebt, so dass sich bei dieser Prüfung ein scheinbarer Gehalt an optisch inaktivem Zucker ergiebt. Der Wassergehalt schwankt von 25—40 Prozent, die Menge der Saccharose von 20—52 Prozent, jene des Invertzuckers von 1-13 Prozent und des sogenannten optisch inaktiven Zuckers von 8—27 Prozent, der Aschengehalt bewegt sich zwischen 1,2—7 Prozent und jener der organischen Nichtzuckerstoffe von 1,4—15 Prozent. Ausser den bei der Zuckerfabrikation gewonnenen Sirupen werden solche in geringen Mengen, namentlich in Deutschland, aus Zuckerrüben, Möhren und verschiedenen Obstsorten durch Auspressen und Eindampfen des so erhaltenen Saftes gewonnen. Dieselben sind braune Flüssigkeiten von mehr oder weniger süsslichem Geschmack, deren Zusammensetzung durch das verwendete Rohmaterial bedingt und charakterisiert ist. Verfälschungen. Als solche ist eine Beimengung von Stärkezucker oder ein Zusatz von Saccharin zu betrachten. Sirup soll nicht mehr als 7 Prozent Asche und nicht mehr als 40 Prozent Wasser enthalten und muss die Gesamtmenge der vorhandenen Zuckerarten mindestens 56 Prozent betragen.

Invertzuckersirupe. Invertzuckersirupe, manchmal auch als flüssige Raffinade bezeichnet, sind aus Konsumzucker hergestellte konzentrierte Invertzuckerlösungen. Sie werden durch Inversion von verdünnten reinen Konsumzuckerlösungen mit organischen (Weinsäure, Zitronensäure) oder Mineralsäuren (Salzsäure, Schwefelsäure, Phosphorsäure) und nachherige Neutralisation mit reinem kohlensauren Natron und und Eindampfen der so erhaltenen Lösung gewonnen, oder aber durch direkte Inversion einer bereits konzentrierten reinen Zuckerlösung mittelst Salzsäure, Schwefelsäure oder Phosphorsäure und Neutralisation dieser mit kohlensaurem Natron hergestellt (Verfahren von A. Wohl und A. Kollrepp). Dieselben werden zur Weinbereitung und in der Konditorwaren-Erzeugung und zum Fälschen des Bienenhonigs verwendet, dienen aber auch als sogenannte »weisse Speisesirupe« oder, mit Zuckerkulör gefärbt, als braune Invertzuckersirupe zum direkten menschlichen Konsum. Es sind meist wasserklare, honigartig schmeckende Flüssigkeiten von Sirupkonsistenz, welche sich meist bei längerem Stehen durch ausscheidende Dextrose trüben. Der Invertzuckergehalt beträgt 60—70 Prozent, und ist neben diesem meist noch unveränderte Saccharose in geringer Menge vorhanden. Erlaubte Zusätze und Verfälschungen. Um das Ausscheiden der Dextrose zu verhindern, werden die Invertzuckersirupe nicht selten mit Stärkezuckersirup, in neuerer Zeit auch mit Saccharose versetzt. Ersterer Zusatz ist in jedem Falle als Verfälschung zu bezeichnen, während letzterer im Falle, als das Produkt als Speisesirup verwendet wird, nicht als solche betrachtet werden kann, dagegen ist eine Erhöhung der Süssigkeit durch künstliche Süssstoffe (Saccharin, Dulcin etc.) ebenfalls zu beanstanden. Bei der Prüfung hat man ausser auf die eben genannten nicht gestatteten Zusätze auch auf eine allenfallsige Verunreinigung des Produktes, herbeigeführt durch die Verwendung gesundheitsschädlicher oder unreiner Säuren (Flusssäure, arsenhaltige Säuren etc.) bei der Herstellung Rücksicht zu nehmen.

Stärkezucker. Stärkezucker ist aus Stärke technisch gewonnene Dextrose, welche meist noch mit grösseren oder geringeren Mengen von Abbauprodukten der Stärke verunreinigt ist. Stärkezucker, auch Trauben- oder Krümelzucker genannt, wird aus Stärke (zumeist Kartoffelstärke) durch Inversion mit Schwefelsäure, welcher meist eine geringe Menge Salpetersäure beigemengt ist, in der Art dargestellt, dass man erstere in die mit Wasser verdünnte, durch Dampf erhitzte Säure nach und nach einträgt und so lange erhitzt, bis Alkohol in der Lösung keinen Niederschlag giebt; letztere wird nachher mit Kalkmilch oder kohlensaurem Kalk neutralisiert und nach dem Absetzen des entstandenen Gipses konzentriert, wobei sich weitere Mengen von schwefelsaurem Kalk ausscheiden. Nach dem Abfiltrieren dieses letzteren Niederschlages wird die Zuckerlösung gewöhnlich mit Knochenkohle behufs weiterer Reinigung behandelt und schliesslich, und zwar zumeist in Vakuumapparaten, bis zu einer bestimmten Konzentration, je nachdem man eben das erhaltene Fabrikat in flüssiger (Stärkezuckersirup) oder fester Form in den Verkehr bringen will, eingedampft. Bei der Erzeugung von festem Stärkezucker wird die entsprechend konzentrierte Zuckerlösung bei beginnender Kristallisation in Kisten gegossen, hier vollständig erstarren gelassen und in diesen selbst in den Handel gebracht (Kistenzucker), oder aber man lässt dieselbe in eigens hierfür bestimmten Gefässen kristallisieren. Der so ge-

wonnene Stärkezucker wird entweder in Blöcken oder nach dem Zerkleinern auf einer Raspelmaschine in kleineren Stücken (Raspelzucker) in den Verkehr gesetzt. Letzterer Zucker ist auch das Ausgangsmaterial zur Darstellung von reinem, sogenannten raffiniertem Stärkezucker, welcher aus jenem durch Umkristallisieren erhalten wird. Die Stärkezuckersorten enthalten neben Dextrose meist auch einen oft nicht unbedeutenden Prozentsatz an Maltose und immer verschiedene Abbauprodukte der Stärke, wie verschiedene Dextrine und das Gallisin, welche Körper sich mit Hefe unter gewöhnlichen Bedingungen nicht vergähren lassen. Diese Beimengungen finden sich in den nicht raffinierten Produkten meist in grosser, in den raffinierten je nach dem hierbei erzielten Reinigungsgrade in geringerer, bis oft kaum nachweisbarer Menge vor. Stärkesirup ist farblos oder schwach gelblich gefärbt und enthält 30—49 Prozent vergährbare Zuckerarten (Dextrose und Maltose) 14 bis 23 Prozent Wasser und neben 0,25—0,4 Prozent Asche 30—50 Prozent unvergährbare Stoffe. Stärkezuckersirup in Form einer trüben zähflüssigen Masse wird öfter mit dem Namen »unwägbarer Sirup« (Sirop impondérable), dagegen, wenn vollkommen wasserhell, als Capillair-Sirup bezeichnet. Fester Stärkezucker bildet eine weisse, mehr oder weniger gelblich gefärbte Masse von meist seifenartiger Konsistenz und enthält 38—78 Prozent vergährbare Zuckerarten (Dextrose und Maltose), 6—28 Prozent Wasser und neben 0,17—2,21 Prozent Asche 5 bis 44 Prozent unvergährbare Stoffe. Raffinierter Stärkezucker bildet je nach dem Grade seiner Reinheit mehr oder weniger harte, trübweisse poröse Massen verschiedener Form, welche in technisch reinster Qualität an das Aussehen von Melis erinnern. Raffinierter Stärkezucker soll mindestens 95 Prozent Dextrose enthalten. Verfälschungen. Als Verfälschung ist ein Zusatz von Saccharin oder anderen künstlichen Süssstoffen zu betrachten. Zum Zwecke der vollständigen Entfernung des schwefelsauren Kalkes aus dem Stärkezucker hat man bei seiner Gewinnung auch eine Behandlung der vom freiwillig sich ausscheidenden Gipse befreiten Zuckerlösung mit oxalsaurem Kalk und Chlorbaryum empfohlen; bei der Prüfung des Stärkezuckers wird daher auch auf das Vorhandensein von Baryt und Oxalsäure Rücksicht zu nehmen sein.

Anhang. **Maltosesirup.** Durch Behandeln von stärkehaltigen Rohstoffen, namentlich Mais, Reis und Kartoffeln mit Malzmehl hat man Sirupe erzeugt, deren Hauptbestandteil die Maltose (28—61 Prozent) ist.

Milchzucker. Milchzucker ist aus Molken gewonnene kristallisierte Lactose. Gewinnung und Charakterisierung. Derselbe wird aus der von Eiweisskörpern befreiten süssen Molke durch Eindampfen und Kristallisation gewonnenem gelb gefärbtem Rohmilchzucker (Schottenzucker) durch mehrmaliges Umkristallisieren aus Wasser dargestellt. Zum Ansetzen der Kristalle werden dünne Holzstäbchen in die Kristallisationsgefässe eingehängt und ist der an diesen sich bildende Milchzucker meist reiner als die an den Wänden entstandenen Kristallkrusten. Der Milchzucker bildet je nach der Art dieser seiner Gewinnung zylindrische, 4—6 cm dicke, bis 40 cm lange, an einem Ende zugespitzte, um ein zentrales Holzstäbchen gelagerte, zusammengewachsene Kristallmassen oder aber flache, kristallinische, bis 2 cm dicke Tafeln und Krusten. Die einzelnen Kristalle repräsentieren harte, durchscheinende, weisse vierseitige Prismen von wenig süssem Geschmack, welche beim Zerkleinern ein reinweisses Pulver geben, welches in dem 6—7fachen Volumen Wasser klar löslich ist. Reiner Milchzucker soll mindestens 99,5 Prozent Lactose, nicht mehr als 0,2 Prozent Wasser und 0,1 Prozent Asche enthalten, neutral reagieren und keinen ranzigen Geruch zeigen.

Zucker. Erzeugung, Verbrauch und Handel.

Die gesamte Rübenzuckerproduktion betrug nach Brockhaus' K.-L. in Tonnen:

Länder	1875—1876	1885—1886	1894—1895
Deutschland	358 048	846 211	1 831 624
Oesterreich-Ungarn	321 830	395 300	1 044 516
Frankreich	462 257	296 633	745 073
Russland	247 340	528 521	591 391
Belgien	105 307	62 947	321 400 (Belgien und Holland)
Holland	30 930	26 130	
Andere Länder	4 039	22 769	500 000
Zusammen	1 529 751	2 178 511	5 034 004

Schätzung der Kolonialzuckerernten nach Willett und Gray, New-York:

	1895—1896	1894—1895
	Tons	
Amerika:		
Vereinigte Staaten einschliesslich 20000 t Rübenzucker	290 000	337 000
Kanada (Rübenzucker)	500	300
Spanisch-Westindien:		
Kuba	300 000	1 040 000
Portorico	55 000	52 500
Britisch-Westindien:		
Trinidad	50 000	50,000
Barbados	57 000	32 000
Jamaica	30 000	30 000
Antigua und St. Kitts	25 000	20 000
Französisch-Westindien:		
Martinique	30 000	29 000
Guadeloupe	45 000	43 000
Deutsch-Westindien:		
St. Croix	8 000	7 000
Haiti und San Domingo	38 000	38 000
Kleinere Antillen (oben nicht angeführte)	8 000	8 000
Mexiko	2 000	2 000
Zentralamerika:		
San Salvador	500	500
Nicaragua	500	500
Britisch-Honduras (Belize)	200	200
Südamerika:		
Britisch-Guayana (Demerara)	105 000	100 000
Holländisch-Guayana (Surinam)	6 000	6 000
Französisch-Guayana	—	—
Venezuela	—	—
Peru	68 000	68 000
Argentinische Republik	103 000	79 000
Brasilien	225 000	275 000
Amerika im ganzen	1 446 700	2 218 000
Asien:		
Britisch-Indien (Export)	50 000	50 000
Siam	7 000	7 000
Java	525 000	468 051
Japan	—	—
Philippinen	230 000	200 000
Cochinchina	30 000	30 000
Asien im ganzen	842 000	773 051
Australien und Polynesien:		
Queensland	100 000	100 000
Neusüdwales	35 000	35 000
Hawaii	180 000	150 000
Fidschiinseln	10 000	10 000
Australien im ganzen	325 000	295 000
Summe	2 613 000	3 286 051

	1895—1896	1894—1895
	Tons	
Transport. .	2 613 000	3 286 051
Afrika:		
Aegypten	97 000	85 000
Mauritius und andere britische Besitzungen	115 000	115 000
Réunion und andere französische Besitzungen	37 000	37 000
Afrika im ganzen. .	249 000	237 000
Europa:		
Spanien	20 000	20 000
Gesamtbetrag der Schätzung . . .	2 882 700	3 543 051

Der Verbrauch an Zucker betrug nach Brockhaus pro Kopf der Bevölkerung in Kilogramm:

Länder	1888—1889	1891—1892	1893—1894
England	33,22	36,62	37,4
Dänemark	17,38	19,79	20,0
Frankreich	11,49	13,82	15,2
Schweiz	13,60	14,20	15,1
Holland	8,13	11,92	12,5
Belgien	9,62	9,66	11,4
Deutschland	8,30	10,69	11,3
Schweden u. Norwegen	9,58	10,95	11,0
Oesterreich	5,90	7,28	8,0
Portugal, Madeira	5,48	5,64	5,7
Spanien	4,01	5,02	5,1
Russland	4,61	4,69	4,8
Türkei	2,70	4,22	4,4
Griechenland	4,80	3,91	4,0
Italien	4,04	3,26	3,8
Bulgarien	1,80	2,34	2,4
Serbien	2,15	1,73	2,0
Rumänien	2,20	1,77	2,0
Gesamteuropa. .	9,02	10,27	10,5



Für neue Reisetouren.

Zum Aufstellen neuer Reisetouren wird die nachfolgende Tabelle vielleicht manchem willkommen sein:

Grösse und Bevölkerung europäischer Staaten.

	Staat	□km	Einw.
1.	Russland	5 298 171 □km	102 649 000 Einw.
2.	Deutschland	545 069 »	52 247 000 »
3.	Oesterreich-Ung.	676 585 »	44 448 000 »
4.	Grossbritannien	314 956 »	39 488 000 »
5.	Frankreich	536 408 »	38 343 000 »
6.	Italien	286 589 »	30 914 000 »
7.	Spanien	496 928 »	17 262 000 »
8.	Schweden u. Nrw.	775 859 »	6 862 000 »
9.	Belgien	29 457 »	6 342 000 »
10.	Türkei	175 883 »	5 753 000 »
11.	Rumänien	131 020 »	5 406 000 »
12.	Portugal	91 760 »	4 968 000 »
13.	Niederlande	33 000 »	4 796 000 »
14.	Bulgarien	96 660 □km	3 310 000 Einw.
15.	Schweiz	41 346 »	2 974 000 »
16.	Serbien	48 110 »	2 314 000 »
17.	Griechenland	65 119 »	2 217 000 »
18.	Dänemark	39 665 »	2 185 000 »
19.	Luxemburg	2 587 »	211 000 »
20.	Montenegro	9 085 »	200 000 »
21.	Monaco	22 »	13 000 »
22.	Lichtenstein	159 »	9 000 »
23.	Marino	59 »	8 000 »
24.	Andorra	452 »	6 000 »

Grösse und Einwohner der deutschen Bundesstaaten.

	Staat	□km	Einw.
1.	Königr. Preussen	348 545 □km	31 849 795 E.
2.	Königr. Bayern	75 864 »	5 797 414 »
3.	Königr. Sachsen	14 992,9 »	3 783 014 »
4.	Königr. Württemberg	19 503,7 »	2 080 898 »
5.	Grhzgt. Baden	15 081,1 »	1 725 470 »
6.	Grhzgt. Hessen	7 681,8 »	1 039 388 »
7.	Grhzgt. Mecklenb.-Schw.	13 161,6 »	596 883 »
8.	Grhzgt. Sachsen-Weimar	3 594,9 »	338 887 »
9.	Grhzgt. Mecklenb.-Str.	2 929,5 »	101 513 »
10.	Grhzgt. Oldenburg	6 423,5 »	373 739 »
11.	Herzogt. Braunschweig	3 672,2 »	433 986 »
12.	Herzogt. S.-Meiningen	2 468,1 »	234 005 »
13.	Herzogt. S.-Altenburg	1 323,7 »	180 012 »
14.	Herzogt. S.-Cobg.-Gotha	1 956,5 »	216 624 »
15.	Herzogt. Anhalt	2 294,4 »	293 121 »
16.	Fürstt. Schwarzb.-Sond.	862,1 »	78 248 »
17.	Fürstt. Schwarzb.-Rudst.	940,6 »	88 590 »
18.	Fürstt. Wald. u. Pyrmont	1 121,0 »	75 782 »
19.	Fürstt. Reuss ältere Linie	316,4 »	67 454 »
20.	Fürstt. Reuss jüng. Linie	825,7 »	131 469 »
21.	Fürstt. Schaumbg.-Lippe	340,3 »	41 224 »
22.	Fürstt. Lippe	1 215,3 »	134 617 »
23.	Freie u. Hansest. Lübeck	297,7 »	83 324 »
24.	Freie u. Hansest. Bremen	255,6 »	196 278 »
25.	Fr. u. Hansest. Hamburg	413,7 »	681 632 »
26.	Reichsl. Elsass-Lothring.	14 509,5 »	1 641 220 »



ALLERLEI.

Prosit Neujahr!

Auf diesem Wege herzlichen Dank für die dem Gordian gesandten Glückwünsche!

Diese Nummer 41 konnte erst am 5. Januar gedruckt werden, weil die Cacaobutterauktion in Amsterdam, über die wir immer prompt zu berichten haben, erst am 5. Januar stattgefunden hat.

Z. Cacaobutter schmilzt bei 34 bis 35,5 ° C; sie erstarrt bei 20 bis 20,5 ° C.

Der Schmelzpunkt und der Erstarrungspunkt bilden wichtige Kennzeichen für die Echtheit der Fette, besonders dann, wenn Auge, Nase und Zunge versagen. So hat das Kokosfett seinen Schmelzpunkt bei 24,5°C, während es seinen Erstarrungspunkt mit der Cacaobutter gemeinsam bei 20—20,5 ° C hat. Es wird Sie und andere Gordianleser interessieren, gleich hierbei eine Tabelle über die bekanntesten Fette zu bekommen, woraus Sie jetzt und für alle Zeiten ersehen können, wodurch man in zweifelhaften Fällen die verschiedenen Fette unterscheiden kann. Wer fälschen will, für den ist es natürlich ein Kinderspiel, z. B. aus Rindertalg und Palmöl oder anderem ein Fettgemisch herzustellen, das genau den Schmelzpunkt der Cacaobutter hat. Aber dem Fachmann werden dann Auge, Nase und Zunge die Fälschung offenbaren; allerdings bei alten Fetten werden auch diese Sinne leicht betrogen. Wenn Talg ranzig ist und Cacaobutter ranzig ist, dann sind sich die beiden Fette im Geruch und im Geschmack viel näher, als wenn sie beide frisch gewonnen sind.

	Schmelzpunkt bei Grad C.	Erstarrungspunkt bei Grad C.
Rindertalg, frischer	43	33
» alter	42,5	34
Hammeltalg, frischer	47	36
» alter	50,5	39,5
Schweineschmalz	41,5—42	30
Butter, frische	31—31,5	19—20
Fassbutter	32,5	24
Japanwachs	52,5—54,5	40,5 – 41
Cacaobutter	33,5—34	20—20,5
Kokosbutter	24,5	20—20,5
Palmöl, frisches	30	21
» altes	42	35
Bienenwachs	62—65,5	62—65,5

Und des Scherzes wegen fügen wir noch daran, dass

Hundefett . . . . bei 27 ° C schmilzt
Elefantenfett . . . . » 28 ° C »
Ziegenfett . . . . » 25 ° C »
Pferdefett . . . . » 30 ° C »

Ueber den Schmelzpunkt bei Menschenfett haben wir nichts erfahren können.

X. X. Ihre Anfrage, ob wir etwas davon wüssten, dass C. H. Knorr in Heilbronn eine grosse Cacaofabrik errichten wolle, beantworten wir mit der Antwort des Herrn Knorr. Er schreibt uns:

»Antwortlich Ihrer Anfrage teile Ihnen mit, dass die Mitteilung, wonach ich die Fabrikation von Cacao und Chocolade aufnehmen würde, nicht zutreffend ist, — ich denke nicht daran! —

Dagegen mache ich ein übrigens recht unbedeutendes Geschäft in Hafermalz-Cacao, welchen Artikel ich der Nachfrage wegen einführte und wozu ich den Cacao von einigen grossen deutschen Fabriken beziehe.«

Dagegen ist das richtig, dass der Margarinefabrikant Mohr in Bahrenfeld sich auf die Cacaofabrikation eingerichtet hat. Wir hören, er hätte zunächst zehn hydraulische Pressen angeschafft. Näheres wissen wir nicht; auch wissen wir nicht, wohin er mit dem Cacaopulver will, das er auf zehn Pressen produzieren kann. Produzieren ist leicht, aber Absatz finden, das ist schwer. Warten wir ab, was daraus wird.

Zuckerstatistik. Die Umfrage der internationalen Vereinigung für Zuckerstatistik über die voraussichtliche Rübenmenge und Zuckerproduktion der Kampagne 1896/97 hat folgendes Resultat ergeben:

	Tonnen: Rübenmenge 1896/97 voraussichtlich	Rübenmenge 1895/96	Zuckerproduktion 1896/97 voraussichtlich	Zuckerproduktion 1895/96
Deutschland	13543000	11675271	1766900	1612360
Oesterreich Ung.	7866500	5756400	946540	781086
Frankreich	6769000	5411484	700000	624869
Belgien	2334000	1766000	271670	220000
Holland	1276000	818000	147670	104000
Schweden	879000	721414	102000	79355
Russland	fehlt	5502700	fehlt	63[illegible]690
Java	—	—	537000	581569

Wir bitten hierbei auf Schweden, Holland und Belgien zu achten; sie waren alle drei so lange Einfuhrländer, also Kunden der deutschen Zuckerindustrie. Wenn sie aber, wie es selbstverständlich nicht ausbleiben wird, ihre jährliche Produktion von Zucker in dieser Gangart steigern, dann hören sie auf, Abnehmer zu sein; sie melden sich im Gegenteil mit ihren Ueberschüssen dann auch auf dem Weltmarkte und drücken auf den Preis. — Also, wir haben Elend, Sorge, Not, Hunger, Mord und Totschlag in den Kulturländern, weil wir zuviel Güter überall produzieren! —

O. B. Wir kommen auf Ihren Benzoebrief in einiger Zeit zurück. Augenblicklich können wir uns nicht damit beschäftigen. Vielleicht lassen Sie inzwischen Versuche machen bei einigen deutschen Fabriken? Wir sind bereit, Ihnen Firmen aufzugeben, von denen wir wissen, dass sie gerne Versuche anstellen und uns dann offen berichten.

O Herr Friedr. Mittenzwei in Dresden-Plauen hat ein Patent angemeldet auf die Herstellung von Kristallzuckerwaren, das er dadurch als neu kennzeichnet, dass er körnigen Kristallzucker als Formmasse benutzt. Er giesst also hierfür dickflüssige Fondant-Crême, Konservemassen, Schaummassen nicht in Puder oder Gummiplatten, sondern in flache Kästen, die mit Kristallzucker gefüllt sind. In diese werden die Gipsstempel eingedrückt und in die Formhöhlen wird dann der dickflüssige Zucker gegossen und die Oberfläche wird mit demselben Kristallzucker bestreut. So setzt sich rings um den flüssigen Zucker der körnige Kristallzucker und haftet daran, wenn die Ware erstarrt ist. Die Ware kann dann so verkauft oder auch noch erst kandiert werden.

Es handelt sich hierbei also um die Herstellung ordinärer Ware. Einen grossen Erfolg, besonders aber einen dauernden, wird man dieser neuen Art von Zuckerwaren nicht versprechen dürfen. Die Konsumenten bekommen den ganzen Mund voll von naturellem Kristallzucker — und hübsche Formen werden dabei nicht zur Welt kommen.

Cacaobutter. Am 5. Januar standen in Amsterdam zum Verkauf in Auktion:

60 Tons Van Houtens Cacaobutter
27 » andere holl. »
15 » deutsche »

Die Auktion verlief wie folgt:

Als höchster Preis wurde 65,50 c
als niedrigster » » 65,25 c
durchschnittlich » 65,35 c

für Van Houtens Butter bezahlt. Seit dem Jahre 1892 haben wir in der Januar-Auktion immer höhere Preise gehabt. Die Durchschnittspreise waren

1896	1895	1894	1893	1892
75	69¾	73	66	55 cents.

Der Hamburger Streik hat, obgleich man das annehmen könnte, keinerlei Störungen für die Cacao- und Chocoladenfabrikation hervorgerufen. Wir hatten geglaubt, die deutschen Fabrikanten hätten Ursache gehabt, ihren Bedarf in Cacaobohnen statt wie sonst meist in Hamburg, nun infolge des Streikes in London oder Havre oder in Amsterdam zu decken. Aber das ist nach den von uns erbetenen Berichten nicht der Fall gewesen. Die für Hamburg in Betracht kommenden Firmen berichten, dass ohne merkliche Störung die Geschäfte ihren gewohnten Gang genommen haben, und aus London wie aus Havre und Amsterdam wurde uns mitgeteilt, dass von dort aus keine grösseren Versendungen nach Deutschland stattgefunden haben, als in normalen Zeiten zu erwarten gewesen wäre.

Mac Kinley. Amerikanische Freunde haben dem Herrn Mac Kinley die Nummer 38 des Gordian eingesandt, worin ein Aufsatz »Der Export nach Amerika« stand. Die Herren schreiben uns am 15/12. folgendes: »Für Ihre Glückwünsche zur Wahl des Herrn Mac Kinley bleiben wir Ihnen verpflichtet. Wir sind übrigens in dieser Richtung eigentlich Skeptiker, denn in einem Lande, wie dem unsrigen, das eigentlich erst im ersten Stadium seiner Entwickelung angelangt ist, bedürfen wir doch noch zu sehr fremder Kapitalien und es könnte gar leicht der Fall sein, dass eine hohe Schutzmauer gegen fremde Waren auch fremdes Kapital ausschliesst. Indessen die Suppe wird ja nie so heiss gegessen, wie sie gekocht worden ist und wenn nicht alle Zeichen trügen, wird die Tariferhöhung nur eine mässige sein, die die bestehenden Verhältnisse dann nicht radikal ändert. Das Vergnügen konnten wir uns übrigens nicht versagen, Herrn Mac Kinley Nr. 38 des Gordian mit dem famosen Artikel »Der Export nach Amerika« blau angestrichen einzusenden. Gefreut hat er sich jedenfalls darüber und wir müssten uns sehr täuschen, wenn der Gordian nicht demnächst in den Debatten im Hause und Senat recht häufig zitiert werden würde.« —

Und am 21/12. schreiben uns dieselben Freunde: »Wie wir Ihnen geschrieben, sandten wir an Herrn Mac Kinley Nr. 38 des Gordian ein. Dieser Tage erhielten wir nachstehendes Antwortschreiben, das wir Ihnen im Originaltexte übermitteln: Gentlemen, I am directed by Major Mc. Kinley to return his thanks for your courtesy in sending him a copy of the tradepaper »Gordian«, containing reference to the schedule on Chocolate and Confectionery. Yours very truly Jas. Boyle, Private Secretary«. —

Nun, dem Gordian kann es schon recht sein, wenn er in Amerika recht oft genannt wird. Er ist ja gerade dabei, in englischer Sprache über den Ozean zu reisen.



Anzeigen.

Cacao.

Direktor einer

Holländischen Cacaofabrik,

der die **technische, chemische** und **kaufmännische** Leitung zu übernehmen im stande ist, sucht sofort Stellung in einer bestehenden oder noch zu gründenden **Cacaofabrik.**

Vollkommen bekannt mit der Cacaofabrikation, Cacaorösten u. s. w.

Prima Referenzen.

Offerten an die Expedition des ›Gordian‹ unter ›Cacaofabrik‹.

Ein tüchtiger, selbständiger Bonbonkocher, militärfrei, in Rocks, Seiden-, Schweizer und Patentbonbons Spezialist, sucht Stellung bis 15. Januar oder 1. Februar.

Offerten erb. an C. Fock, Minden. Kampstr. No. 34.

Kocher, tüchtig und selbstständig, 19 Jahre alt, welcher mit Feuer- und Dampf-Vakuum durchaus vertraut ist und eine tadellose Ware in ff. Soldaten-, Schrift-, Blumen-, Fantasierocks, in hohlen und gefüllten Seiden-, sowie in Plastik und Patentbonbons herstellen kann, sucht sofort anderweitig Stellung.

Gefl. Offerten unter O. 200, Heerstr. 90, I. Etage, Bonn a. Rh.

Kommis-Stelle-Gesuch.

Ein junger Mann, welcher seine Lehre in einer Zuckerwarenfabrik bestand und während der letzten drei Jahre den Expedientenposten eines grösseren Etablissements bekleidete, sucht, gestützt auf beste Zeugnisse, Engagement für Kontor oder Lager.

Gefl. Offerten unter A. Z. 21 Vaihingen a. Enz, postlgd. erbeten.

Tüchtiger Sieder und Seidenarbeiter sucht einen passenden Posten.

Offerten unter Adr. Ackermann für W. M., Budapest, Nádorgasse No. 15 II. St. Thür 21.

Hennig & Martin, Leipzig.

Spezialität:

Automatische Comprimirmaschinen

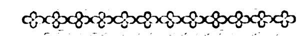
für Cac‹o, Caffee, Conserven etc.

Pastillenmaschinen.

Trocken-Luft-Kühlanlagen

D. R.-P. 70 971. Patentirt in den meisten Kulturstaaten.



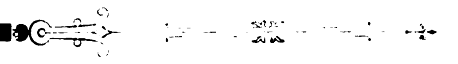
 **Specialität: Kühlanlagen** 

 **für Chocolade-Fabriken.** 

Keine Maschinen. **Betrieb nur mit Eis.**

Kühlung durch ununterbrochene Circulation

reiner trockener Luft von ca. + 5° R.



Anlagen in jeder Grösse von 1000 Mark an.

In jedem Raume anzubringen.

Ueberraschende Erfolge. **Geringe Betriebskosten.**

Prospecte und Kostenanschläge gratis.

CARL KISCH, Berlin W., Kronenstr. 7.

Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet . . . . . . Mk. 1.50
2 Felder kosten . . . . . „ 2.50
3 „ „ . . . . . . „ 3.60
4 „ „ . . . . . . „ 4.40
5 „ „ . . . . . . „ 5.—
10 „ „ . . . . . . „ 9.—
pro Ausgabe.

GORDIAN
HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für:

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren. Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.) Hamburg.** Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	

1897. II. Jahrgang. Nr. 42. Hamburg, 15. Januar 1897.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Hauptinhalt von Nr. 42.



Amsterdamer Cacao-Bericht 1896.

Eine angesehene Amsterdamer Maklerfirma versendet am Schlusse eines jeden Jahres einen ausführlichen Bericht über die Bewegung im Cacao-Markte. Aus dem diesjährigen (wir lassen ihn nachstehend im Original folgen, da wir glauben, dass die Gordianleser alle im stande sind, ihn lesen zu können) ersehen wir folgendes: Die **Cacaoernte** in Ecuador ist 1000 Tons kleiner gewesen als 1895, in Trinidad fast 3000 Tons, in Bahia 1000 Tons, in Java 1000 Picols. Nur in Ceylon ist sie 150 Tons grösser gewesen als 1895. Die anderen Cacao bauenden Länder haben für Holland kein grosses Interesse.

Der **Cacaoverbrauch** in den vier Kulturländern Frankreich, Amerika, England, Deutschland hat im Jahre 1895 wieder zugenommen und zwar

in Frankreich	um	369 000	Kilo,
in Amerika	um	38 730	Ballen,
in England	um	18 220	Cwt.,
in Deutschland	um	2 558 890	Kilo.

Danach steht Deutschland mit seinen 52½ Millionen Konsumenten im Verbrauch mit Frankreich, das allerdings nur 38 Millionen

hat, gleich. Amerika aber mit seinen 70 Millionen Einwohnern allein in den Vereinigten Staaten, mit seinen 134 Millionen im ganzen Land, verbrauchte 1895 nur 145 000 Ballen (1894 sogar nur 106 270 Ballen). Das sind, wenn wir den Ballen im Durchschnitt mit 60 Kilo rechnen, nur 8 700 000 Kilo, also etwas mehr als die Hälfte des französischen Gebrauchs. 38 Millionen Franzosen verbrauchen halbmal mehr Cacaobohnen als 134 Millionen Amerikaner. Also auf nach Amerika! Dort ist noch ein Feld für Cacao- und Chocoladefabrikanten. Dort sind noch Menschen zum Cacaogenuss zu erziehen! —

Die **Cacaovorräte** in Frankreich, Deutschland und England waren am 30. November 1896 etwas kleiner als im Jahre vorher. Aber wir wissen ja auch, wie sich in Europa im Jahre 1895 überall die Vorräte aufgestaut hatten. Immerhin lagen am 30./11. 1896 in diesen drei Ländern 418 390 Ballen und zwar

in Frankreich 261 990 Ballen,
» England 139 700 »
» Deutschland 16 700 »

und warteten auf Verbrauch. —

Wir lassen nun den Bericht sprechen:

Amsterdamer Cacaobericht für 1896.

Veel bijzonders is over het afgeloopen jaar niet te melden, toch kan als gunstig teeken wederum geconstateerd worden, dat de algemeene belangstelling in het artikel Cacao steeds toeneemt.

De aanvoeren en voorraden waren betrekkelijk belangrijk; de prijzen bleven tamelijk stationnair.

De periodieke veilingen, in hoofdzaak voor Java-Cacao, vonden op de bepaalde datums plaats en daar deze regeling bij alle belangstellenden, zoowel in het binnen- als in het buitenland, voldoet, zijn er ook voor 1897 acht Veilingsdagen vastgesteld.

Deze zijn: 27 Januari, 10 Maart, 28 April, 2 Juni, 28 Juli, 1 September, 27 October en 1 December.

De voorraden overal in Europa waren dit jaar van alle soorten Cacao aanzienlijk; een achteruitgang in prijzen vond echter, voor de hoofdsoorten, niet plaats, daar de consumptie flinke kwantums van de markt nam.

Algemeen leeft men in de verwachting, dat in die soorten het laagste standpunt bereikt is, die, naar ik hoop, bewaarheid mag worden.

De **Importen** bedroegen van:

	1895.	1894.	1893.	
Nederland	8.592	9.656	8.283	Tons.
Engeland	19.048	17.955	14.700	»
Frankrijk	32.816	28.006	28.665	»
Hamburg	14.090	11.205	10.315	»

Java Cacao. Wij ontvingen in dit jaar ± 12.600 Balen tegen ± 15.200 Balen in 1895.
± 12.500 » » 1894.
± 8.630 » » 1893.
± 6.860 » » 1892.

Bij eene beschouwing van deze soort over het afgeloopen jaar kan men constateeren, dat de prijzen, zoowel voor de prima als voor de middel en ordinaire kwaliteiten sich vrij goed handhaafden.

In Januari l.l. betaalde men vor de 1e soorten ruim 38 cents per half Kilogram, terwijl de vraag voor de middel en mindere kwaliteiten gering was en de taxatieprijs niet betaald werd.

In de Maart-veiling werden voor de prima en goede middelsoorten hoogere prijzen besteed, maar bleven de ordinaire Javas geheel verlaten.

In April ontstond in de prima Javas eenige reactie, zoodat schlechts enkele partijen tot volle prijzen gerealiseerd konden worden.

Geringere soorten daarentegen vonden tot de verlaagde vorderingen meer attentie en grootendeels koopers.

In Juni verflauwden de prijzen voor de mindere kwaliteiten, doch voor de goede merken was de stemming vrij vast.

Ook in de Juli-veiling was dit het geval.

De September-veiling was bepaald lusteloos en heerschte er over het algemeen weinig kooplust, evenwel geen waardevermindering veroorzakende.

In October vertoonde sich voor de middel kwaliteiten zeer goede vraag en werden flinke prijzen betaald; deze vraag hield aan, zoodat ook voor inferieure kwaliteiten volle taxatieprijs bedongen werd in de November-veiling, terwijl de 1^a Java toen slechts weinig attentie trok.

Tengevolge der matige toevoeren werden echter na de veiling in de goede soorten eenige flinke partijen tot volle taxatieprijzen afgedaan.

Op ongunstige oogstberichten van Java en vermindering der produktie, volgens statistieke gegevens, ontstond in de laatste, weeken naar 1^e kwaliteit goede vraag, waarden alle in de laatste zoowel als de ± 200 Balen uit eene vroegere Veiling, opgehouden partijen (te zamen ruim 1000 Balen) tot volle prijzen afgedaan werden, en er thans uit de verschillende Veilingen niets meer te koop is.

Wij sluiten voor 1^a Java met een prijs van ± 38 Cents.

Surinaamsche. Wij ontvingen in dit jaar ruim 3.000 Balen tegen 1.300Balen in 1895.

Sprak ik in mijn vorig Jaarbericht over directe verschepingen van Suriname naar Noord-Amerika, deze zijn in dit jaar door den weinigen kooplust aldaar verminderd, en de verschepingen naar hier, zooals ook bovenstaande cijfers aantoonen, grooter geworden.

De Surinaamsche Cacao kwam op dezelfde datums met de Java Cacao in veiling, en hoewel de koopers niet altijd genegen waren de getaxeerde prijzen te betalen, toch zijn de verschillende aangevoerde partijen regelmatig gerealiseerd.

Door het binnenkomen van eenige stoombooten werd op 30 Juli l.l. eene extra veiling van deze soort gehouden; veel animo bestond er toen niet en kon men daardoor slechts een prijs van 25½ à 26½ cent voor goede tot goed courante kwaliteit bedingen, terwijl men in het begin van dit jaar daarvoor ± 29 cents betaalde.

Thans is de stemming over het geheel genomen iets vaster; de op het oogenblik geforderte prijzen van ± 26—27 cents voor goed courant verdienen naar mijne meening attentie.

Guayaquil. In het algemeen bleef ook deze Cacaosoort tamelijk stationnair. Hadden de prijzen in het begin van het jaar een kalm verloop, in Juni/Juli zagen wij echter eene belangrijke rijzing tengevolge van sterk afnemende receipts in Ecuador.

Ook kregen wij van daar nu en dan berichten van binnenlandsche onlusten, doch, zooals wij dit reeds zoo dikwijls gezien hebben, hadden deze op den loop der prijzen in het geheel geen invloed.

De in begin October ontvangen tijding, dat de halve stad Guayaquil door eenen hevigen brand in asch was gelegd, verwekte in Europa wel eenige sensatie en hoewel eenige dagen na de ontvangst van dit bericht eene eenigzins vastere stemming viel op te merken, van eene bepaalde rijzing was geen sprake.

Eerst enkele weken later, toen het bleek, na het bekend worden van meerdere details, dat de verwarring in Guayaquil op elk gebied groot was en de verschepingen niet als gewoonlijk geregeld konden geschieden, ontstond eene levendige vraag, die eene flinke verhooging tengevolge had.

De toen betaalde prijzen hebben zich tot nu toe nagenoeg gehandhaafd, niet alleen voor de Superior Arriba doch ook voor de andere Guayaquil-soorten.

Van Trinidad, Caracas, San Thomé, Jeremie en andere soorten, die tot nog toe hier weinig attentie trekken, is niets bijzonderes mee te deelen; de nu en dan alhier in veiling gebrachte partijen werden meestal met eenige moeite gerealiseerd, of wegens onvoldoende biedingen teruggetrokken; vonden later evenwel koopers, al was het dan ook tot eenigszins verlagde prijzen.

Oogst. Volgens de ontvangen berichten was deze in het afgeloopen jaar overal vrij bevredigend, ofschon in bijna alle produktielanden eene vermindering valt op te merken. In de 1ste plaats kunnen wij dit bij Trinidad, Bahia en Java zien.

Zij bedroeg b. v. van:

Ecuador	van 1	Jan.	-15	Dec.	1896	15.850	Tons.
	tegen 1	»	-15	»	1895	16.860	»
	» 1	»	-15	»	1894	17.290	»
Trinidad	van 1	»	-25	Nov.	1896	7.990	»
	tegen 1	»	-25	»	1895	10.784	»
	» 1	»	-25	»	1894	8.553	»
Ceylon	van 1	»	-17	»	1896	1.313	»
	tegen 1	»	-17	»	1895	1.169	»
	» 1	»	-17	»	1894	842	»
	» 1	»	-17	»	1893	1.279	»

Bahia van 1 Jan.-30 Sept.	1896	2.949			
tegen 1 » -30 »	1895	3.984			
» 1 » -30 »	1894	2.683			
Java van 1 » -30 »	1896	11.660	Picols.		
tegen 1 » -30 »	1895	12.527	»		
» 1 » -30 »	1894	9.487	»		

Java verscheepte hiervan naar:

1 Jan.-30 Sept.	1896	1895	1894	
Nederland	9.368	10.734	8.062	Picols.
Singapore	1.912	1.483	1.342	»
Andere landen	380	310	83	»
=	11.660	12.527	9.487	Picols.

Totaal:

1 Jan.-31 Dec.	1895	1894	
Nederland	9.645	13.209	Picols.
Singapore	2.205	2.400	»
Andere landen	193	369	»
=	12.043	15.958	Picols.

Consumptie. Hieronder geef ik wederom eenige cijfers, waaruit blijkt, dat de consumptie in 1895 opnieuw is toegenomen.

Zij bedroeg in:

Frankrijk		1895	15.240.000	Kilo.
	tegen	1894	14.871.000	»
	»	1893	14.250.051	»
Amerika		1895	145.000	Balen.
	tegen	1894	106.270	»
	»	1893	105.987	»
Engeland		1895	218.600	Cwt.
	tegen	1894	200.380	»
	»	1893	186.380	»
Duitschland		1895	14.076.000	Kilo.
(alleen te Hamburg in consumptie gebracht)	tegen	1894	11.517.110	»
	»	1893	9.930.500	»

Uitvoer. Deze bedroeg van:

	1895 Tons	1894 Tons	1893 Tons	1892 Tons	1891 Tons
Ecuador	17.318	17.800	18.480	15.400	10.000
Trinidad	11.937	8.682	7.590	12.800	6.850
Bahia	6.065	5.860	4.200	3.700	5.000
St.Thomé etc.	5.963	6.153	4.450	4.400	3.780
Para	5.225	3.591	5.040	4.402	6.550
Suriname	4.456	3.50	3.2500	1.690	2.210
Grenada	3.660	3.245	3.880	3.520	3.510
Ceylon	1.376	1.055	1.530	850	1.026
Java	957	723	507	302	345
Kameroen	132	83	78	45	20

Zichtbare voorraden op 30 November:

	Frankrijk	Engeland	Duitschland (alleen Hamburg)	
1896	261.990	139.700	16.700	Balen.
1895	305.200	149.181	14.000	»
1894	248.500	118.000	12.100	»
1893	224.200	80.300	17.400	»
1892	161.500	68.500	15.100	»

en alhier in de eerste Hand:

± 1.400 Balen Java.
± 300 » Surinaamsche.

Cacao alhier publiek aan de markt gebracht:

	Java (Balen à ± 50 Kg.) Balen	Surinaamsche (Balen à ± 80-100 Kg.) Balen	Diverse andere soorten Balen	Totaal Balen
1896	12.725	2.972	2.611	18.308
1895	15.186	1.295	2.086	18.567
1894	13.236	2.451	1.318	17.005
1893	7.855	3.965	1.728	13.548
1892	5.467	1.691	2.194	9.352
1891	5.823	2.813	1.051	9.687



Amsterdamer Cacaobutterbericht 1896.

Dieselbe Amsterdamer Firma, die über Cacaobohnen berichtet, berichtet auch über Cacaobutter. Auch diesen lassen wir in holländischer Sprache folgen, weil wir glauben, dass es niemandem Schwierigkeiten macht, ihn zu verstehen:

Cacaoboter. De maandelijksche veilingen van de Firma C. J. van Houten & Zn., Weesp, hadden geregeld plaats, waarover bijgaand een overzicht en eene graphische voorstelling der laatste negen jaren.

De aangeboden partijen vondrn steeds grif koopers; groote prijsverschillen, zooals wij die vroegere jaren in de maandelijksche veilingen zagen, kwamen dit jaar niet voor, misschien ook tengevolge van de vermeerderde productie onzer andere Inlandsche fabrikanten, die hunne Cacaoboter tot nu toe nog onder de hand verkoopen.

Voor den uitvoer (vroeger ook naar Duitschland) van dit ons belangrijk artikel zijn de Duitsche grenzen thans zoo goed als gesloten; immers de inkomende rechten zijn aldaar van Mk. 9.— op Mk. 45.— per 100 Kilo verhoogd.

Bovendien geeft de Duitsche regeering voor alle uitgevoerde Cacaoboter eene uitkeering van ± Mk. 37.— per 100 Kilo, wat ten gefolge heeft gehad, dat de Duitsche fabrikanten dit artikel op grooter schaal produceerden en zelfs ook wij verschillende partijtjes Duitsch fabrikaat ontvingen.

Hiervan kwamen publiek ter markt ± 24 Ton buitenlandsche merken, waaronder ± 10 Ton »Suchard«.

Ook werden er dit jaar voor het eerst, behalve de ± 730 Ton van van Houten, nog ± 20 Ton ander binnenlandsch fabrikaat geveild. Deze verschillende merken werden steeds verkocht, hetzij in of na de veilingen, tot bevredigende prijzen; bleven echter onder den afloopprijs van de Cacaoboter: »van Houten«.

Also: Van Houten's Auktionen haben ihren geregelten Lauf genommen; was angeboten worden ist, ist verkauft worden; grosse Preisschwankungen haben nicht stattgefunden; auch fernerhin scheint das nicht einzutreten, weil viele andere holländische Fabriken unter der Hand ihre Produktion verkaufen, also den Bedarf mit decken. Die Ausfuhr wird beschnitten; Deutschland hat seinen Zoll von 9 auf 45 Mk. erhöht und hat bovendien« »bawenin« ausserdem« noch für ausgeführte Cacaobutter eine Rückvergütung von 37,30 Mk. pr. 100 Kilo bewilligt, so dass Deutschland nicht bloss als Kunde verloren gegangen ist, sondern sogar als Konkurrent auftritt.

Die in den Amsterdamer Auktionen in den letzten sechs Jahren gezahlten Preise für van Houten's A-Butter sind die folgenden:

1891		1892		1893	
KILO	A	KILO	A	KILO	A
13 500 *	68	85 000	55	70 000	66
100 000	$68\frac{1}{4}$	70 000	$60\frac{1}{4}$	80 000	$71\frac{3}{4}$
80 000	66	70 000	$63\frac{1}{2}$	90 000	$71\frac{1}{2}$
77 000	66	71 000	$60\frac{1}{4}$	70 000	$71\frac{1}{4}$
68 000	$63\frac{3}{4}$	45 000	$63\frac{1}{4}$	60 000	73
70 000	64	65 000	65	65 000	$74\frac{1}{4}$
80 000	$63\frac{1}{4}$	65 000	68	40 000	$75\frac{1}{2}$
50 000	$69\frac{3}{4}$	60 000	$68\frac{1}{4}$	40 000	$80\frac{1}{2}$
59 000	$70\frac{1}{2}$	63 000	70	60 000	$74\frac{3}{4}$
55 000	$70\frac{3}{4}$	55 000	$74\frac{1}{4}$	60 000	79
29 000 **	68	65 000	$69\frac{1}{4}$	90 000	$74\frac{1}{4}$
95 000	$55\frac{3}{4}$	75 000	$65\frac{3}{4}$	55 000	71

1894		1895		1896	
KILO	A	KILO	A	KILO	A
66 000	73	60 000	$69\frac{3}{4}$	45 000	75
75 000	$70\frac{3}{4}$	80 000	$68\frac{1}{2}$	75 000	$70\frac{1}{2}$
78 000	$74\frac{1}{2}$	70 000	68	70 000	$68\frac{1}{4}$
45 000	75	65 000	$67\frac{3}{4}$	70 000	$68\frac{1}{2}$
65 000	$71\frac{1}{4}$	70 000	67	60 000	$70\frac{1}{2}$
Geen veiling.		70 000	$64\frac{3}{4}$	50 000	$67\frac{1}{4}$
60 000	68	30 000	68	50 000	$68\frac{1}{4}$
65 000	73	40 000	69	25 000	70
70 000	71	70 000	$67\frac{1}{2}$	60 000	$70\frac{1}{4}$
60 000	72	75 000	75	80 000	$71\frac{1}{4}$
85 000	$72\frac{1}{4}$	70 000	$72\frac{1}{4}$	75 000	$71\frac{1}{2}$
80 000	67	80 000	$73\frac{1}{2}$	70 000	$69\frac{1}{2}$

Ziehen wir von diesen letzten sechs Jahren den Durchschnitt, so sehen wir, dass die Cacaobutter in den Amsterdamer Auktionen bezahlt worden ist:

1891 mit $65\frac{1}{2}$ cents,
1892 » 65 »
1893 » $73\frac{1}{4}$ »
1894 » $71\frac{1}{2}$ »
1895 » 69 »
1896 » $69\frac{3}{4}$ »

Der **höchste** Preis wurde seit 1888 im Oktober 1890 mit 82 c erzielt; dann folgen August 1893 mit 81 c; November 1888 und Oktober 1893 mit 79 c; Oktober 1889 und November 1890 mit 78 c; September 1890 mit 77 c.



Einfuhren und Ausfuhren.

Bis Ende November liegen aus dem statistischen Amte die Uebersichten über Ein- und Ausfuhr von Cacao, Cacaowaren und Zuckerfabrikaten vor. Es fehlt also nur noch der Dezember, um die Jahresbilanz machen zu können.

Bahia	van 1 Jan.-30 Sept.	1896	2.949	
	tegen 1 » -30 »	1895	3.984	
	» 1 » -30 »	1894	2.683	
Java	van 1 » -30 »	1896	11.660	Pi…
	tegen 1 » -30 »	1895	12.527	
	» 1 » -30 »	1894	9.487	

Java verscheepte hiervan naar:

1 Jan.-30 Sept.	1896	1895	1894	
Nederland	9.368	10.734	8.062	Pi…
Singapore	1.912	1.483	1.342	
Andere landen	380	310	83	
=	11.660	12.527	9.487	Pi…

Totaal:

1 Jan.-31 Dec.	1895	1894	
Nederland	9.645	13.20…	P…
Singapore	2.205	2.400	
Andere landen	193	369	
=	12.043	15.958	P…

Consumptie. Hieronder geef ik we… eenige cijfers, waaruit blijkt, dat de… sumptie in 1895 opnieuw is toegenome… Zij bedroeg in:

Frankrijk		1895	15.240.000	Ki…
	tegen	1894	14.871.000	»
	»	1893	14.250.051	
Amerika		1895	145.000	Bal…
	tegen	1894	106.270	
	»	1893	105.987	
Engeland		1895	218.600	Cw…
	tegen	1894	200.380	
	»	1893	186.380	»
Duitschland (alleen te Hamburg in consumptie gebracht)		1895	14.076.000	Kil…
	tegen	1894	11.517.110	
	»	1893	9.930.500	

Uitvoer. Deze bedroeg van:

	1895 Tons	1894 Tons	1893 Tons	1892 Tons	1891 Tons
Ecuador	17.318	17.800	18.480	15.400	10.000
Trinidad	11.937	8.682	7.590	12.800	6.850
Bahia	6.065	5.860	4.200	3.700	5.000
St.Thomé etc.	5.963	6.153	4.450	4.400	3.780
Para	5.225	3.591	5.040	4.402	6.550
Suriname	4.456	3.50	3.2500	1.690	2.210
Grenada	3.660	3.245	3.880	3.520	3.510
Ceylon	1.376	1.055	1.530	850	1.026
Java	957	723	507	302	345
Kameroen	132	83	78	45	20

Zichtbare voorraden op 30 No…

	Frankrijk	Engeland
1896	261.990	1…
1895	305.200	
1894	248.5…	
1893	22…	
1892		

...ovember 1896 wurden ein-

...lo **Cacaobohnen** gegen
im Jahre 1895.

...o **Cacaobutter** gegen
im Jahre 1895.
...ann, der im Oktober 900
... 1100 Kilo Butter aus dem
... einen grossen Geldsack

...ilo **Konditorwaren** gegen
... im Jahre 1895.

...ilo **Chocolade,** davon
... aus Frankreich,
aus der Schweiz
... im Jahre 1895.

...ilo **Cacaopulver und Cacao-**

im Jahre 1895.

...usfuhren.

...95 war die deutsche Aus-
... nach um 173 100 Mark
... als im Jahre 1894, dem
...ar sie um 118 800 Kilo
... allein 56 300 Kilo Cacao-
...ren. Wenn wir ein rich-
...men wollen, dann werden
... und auch die Cacaobutter
...sser Beachtung bringen
...d als Erzeugnisse unserer
... von nebensächlicher Be-
...achlich interessieren uns
...hocolade, bei Cacaopulver
...aren.
...st die Ausfuhr auch im
... zurückgegangen und zwar
...5 500 Kilo. Es wurden
...94 rund 562 400 Kilo
...95 » 523 200 »
...96 » 442 600 »
...bnehmer sind die Ver-
...d England; die erzielten
...ltnismässig niedrig, so
...aft in Chocoladen keinen
...rft. Den Hauptanteil
...werk haben, die in
... eigene Verkaufs-Ge-

...und Cacaomasse ist eine
...reten. Es sind in
...1896 hierin schon
...führt worden als
... von Konditor-
... bis November
... Hierbei han-
...e um ordinäre
...eisen.

Die genaue Aufstellung der ausgeführten Waren lautet wie folgt:

Im Monat Oktober ausgeführt:

25 700	Kilo	Cacaoschalen
25 100	»	Cacaobutter
92 700	»	Konditorwaren
50 000	»	Chocolade
4 900	»	Cacaopulver
5 900	»	Cacaomasse.

Im November ausgeführt:

55 000	Kilo	Cacaoschalen
24 900	»	Cacaobutter
100	»	gebrannte Cacaobohnen
57 700	»	Chocolade
1 800	»	Cacaopulver
1 000	»	Cacaomasse
90 100	»	Konditorwaren.

Im Ganzen sind von Januar bis Ende November 1896 ausgeführt worden:

95300	Ko.	Cacaoschalen	geg.	45300	Ko.	95
222800	»	Cacaobutter	»	31400	»	»
731500	»	Konditorwaren	»	672700	»	»
442600	»	Chocolade	»	448100	»	»
19400	»	Cacaopulver	»	7700	»	»
16000	»	Cacaomasse	»	12200	»	»

Anfang Februar werden wir die Jahres bilanz ziehen können.



ALLERLEI.

Der Vorstand des Zentralverbandes deutscher Kaufleute, Herm. Schulze in Gifhorn, erlässt in den Zeitungen folgenden Aufruf:

»Auf der letzten Generalversammlung ist beschlossen worden:

1. Schritte zu thun zur Bekämpfung der Konsum-Vereine solcher gewerblichen Betriebe, die auf den Absatz ihrer Fabrikate durch den Detailhandel angewiesen sind.

2. Dem Zentralvorstande diejenigen Häuser namhaft zu machen, die mit Konsumvereinen und handeltreibenden Darlehnskassen in Geschäftsverbindung stehen.«

Die geehrten Vereinsvorstände und Einzelmitglieder ersuchen wir demgemäss ergebenst, uns die zu 1 und 2 bezeichneten Firmen bekannt zu geben; weitere Schritte werden alsdann von hier aus geschehen. Möglichst erschöpfende Mitteilungen sind dringend erwünscht.« — — —

Das Schikanieren der ... geht als... nun an; wir werden ... umsehe... und später ein paar W... senden...

Bahia	van 1 Jan.-30 Sept.	1896	2.949	
	tegen 1 » -30 »	1895	3.984	
	» 1 » -30 »	1894	2.683	
Java	van 1 » -30 »	1896	11.660	Picols.
	tegen 1 » -30 »	1895	12.527	»
	» 1 » -30 »	1894	9.487	»

Java verscheepte hiervan naar:

1 Jan.-30 Sept.	1896	1895	1894	
Nederland	9.368	10.734	8.062	Picols.
Singapore	1.912	1.483	1.342	»
Andere landen	380	310	83	»
=	11.660	12.527	9.487	Picols.

Totaal:

1 Jan.-31 Dec.	1895	1894	
Nederland	9.645	13.209	Picols.
Singapore	2.205	2.400	»
Andere landen	193	369	»
=	12.043	15.958	Picols.

Consumptie. Hieronder geef ik wederom eenige cijfers, waaruit blijkt, dat de consumptie in 1895 opnieuw is toegenomen.

Zij bedroeg in:

Frankrijk		1895	15.240.000	Kilo.
	tegen	1894	14.871.000	»
	»	1893	14.250.051	»
Amerika		1895	145.000	Balen.
	tegen	1894	106.270	»
	»	1893	105.987	»
Engeland		1895	218.600	Cwt.
	tegen	1894	200.380	»
	»	1893	186.380	»
Duitschland		1895	14.076.000	Kilo.
(alleen te Hamburg in consumptie gebracht)	tegen	1894	11.517.110	»
	»	1893	9.930.500	»

Uitvoer. Deze bedroeg van:

	1895 Tons	1894 Tons	1893 Tons	1892 Tons	1891 Tons
Ecuador	17.318	17.800	18.480	15.400	10.000
Trinidad	11.937	8.682	7.590	12.800	6.850
Bahia	6.065	5.860	4.200	3.700	5.000
St.Thomé etc.	5.963	6.153	4.450	4.400	3.780
Para	5.225	3.591	5.040	4.402	6.550
Suriname	4.456	3.50	3.2500	1.690	2.210
Grenada	3.660	3.245	3.880	3.520	3.510
Ceylon	1.376	1.055	1.530	850	1.026
Java	957	723	507	302	345
Kameroen	132	83	78	45	20

Zichtbare voorraden op 30 November:

	Frankrijk	Engeland	Duitschland (alleen Hamburg)	
1896	261.990	139.700	16.700	Balen.
1895	305.200	149.181	14.000	»
1894	248.500	118.000	12.100	»
1893	224.200	80.300	17.400	»
1892	161.500	68.500	15.100	»

en alhier in de eerste Hand:

± 1.400 Balen Java.
± 300 » Surinaamsche.

Cacao alhier publiek aan de markt gebracht:

	Java (Balen à ± 50 Kg.) Balen	Surinaamsche (Balen à ± 80-100 Kg.) Balen	Diverse andere soorten Balen	Totaal Balen
1896	12.725	2.972	2.611	18.308
1895	15.186	1.295	2.086	18.567
1894	13.236	2.451	1.318	17.005
1893	7.855	3.965	1.728	13.548
1892	5.467	1.691	2.194	9.352
1891	5.823	2.813	1.051	9.687



Amsterdamer Cacaobutterbericht 1896.

Dieselbe Amsterdamer Firma, die über Cacaobohnen berichtet, berichtet auch über Cacaobutter. Auch diesen lassen wir in holländischer Sprache folgen, weil wir glauben, dass es niemandem Schwierigkeiten macht, ihn zu verstehen:

Cacaoboter. De maandelijksche veilingen van de Firma C. J. van Houten & Zn., Weesp, hadden geregeld plaats, waarover bijgaand een overzicht en eene graphische voorstelling der laatste negen jaren.

De aangeboden partijen vondrn steeds grif koopers; groote prijsverschillen, zooals wij die vroegere jaren in de maandelijksche veilingen zagen, kwamen dit jaar niet voor, misschien ook tengevolge van de vermeerderde productie onzer andere Inlandsche fabrikanten, die hunne Cacaoboter tot nu toe nog onder de hand verkoopen.

Voor den uitvoer (vroeger ook naar Duitschland) van dit ons belangrijk artikel zijn de Duitsche grenzen thans zoo goed als gesloten; immers de inkomende rechten zijn aldaar van Mk. 9.— op Mk. 45.— per 100 Kilo verhoogd.

Bovendien geeft de Duitsche regeering voor alle uitgevoerde Cacaoboter eene uitkeering van ± Mk. 37.— per 100 Kilo, wat ten gefolge heeft gehad, dat de Duitsche fabrikanten dit artikel op grooter schaal produceerden en zelfs ook wij verschillende partijtjes Duitsch fabrikaat ontvingen.

Hiervan kwamen publiek ter markt ± 24 Ton buitenlandsche merken, waaronder ± 10 Ton »Suchard«.

Ook werden er dit jaar voor het eerst, behalve de ± 730 Ton van van Houten, nog ± 20 Ton ander binnenlandsch fabrikaat geveild. Deze verschillende merken werden steeds verkocht, hetzij in of na de veilingen, tot bevredigende prijzen; bleven echter onder den afloopprijs van de Cacaoboter: »van Houten«.

Also: Van Houten's Auktionen haben ihren geregelten Lauf genommen; was angeboten worden ist, ist verkauft worden; grosse Preisschwankungen haben nicht stattgefunden; auch fernerhin scheint das nicht einzutreten, weil viele andere holländische Fabriken unter der Hand ihre Produktion verkaufen, also den Bedarf mit decken. Die Ausfuhr wird beschnitten; Deutschland hat seinen Zoll von 9 auf 45 Mk. erhöht und hat »bovendien« »bawenin« ausserdem« noch für ausgeführte Cacaobutter eine Rückvergütung von 37,30 Mk. pr. 100 Kilo bewilligt, so dass Deutschland nicht bloss als Kunde verloren gegangen ist, sondern sogar als Konkurrent auftritt.

Die in den Amsterdamer Auktionen in den letzten sechs Jahren gezahlten Preise für van Houten's A-Butter sind die folgenden:

1891		1892		1893	
KILO	A	KILO	A	KILO	A
13 500 *	68	85 000	55	70 000	66
100 000	68¼	70 000	60¼	80 000	71¾
80 000	66	70 000	63½	90 000	71½
77 000	66	71 000	60¼	70 000	71¼
68 000	63¾	45 000	63¼	60 000	73
70 000	64	65 000	65	65 000	74¼
80 000	63¼	65 000	68	40 000	75½
50 000	69¾	60 000	68¼	40 000	80½
59 000	70½	63 000	70	60 000	74¾
55 000	70¾	55 000	74¼	60 000	79
29 000 **	68	65 000	69¼	90 000	74¼
95 000	55¾	75 000	65¾	55 000	71

1894		1895		1896	
KILO	A	KILO	A	KILO	A
66 000	73	60 000	69¾	45 000	75
75 000	70¾	80 000	68½	75 000	70½
78 000	74½	70 000	68	70 000	68¼
45 000	75	65 000	67¾	70 000	68½
65 000	71¼	70 000	67	60 000	70½
Geen veiling.		70 000	64¾	50 000	67¼
60 000	68	30 000	68	50 000	68¼
65 000	73	40 000	69	25 000	70
70 000	71	70 000	67½	60 000	70¼
60 000	72	75 000	75	80 000	71¼
85 000	72¼	70 000	72¼	75 000	71½
80 000	67	80 000	73½	70 000	69½

Ziehen wir von diesen letzten sechs Jahren den Durchschnitt, so sehen wir, dass die Cacaobutter in den Amsterdamer Auktionen bezahlt worden ist:

1891 mit 65½ cents,
1892 » 65 »
1893 » 73¼ »
1894 » 71½ »
1895 » 69 »
1896 » 69¾ »

Der **höchste** Preis wurde seit 1888 im Oktober 1890 mit 82 c erzielt; dann folgen August 1893 mit 81 c; November 1888 und Oktober 1893 mit 79 c; Oktober 1889 und November 1890 mit 78 c; September 1890 mit 77 c.



Einfuhren und Ausfuhren.

Bis Ende November liegen aus dem statistischen Amte die Uebersichten über Ein- und Ausfuhr von Cacao, Cacaowaren und Zuckerfabrikaten vor. Es fehlt also nur noch der Dezember, um die Jahresbilanz machen zu können.

Das Jahr 1895 hatte uns gegen 1894 eine vergrösserte Einfuhr in Cacaobutter, Konditorwaren, Cacaopulver und Cacaomassen gebracht, während die Einfuhr von Chocoladen um 8000 Kilo zurückgegangen war.

Das eben zu Ende gegangene Jahr bringt uns in den beiden uns am meisten interessierenden Fabrikaten, in Chocoladen und Cacaopulver, wieder höhere Einfuhrzahlen, während selbstverständlich die Einfuhr von Cacaobutter fast ganz aufgehört hat. Die Einfuhr von Konditorwaren ist etwas zurückgegangen.

Bei Chocolade ist die Einfuhr schon bis Ende November 16 000 Kilo, bei Cacaopulver schon 48 000 Kilo grösser als im vorigen Jahre. Der Monat Dezember, der hierbei noch fehlt, wird auch noch stattliche Zahlen dazu bringen, sodass wir wieder eine beschämende Bilanz demnächst im Gordian werden veröffentlichen müssen.

Wir fragen immer wieder, alle die es angeht, besonders aber die deutsche Regierung, warum lässt das deutsche Volk im Auslande, in Frankreich, der Schweiz, in Holland eine Arbeit verrichten, die in den deutschen Landen von **brachliegenden** deutschen Muskeln so gerne gethan werden möchte? Warum wohl? Wir wissen keine Antwort darauf. Man fabelt von Schutzzöllen. Was sollen die? Doch nichts anderes, als die deutsche Arbeit schützen, damit das deutsche Volksvermögen wachse. Wer ein Volk zu Wohlstand und Reichtum an irdischen Dingen führen will, der hat, wie jeder Familienvater, doch nur zwei Fragen zu beantworten und nur zwei Rechenaufgaben rein rechnerisch, wenn man will, rein kaufmännisch, zu lösen. Er hat Einnahmen, das sind die neu aus der Erde und dem Wasser gewonnenen Produkte, die Lebensmittel in roher und verfeinerter Form, und er hat Ausgaben, das ist der Verbrauch dieser Lebensmittel in jeder Form. Die Einnahmen werden um so grösser, je mehr zehrende Individuen ihren Kopf und ihre Muskeln bei der Erzeugung und Bearbeitung von Lebensgütern arbeiten lassen; die Einnahmen verringern sich, wenn es tausenden von Menschen an Arbeitsgelegenheit fehlt. Aber nicht bloss das. Die Einnahmen verringern sich nicht bloss, sondern wir gehen mit dem Volksvermögen bergab, wenn tausende Individuen keine Arbeit, keine Anstellung haben. Denn wenn auch der Mensch nicht arbeitet, er muss trotzdem essen und trinken, wohnen und schlafen und muss Kleider um seinen Leib haben. Also mit jedem Menschen, der unthätig herumläuft, oder der in der »Scheinindustrie« oder in Drohnenstellen thätig ist, wird das Volksvermögen verringert. Jeder Mensch aber, der thätig ist, vermehrt das Volksvermögen in den meisten Fällen.

Darum, wenn die Einfuhr solcher Waren, die im eigenen Lande durch brachliegende Arbeitskräfte verrichtet werden kann, durch Erhöhung des Einfuhrzolles unmöglich gemacht würde, so würde das deutsche Volksvermögen ohne jeden Zweifel eine Vermehrung erfahren. Die deutschen brachliegenden Arbeitskräfte müssen aus dem deutschen Volksvermögen erhalten werden, und trotzdem lassen wir im Auslande gegen deutsches Geld arbeiten. Wir bezahlen die ausländischen Leistungen hoch, doppelt so hoch als die inländischen; ausserdem aber bezahlt das Volksvermögen auch noch die deutschen Arbeitslosen. In solchen Fällen kann darüber, ob einer freihändlerisch oder schutzzöllnerisch denkt, gar kein Streit entstehen; wir haben schon oft genug gesagt, es giebt keine wirtschaftlichen Generalgesetze. Immer muss von Fall zu Fall entschieden werden, nach welchen Grundsätzen sich ein Volk den grössten Wohlstand verschafft, und es kann Fälle geben, wo freie Einfuhr dem Wohlstand förderlicher ist als hohe Eingangszölle.

In unserm Fache aber — und bei den weitaus meisten Industriezweigen ist es heute so — würde freie Einfuhr die deutschen Konsumenten noch urteilsloser machen als sie es heute schon sind, und ein sehr hoher Einfuhrzoll würde tausenden Arbeitslosen Beschäftigung geben, die Konsumenten aber zur Vernunft erziehen.

Und nun zu den Zahlen:

Einfuhren.

Im Monat Oktober 1896 wurden eingeführt:

1 106 100 Kilo Cacaobohnen gegen
1 022 000 Kilo im Jahre 1895.

Ferner **100 Kilo Cacaoschalen** zum Zollsatze von 12 Mark pro 100 Kilo!

Ferner **48 600 Kilo Konditorwaren** gegen
63 700 » im Jahre 1895.

Ferner **14 700 Kilo Chocolade**, davon
6 600 » aus Frankreich,
6 500 » aus der Schweiz
gegen 18 800 » im Jahre 1895.

Ferner **75 800 Kilo Cacaopulver und Cacaomasse**, meist aus Holland, gegen
71 800 Kilo im Jahre 1895.

Ferner **900 Kilo Cacaobutter**
gegen 15 300 » im Jahre 1895.

Im Monat November 1896 wurden eingeführt:

1 238 800 Kilo Cacaobohnen gegen
902 100 » im Jahre 1895.

Ferner **1 100 Kilo Cacaobutter** gegen
100 » im Jahre 1895.

Was muss der Mann, der im Oktober 900 und im November 1100 Kilo Butter aus dem Ausland holt, für einen grossen Geldsack haben!

Ferner **49 500 Kilo Konditorwaren** gegen
50 500 » im Jahre 1895.

Ferner **21 100 Kilo Chocolade,** davon
8 000 » aus Frankreich,
11 300 » aus der Schweiz
gegen 16 300 » im Jahre 1895.

Ferner **51 900 Kilo Cacaopulver und Cacaomasse**
gegen 61 700 » im Jahre 1895.

Ausfuhren.

Im Jahre 1895 war die deutsche Ausfuhr dem Werte nach um 173 100 Mark kleiner geworden als im Jahre 1894, dem Gewichte nach war sie um 118 800 Kilo kleiner, trotzdem allein 56 300 Kilo Cacaoschalen dabei waren. Wenn wir ein richtiges Bild gewinnen wollen, dann werden wir Cacaoschalen und auch die Cacaobutter in Zukunft ausser Beachtung bringen müssen; beide sind als Erzeugnisse unserer Industrie hierbei von nebensächlicher Bedeutung. Hauptsächlich interessieren uns die Zahlen bei Chocolade, bei Cacaopulver und bei Konditorwaren.

Bei Chocolade ist die Ausfuhr auch im Jahre 1896 weiter zurückgegangen und zwar bis November um 45 500 Kilo. Es wurden

	1894	rund 562 400	Kilo
	1895	» 523 200	»
Jan. bis Novbr.	1896	» 442 600	»

ausgeführt. Die Abnehmer sind die Vereinigten Staaten und England; die erzielten Preise sind unverhältnismässig niedrig, so dass das Exportgeschäft in Chocoladen keinen grossen Gewinn abwirft. Den Hauptanteil werden Gebr. Stollwerk haben, die in London und New-York eigene Verkaufs-Geschäfte unterhalten.

Bei Cacaopulver und Cacaomasse ist eine kleine Steigerung eingetreten. Es sind in den ersten 11 Monaten 1896 hierin schon 15 500 Kilo mehr ausgeführt worden als 1895. Auch die Ausfuhr von Konditorwaren ist 1896 von Jan. bis November 58 800 Kilo grösser gewesen. Hierbei handelt es sich in der Hauptsache um ordinäre Biscuits zu sehr niedrigen Preisen.

Die genaue Aufstellung der ausgeführten Waren lautet wie folgt:

Im Monat Oktober ausgeführt:
25 700 Kilo Cacaoschalen
25 100 » Cacaobutter
92 700 » Konditorwaren
50 000 » Chocolade
4 900 » Cacaopulver
5 900 » Cacaomasse.

Im November ausgeführt:
55 000 Kilo Cacaoschalen
24 900 » Cacaobutter
100 » gebrannte Cacaobohnen
57 700 » Chocolade
1 800 » Cacaopulver
1 000 » Cacaomasse
90 100 » Konditorwaren.

Im Ganzen sind von Januar bis Ende November 1896 ausgeführt worden:

95300 Ko.	Cacaoschalen	geg.	45300	Ko.	95
222800 »	Cacaobutter	»	31400	»	»
731500 »	Konditorwaren	»	672700	»	»
442600 »	Chocolade	»	448100	»	»
19400 »	Cacaopulver	»	7700	»	»
16000 »	Cacaomasse	»	12200	»	»

Anfang Februar werden wir die Jahres bilanz ziehen können.



ALLERLEI.

Der Vorstand des Zentralverbandes deutscher Kaufleute, Herm. Schulze in Gifhorn, erlässt in den Zeitungen folgenden Aufruf:

»Auf der letzten Generalversammlung ist beschlossen worden:

1. Schritte zu thun zur Bekämpfung der Konsum-Vereine solcher gewerblichen Betriebe, die auf den Absatz ihrer Fabrikate durch den Detailhandel angewiesen sind.

2. Dem Zentralvorstande diejenigen Häuser namhaft zu machen, die mit Konsumvereinen und handeltreibenden Darlehnskassen in Geschäftsverbindung stehen.«

Die geehrten Vereinsvorstände und Einzelmitglieder ersuchen wir demgemäss ergebenst, uns die zu 1 und 2 bezeichneten Firmen bekannt zu geben; weitere Schritte werden alsdann von hier aus geschehen. Möglichst erschöpfende Mitteilungen sind dringend erwünscht.« — — —

Das Schikanieren der Krämer geht also nun an; wir werden uns im Lande umsehen und später ein paar Worte gen Gifhorn senden.

Am 27. Jan. findet in Amsterdam eine Cacao-Auktion statt. Bis jetzt sind dafür
1207 Sack Java-Cacao
angemeldet.

Berichtigung: Zu dem Aufsatze: »Cacao als Versandartikel« schreibt uns die Firma Fr. David Söhne folgendes:

In der No. 41 Ihrer Zeitschrift schreiben Sie Seite 670 Zeile 10 u. f.: »Einen grösseren Erfolg hat die Hallische Fabrik von Fr. David Söhne zu verzeichnen, die sich an einem rein kaufmännisch geleiteten, gut beratenen und geschickt geführten Versandgeschäft beteiligt und sich dadurch einen flotten Absatz für Cacaopulver verschafft hat. Dass sie sich damit die deutsche Krämerwelt zu Feinden gemacht hat, ist erklärlich, aber das wird zu verschmerzen sein. Sie wird dem Anscheine nach aus der Reihe der Krämerversorgenden ausscheiden, nur die Kaufleute als Abnehmer behalten, die nicht in das Kasseler Boykotthorn stossen und sich dann ganz dem Verkehr mit den Konsumenten widmen.«

Da diese Mitteilung der Wahrheit nicht entspricht und geeignet ist, uns Schaden zuzufügen, so bitten wir um Aufnahme folgender Erwiderung.

Wir sind allerdings Lieferantin der Cacaoversand-Compagnie von Th. Reichardt in Halle a. S., sind aber bei derselben weder an der Leitung, noch am Gewinn, noch finanziell beteiligt. Wir denken nicht daran, uns nur dem direkten Verkehr mit den Konsumenten zuzuwenden, wir haben 5 festangestellte Reisende, die nur mit Händlern arbeiten, denen durch obige Zeilen das Geschäft natürlich sehr erschwert werden muss. Wir sind überzeugt, dass dies nicht Ihre Absicht ist und ersuchen höflichst nochmals um Aufnahme dieses Briefes.

Hochachtungsvollst
Fr. David Söhne.

Es freut uns, der Hallischen Fabrik die Gelegenheit geboten zu haben, im Gordian über das Verhältnis zu der Cacao-Versand Compagnie etwas bestimmtes zu sagen. Aus den uns in dieser Angelegenheit eingesandten Briefen und Schriftstücken hatten wir ersehen, dass man in unserer Industrie durchgängig der Ansicht war, der Versand von Cacao an Konsumenten durch die Firma Th. Reichardt in Halle wäre mit der Fabrik sozusagen verwachsen. Dass dies nicht der Fall ist, wird man ja nun einsehen.

W. & S. Ananas in Dosen kaufen Sie bei Menke & Busse in Hamburg, frische Ananas bei Eugen Alexander in Hamburg, Gebr. Rieck in Hamburg. Frische Ananas sind jetzt sehr billig; man hört schon von 80 Pfennig bis 1 Mark pro Frucht bei Gelegenheitskäufen hier.

Cacaobutter. In der am 5. Jan. in Amsterdam abgehaltenen Auktion sind ausser 60 000 Kilo Van Houten'sche Butter auch noch
12 000 Kilo Holländische in Kisten
und 15 000 » » in Ballen
zum Preise von $64\frac{1}{4}$ bis $64\frac{1}{2}$ Cents. verkauft worden, während weitere 16 500 Kilo ausländische Butter zurückgezogen worden sind.

Zucker. Bericht »der deutschen Zuckerindustrie, Berlin« vom 8. Jan. 1896.

Die in voriger Woche zum Durchbruch gekommene bessere Stimmung des Marktes hat sich nicht nur auf diese Woche übertragen, sondern sie hat noch weitere Fortschritte gemacht. Es scheint sich somit zu bestätigen, dass mit der kurz vor dem Feste sich bemerkbar machenden Befestigung, der Markt an einem Wendepunkt angekommen war, von dem aus sich gegenüber der bisher weichenden, eine mindestens behauptete Tendenz entwickelt hat. Die Grundstimmung ist augenscheinlich allenthalben, trotz momentaner kleiner Rückschläge, eine vertrauensvollere geworden, und erfreulich ist es, dass der Umschwung nicht spekulativen Ursprungs, sondern dem sich lebhafter geltend machenden Bedarf zuzuschreiben ist. Die Läger des Gross- und Kleinhandels sind, wie es scheint, durch den Weihnachtsverkehr kräftig in Anspruch genommen worden, und dementsprechend haben auch die Raffinerieen in erster Linie eine grössere Nachfrage bethätigt. Hand in Hand mit dieser gingen auch bessere Meldungen aus Amerika, das auch fortgesetzt am diesseitigen Markte, wenn auch in beschränktem Umfange, kauft, und ferner ist die New-Yorker Notiz für fair refining Muscovado wieder um $\frac{1}{16}$ c. und damit auf $2\frac{7}{8}$ c. erhöht worden. Die tonangebenden Märkte Europas schlugen angesichts dessen ebenfalls eine steigende Richtung ein, und es schliessen die Preise, obgleich die Stimmung sich zum Schluss etwas abgeschwächt hat, nicht unbeträchtlich höher als in voriger Woche.

Am deutschen Markt fand das anfänglich an den Markt gebrachte mässige Angebot bei den Raffinerieen gute Aufnahme, und als später auch der Export lebhafter eingriff, konnten 10 bis 15 Pfg. höhere Preise erzielt werden. Indessen infolge der Preisbesserung vermehrte sich die Zahl der Abgeber und danach schwächte sich der Markt schliesslich wieder etwas ab, ohne dass jedoch die Preise nachgegeben hätten. In Konsum-

ware fand jedoch in den letzten acht Tagen ein reges Geschäft bei zum Teil etwas höheren Preisen statt.

Der Verlauf des Marktes scheint in dieser Woche in England wesentlich durch auswärtige Einflüsse bestimmt worden zu sein, namentlich die Aufbesserung, welche gegen Mitte der Woche in der Befestigung von Stimmung und Preisen ihren Ausdruck fand, ist grösstenteils günstigeren Nachrichten aus Amerika und vom Kontinent zuzuschreiben. In England selbst hat sich die Lage wenig verändert, die Raffineure kauften wieder nur in beschränktem Umfange und legten für 88er Zucker wieder 9/3 fob an. Am Terminmarkte stiegen die Preise für laufenden Monat auf 9/3 und von späteren Sichten notieren zum Schluss für Februar 9/4½—½, für Mai 9/7½—¼ und für Oktober-Dezember 9/9¾.

Raffinierte konnten ebenfalls im Preise gewinnen, und notiert man Granulated loko 11/2¼, Tates Würfel 15/3, Holländische Melispilés 12/6. Kolonialzucker schliesst ruhig zu 11/3 für Javas 96 pCt.

Der französische Markt, an dem sich nach den Feste noch kein reger Verkehr zu entwickeln vermochte, bewegte sich ungeachtet dessen in steigender Richtung und zwar gewann Weiss No. 3, das gestern mit fr. 26,75—27,00 schloss, 25—50 cts. Der Grund dieser neuesten Hausse dürfte ebenfalls in den besseren Auslandsnachrichten zu suchen sein, zum Teil wird sie aber auch auf das Vorgehen einzelner Spekulanten zurückgeführt, was immerhin bedeuten würde, dass man dem Artikel auch dort wieder etwas mehr Vertrauen entgegen bringt. Brauner Zucker nahm ebenfalls an der Besserung teil, doch schliesst derselbe ruhig zu fr. 24,50—25,00. Raffinierte sind unverändert zu fr. 96,50 bis 97,00 für Brode zum Inlandsverbrauch.

Der österreichische Markt trug in dieser Woche bei lebhafterem Verkehr ein sehr freundliches Gepräge und es konnten auch dort die Preise nicht unerheblich anziehen. Von dem letztnotierten Stande von fl. 12 für Rendement 88 loko Aussig erhoben sie sich auf fl. 12,25 schliessen jedoch bei wieder etwas ruhigerem Markte mit fl. 12,20. Was dem österreichischen Markte in dieser Woche besonders zu statten kam, war die feste Tendenz in Raffinaden, welche zu einem lebhafteren Eingreifen der Inlandsraffinerien Veranlassung gab. Auch Pilés waren besser gehalten, doch schliessen sie mit fl. 13—13⅜, um ⅛ niedriger als vor acht Tagen.

† **Aus dem Gordian drucken viele Zeitungen seit langer Zeit Aufsätze ab. Dagegen haben wir nichts einzuwenden. Nur ersuchen** wir bei den abgedruckten Aufsätzen zu bemerken, dass sie dieser Zeitschrift entnommen sind. Einige Zeitungen drucken Aufsätze ab und unterzeichnen sie nur mit dem Namen »Gordian« unter Gänsefüsschen. Das sieht dann aus, als wäre der »Gordian« Zeitungsschreiber für ein Dutzend andere Zeitungen. Davon aber kann keine Rede sein. Wer aus dem Gordian abdrucken will, soll deutlich vordrucken, dass er aus der Zeitschrift Gordian abdruckt — oder er soll das Abdrucken lassen.



Der Zwischenhandel bei Fahrrädern.

Aus sechserlei Gründen müssen wir noch einmal auf die Fahrräder kommen:

Erstens hat der Kasseler Fahrradhändler Hupfeld, dem die »Ehre« geworden ist, Schriftführer des »Verbandes deutscher Fahrradhändler« zu heissen, uns einen Brief geschrieben und versichert, er würde den zwischen ihm und uns geführten Briefwechsel »veröffentlichen«.

Zweitens hat er auf mehrfache Fragen von uns, darunter die, ob er auch **alle** Briefe veröffentlicht habe, nicht geantwortet.

Drittens hat er uns die ihm eingesandten Briefe, die ihm beweisen konnten, dass es sich bei Rädern für 160 Mark für uns nur um solche aus renommierten Fabriken handeln könnte, nicht wieder zurückgesandt. Darunter waren Briefe und Postkarten von deutschen Chocoladenfabriken (Gordian-Abonnenten) die Raderfahrungen gemacht hatten.

Viertens hat er behauptet, dem Gordian wäre es nur darum zu thun, mit Rädern zu handeln und Geld daran zu verdienen.

Fünftens hat er uns jede Kenntnis und Erfahrung bei dem Artikel Fahrräder abgesprochen.

Und **sechstens** wollen wir den Ansichten des Herrn Hupfeld doch eine etwas weitere Verbreitung geben, als sie finden würden, wenn sie bei uns unter H einfach in den Briefordner kämen. Darum lassen wir zuerst den Brief des Herrn Fahrradhändlers Hupfeld, Schriftführer und jetzt erster Vorsitzender des Verbandes deutscher Fahrradhändler, wörtlich abdrucken und bitten nur, uns selber nicht dafür verant-

wortlich zu machen, dass der Brief sich gar so kindlich im Satzbau und in der Grammatik darbietet.

Kassel, 29. 11. 96.

An die Redaktion des »Gordian«,
Hamburg.

Im Besitz Ihres Schreibens vom 24. cr. war es uns sehr angenehm, Ihre Ansicht kennen zu lernen. Vor allen Dingen diene Ihnen zur Kenntnis, dass Sie es lediglich mit dem Verband deutscher Fahrradhändler und nicht etwa nur mit den Unterzeichneten zu thun haben.

Wenn Sie Ihren Aufsatz auch in allen Teilen vollständig zutreffend und korrekt finden, so sprechen wir Ihnen die nötige Kenntnis und Erfahrung bei dem Artikel »Fahrräder« ab, dies müssen wir umsomehr, nachdem wir Ihre ergötzlichen Zeilen vom 24. d. M. gelesen haben.*

Der Verband deutscher Fahrradhändler verfolgt keinesfalls das Prinzip, die Preise etwa höher zu schrauben oder von den Privaten unreellen Nutzen zu verlangen; sondern wir kämpfen an gegen unlauteren Wettbewerb und schützen sogar jeden Privaten, der mit berechtigten Ansprüchen an uns herantritt, und nehmen Stellung gegen Fahrradhändler oder Fahrradfabrikanten, sofern berechtigte Klagen erhoben werden. In der Hauptsache finden die Fahrradhändler bei uns Schutz, welche zum Verbande gehören, um unreellen Fabrikanten entsprechend gegenüberzutreten. Selbstredend aber treten wir auch unparteiisch auf die Seite der Fahrradfabrikanten, wenn nach Lage der Sache, insoweit wir das Material zur Bearbeitung bekommen haben und der betreffende Fahrradhändler oder die Privatperson im Unrecht ist. Sie sehen hieraus, wie notwendig es war, dass sich vor etwa Jahresfrist ein Verband deutscher Fahrradhändler konstituierte, der nun innerhalb des Jahres mehr wie lebensfähig geworden ist und dem die besten Händler Deutschlands schon angehören und sich immer mehr und mehr Mitglieder im Interesse zur guten Sache anschliessen. In einigen Jahren werden nur noch diejenigen Fahrradhändler in Frage kommen resp. es wird von solchen nur noch gekauft werden können, die grössere Reparaturwerkstätten besitzen und wo den Privaten auf Grund der gebotenen Garantie sofort abgeholfen wird, ohne dass es notwendig ist, nach den entlegensten Fabriken, von denen gerade die betr. Maschine stammt, solche erst franko einzuschicken, bis zur Instandsetzung zu warten und unfrankiert das Rad wieder zu bekommen. Eine gut eingerichtete Fahrradhandlung, dessen Besitzer daran gelegen ist, der Kundschaft durch die reelle und entgegenkommende Bedienung von vornherein die Bürgschaft zu geben, dass später nicht kleinliche Nachberechnungen etc. kommen, wird die Hauptgewähr für den Käufer sein und dies macht sich heute schon immer mehr fühlbar. Dass solche Einrichtungen nun auch mit enormen Kosten verknüpft sind und dass man als Fahrradhändler auch ein grösseres Lager halten muss, um in allen möglichen Preislagen der Kundschaft die Räder vorführen zu können, dies und vieles andere macht es zur Bedingung, dass diese Kosten bei den Verkaufspreisen auch mit verrechnet werden. Schliesslich geht man bei manchen Verkäufen auch noch ein Risiko ein und es ist, wie jeder vernünftig denkende Mensch auch leicht einsehen kann, unmöglich, einzelne Fahrräder im Detail vielleicht mit Mk. 5.— oder Mk. 10.— Nutzen abzustossen. Wenn Sie Ihren Abonnenten Fahrräder für Mk. 135.—, 140.—, 145.—, 150.—, 155.— zugängig machen, so sagen wir Ihnen nochmals, Sie können hierzu Ihrer Kundschaft nichts besonderes liefern und bieten Sie nicht die Garantie, die bei einem soliden Fahrrad die Hauptsache ist. Wenn selbst Ihr Umsatz einige Tausend Stück Fahrräder pro anno wäre, so ist es unmöglich, dass Sie zu obengenannten Preisen wirklich gute und in allen Teilen vorzügliche Maschinen beziehen, noch viel weniger aber verkaufen können.

Bleiben Sie bei Ihrer Chocoladen- und Cacao-Wissenschaft, denn aus Ihrer ganzen Brieffassung geht hervor, dass Sie doch sicher nur, trotzdem dass Sie die Zeitschrift Gordian herausgeben und ganz anderem Erwerb nachgehen, einen Nutzen durch Verkauf von Fahrrädern haben wollen. Sie fangen die Sache nicht richtig an und werden wir Stellung hiergegen zu nehmen wissen.

Im Nachstehenden wollen wir nur noch die Hauptpunkte berühren, welche wir aus Ihrem Brief herausgreifen, alles andere ist uns viel zu thöricht, um uns mit Ihnen darauf einzulassen.

Die Bemerkungen, welche Sie sich wegen unserer Statuten erlauben, sind betr. Punkt 2 durch unser vorher Gesagtes widerlegt. Aus Ihren bezügl. Zeilen geht wieder einmal so recht hervor, wie besorgt Sie um die Garantie dem Publikum gegenüber sind und hielten wir es für unsere Pflicht, in unseren Fachzeitungen für Sie Reklame zu machen. Wir bedauern nur, dass Sie als Leiter einer Zeitschrift für verschiedene Industriezweige Ansichten vertreten, die darauf hinaus-

* Damit ist der Brief gemeint, der Seite 641 des Gordian abgedruckt ist.

gehen den reellen Handel zu untergraben. Nach Ihrer Ansicht müssten doch schliesslich Zuckerwaren, Chocolade u. s. w. wie ein jedes Vermittelungsgeschäft direkt von den Fabriken den Privatleuten zugängig gemacht werden! Der Zwischenhändler gerade in der Fahrradbranche ist unentbehrlich für den Fabrikanten! Hinsichtlich Punkt 3 soll damit nur angestrebt werden, dass eine gegenseitige öffentliche Unterbietung unterbleibt, denn so z. B. stellt heute ein Händler ein Rad mit Mk. 300 aus, so kommt der andere am folgende Tage mit Mk. 250 dann wieder mit Mk. 200 bis schliesslich vielleicht ein vierter auch eine Maschine zu einem noch niedrigen Preise dem Publikum vor Augen führt. Dies Rad mag ganz schön aussehen; jedoch stellen sich nachher die Leiden heraus und so wird der betr. dann erst den Unterschied zwischen einem minderwertigen und wirklich gutem Rad kennen lernen — aber leider zu spät und nachdem er die traurigsten Erfahrungen gemacht, wenn nicht gar durch Rahmenbruch u. s. w. ihm selbst etwas passiert ist. Wo dann die Garantie bleibt, darüber haben wir schon öfters in unseren Organen unter Veröffentlichung der Namen sehr interessante Abhandlungen bringen müssen und werden auch fernerhin das Publikum in jedem einzelnen Falle aufzuklären wissen.

Ein solides Fabrikat kommt nicht ohne Marke in den Handel, darin sucht der reell denkende Fabrikant sein Renommee und sollte es uns interessant sein zu erfahren, welche Fabrik Räder ohne Marke in die Welt schickt.

Was Sie unter »Mechaniker« verstehen, — o pardon, Sie schreiben »Maschinist« — diesen Kommentar überlassen wir nach dem Vorstehenden Fachleuten.

Nach Ihren gelinde ausgedrückt »unhöflichen« Zeilen auf unseren sachlichen in jeder Beziehung anständig gehaltenen Brief konnten Sie eine andere Antwort als die vorstehende nicht erwarten. Auf einen groben Klotz gehört ein grober Keil! Auch haben wir uns nach alledem veranlasst gesehen, diese Korrespondenz zu veröffentlichen.

Mit der Ihnen gebührenden Achtung!

Verband deutscher Fahrradhändler

Alfred Hupfeld. F. Ziegler.
1. Vorsitzender. Verbands-Sekretair.

Man beachte den Schlusssatz: »Mit der ihnen gebührenden Achtung!« Ja, ja, wer dem Krämer den Profit schmälert, der ist reif für die Hölle; mit dem setzt sich ein »ehrbarer«, »reeller« Kasseler Händler an keinen Biertisch. Das ist, in den Augen der Kasseler, ein Bambuse, ein Unreeller.

Unsere Antwort lautete:

Herrn Alfred Hupfeld in Kassel.

Sie gehen um den Kern der Sache herum, wie die Katze um den heissen Brei! Was nennen Sie »reellen Zwischenhandel und was nennen Sie unreellen?« Wir wollen es Ihnen sagen: Wer Räder, die 160 Mark beim Fabrikanten kosten, mit 275—350 Mark verkauft, ist ein reeller Händler, wer aber ein ebensolches Rad für 180 Mark verkauft, ist ein Schleuderer! Nicht wahr? Das ist ein »Unreeller!« Damit Ihnen nun bloss an einem einzigen Beispiel gezeigt werde, dass für 160 Mark Räder aus renommierten Fabriken kommen können, schicken wir Ihnen nur einen einzigen Brief ein, aus Frankfurt a. M., worin uns ein, wir glauben durchaus »reeller Händler« Dürkopp-Räder mit einjähriger Garantie für beste Ware, für 160 Mark anbietet. Diese Räder haben wir allen Reflektanten mit aufgeführt; wir haben weder einen Pfennig Gewinn darauf geschlagen, noch um eine Kourtage bei dem Lieferanten gehandelt. Wenn wir auch anfangs die Absicht hatten, je nach Grösse der Abnahme 3, 2, 1 Mark Verdienst zu nehmen, so haben wir dies doch fallen lassen und vermitteln aus Gefälligkeit. Und wir sind soweit gegangen, dass wir Briefe von fremden Firmen, von Firmen, die wir nicht als Angehörige unserer Industrie kannten, unbeantwortet gelassen haben. Wir haben also dabei die Vermittelung abgelehnt. Sie berichten also Unwahrheiten, wenn Sie schreiben, wir wollten hier am Fahrradhandel Geld verdienen! Recht haben Sie, wenn Sie schreiben, wir fingen den Handel mit Fahrrädern falsch an, d. h., wenn Sie auf Ihrem Standpunkte des Geldverdienens stehen! Denn Geld verdienen wir nicht dabei, wie Sie ja gesehen haben. Wollten wir nicht verhindern, dass eine ganze Reihe deutscher Fabrikanten, die uns Räder für 135—140 Mark liefern wollen, von Ihnen, und den »reellen« Händler fortan schlecht behandelt würden, dann würden wir Ihnen ja einfach alle die Räder mit Nummern hier vorführen können! Aber wir thun dies nicht.

Sie wissen auch ganz gut, dass Sie als Händler, wenn Sie heute mit einer Anfrage für 100 Fahrräder an die deutschen Fabriken herantreten, gute Räder für denselben Preis kaufen können, wie wir sie nennen. Und wenn Sie bei einem Auftrage von 100

oder 50 oder 30 oder 20 Räder, pro Stück 5 Mark verdienen, also bei 50 Rädern 250 Mark, so ist das ein Honorar, das gross genug ist für die Leistung eines Zwischenhändlers. Ein Arbeiter muss dafür zehn Wochen hart arbeiten. Nehmen Sie aber bei 50 Rädern einen Profit von 30, 40 oder 50 Mark pro Stück, so nennen wir das einen unmoralischen Handel. Das ist unsere Auffassung. Dass Sie sich zu einer solchen nicht erheben können, wird Ihnen gern geglaubt.

Sie scheinen das Misstrauen, das sich ganz besonders gegen die Fahrradhändler im Volke festgesetzt hat, zu unterschätzen. Oder ist das ein Zeichen eines »reellen« Handels, dass in den Detailpreislisten, die die Fabriken für die Händler mit Preisen versehen müssen, Preise stehen, die doppelt so hoch und noch höher sind, als sie thatsächlich gefordert werden? Sind die Fabrikanten nicht etwa die Sklaven der Händler? Ist das reell? Wir nennen es anders, und unsere Auffassung von den Pflichten eines »reellen« Handels kann sich mit derartigen Machinationen nicht befreunden. Uns liegt ein ganzer Stoss illustrierter Preislisten vor, in denen der Preis einzelner Räder von 400 Mark auf 160 Mark (für unsere Freunde) abgeändert worden ist.

Und was nennen Sie »reelle« Fabrikanten? Dabei halten Sie es genau so, wie Sie es mit Ihrem Begriff eines »reellen« Händlers halten! Wer 300 und 400 Mark für sein Fahrrad fordert, im Jahre aber 80—100000 Mark für Reklame ausgiebt, der ist Ihr Freund, wie es scheint. Wer als Fahrradfabrikant bei einem Umsatze von 1 500 000 Mark 3—400 000 Mark Reingewinn verteilt, an Aktionäre u. s. w., das ist Ihr »reeller« Fabrikant. Wo können in anderen, weit wichtigeren, weit nützlicheren Industriezweigen solche Gewinne bei solchen hohen Generalunkosten erzielt werden? Ausser bei Auerstrümpfen oder Malz-Kaffee doch nicht! Sind nun die anderen Fabriken, die weder mit so hohen Unkosten rechnen, noch so hohe Preise fordern, unreelle Leute? Wenn Sie sich als Beschützer des Publikums aufwerfen, so steht Ihnen die Rolle doch nur schlecht. Wissen Sie nicht, dass die Fabrikanten von »unsoliden« Rädern überhaupt bei unserer Frage gar nicht in Betracht kommen? Für jedes Rad, das durch unsere Vermittelung angekauft wird, bewilligt der Fabrikant dieselbe Garantie, die Sie als Händler für Wanderer, Adler, Brennabor u. s. w. geben können.

Ihre Erzählung, dass die Käufer von Rädern bei den Zwischenhändlern, die eine Reparaturwerkstätte hätten, grossen Nutzen indirekt hätten, ist nicht neu; sie wird hier und überall kolportiert. Was aber sollen viele unserer Freunde mit Ihren Reparaturwerkstätten, da sich ihre Fabriken auf Dörfern, in kleinen Städten u. s. w. befinden? Ist einmal die Tretkurbel verbogen, oder die Lenkstange, nun, dann wird sie wieder gerichtet! Sie thun, als wären die Fahrräder Wunderdinge? In jeder Fabrik unserer Branche, in Walzwerken, Melangeuren, hydraulichen Pressen sind Maschinenteile die subtiler behandelt werden müssen, als so ein paar grosse Löcher mit Kugellagern in der Mitte und Gummischlauch ringsum, die man Fahrrad nennt. Und ist bei den berühmtesten »Marken« etwa noch kein Rahmenbruch vorgekommen? —

Die Räder, die wir für 150 oder 160 Mark nachweisen, sind erprobt; wir stützen uns auf die Erfahrung unserer Freunde, wie Ihnen der beiliegende zweite Brief beweisen mag. Noch mehr Beweise dafür, dass auch auf reelle Weise der Bedarf an Fahrrädern ohne allzuhohe Kosten gedeckt werden kann, geben wir nicht aus der Hand.

Eine herzliche Freude aber würden wir haben, wenn Sie durch Veröffentlichung dieses Briefwechsels dazu beitragen, dass Fabrikanten und Konsumenten den wahren Wert Ihrer Bestrebungen erkennen lernten.

Was wir behauptet haben, dass die Arbeit der Verteilung von Fahrrädern heute zu hohe Lasten dem Konsumenten zumutet, halten wir aufrecht; wir behaupten nach wie vor, dass diese Arbeit, wenn nicht zu viele Individuen davon leben wollten, mit 5 Mark pro Rad gethan werden kann. Und wir behaupten nach wie vor, es ist unmoralisch, wenn der Zwischenhändler für die Arbeit des Radverkaufens zwischen 50—150 Mark bei einem einzigen Objekt bekommt. Die Thätigkeit des Zwischenhandels ist einen solchen hohen Lohn nicht wert.

Unlauteren Wettbewerb nennt der Handel alles was ihm unbequem ist. Also auch das, dass wir unsern Abbonnenten 10 oder 15 und mehr Fahrradfabriken aufgeben, wo sie für 160 Mark Räder aus bestem Material bekommen können, fällt nach Ihrer Auffassung in diese Klasse! Nach unserer Auffassung aber gehören die dahin, die sich für die Verteilung einer bestimmten Ware weit höhere Profite zahlen lassen, als anderswo zur Entlohnung der geleisteten Arbeit aufgewendet werden muss. Wenn ein Fahrradhändler in Kassel aus seinem 3000 Mark-Laden in der Oberen Königsstrasse für ein Pfeilrad Nr. 24 — 275 Mark nimmt, ein anderer Händler in der Marktgasse,

der für Laden und Wohnung nur 800 Mark bezahlt, dasselbe Pfeilrad Nr. 24 aus derselben Mühlhäuser Fabrik für 225 Mark verkauft, dann ist der letztere in den Augen des ersten ein »unlauterer Wettbewerber«. Der Konsument aber hat 50 Mark gespart und er hat dasselbe Rad! Sie aber, als Verband, verbieten das Ausstellen von Fahrrädern mit Preisen. Warum wohl? Um das Interesse der »reellen« Fabriken, der »reellen« Händler oder des Publikums zu wahren? Oder warum? Bitte, antworten Sie!

In Hamburg stehen in dem Fenster eines Fahrradhändlers der feinsten Strasse, des Neuenwalls, Räder zu 180 Mark ausgestellt. Der Name des Händlers und der Fabrik bürgt dafür, dass hier für 180 Mark eine brauchbare Ware ausgeboten wird. — Ist der Mann nun ein »Unlauterer?« In Ihren Augen gewiss, in unseren nicht. Er wird die Räder für 140—150 Mark kaufen und bei 30—40 Mark Avance kann er später kleinere Reparaturen, soweit sie ohne Verschulden des Fahrers nötig werden, ohne Geld ausführen; denn die Ersatzteile werden ihm von der Fabrik umsonst in solchen Fällen geliefert.

Mit Ihren Bestrebungen kommt es so, wie es mit allen Bestrebungen im wirtschaftlichen Leben geht, die keine gesunde Mutter haben: In 2—3 Jahren kräht nicht Hund noch Hahn nach Ihrem Verbande; in 2—3 Jahren kosten gute durable Fahrräder 75 bis 80 Mk., und wer dann noch künstlich die Preise hoch halten will, mag sich einen kleinen Kreis von Unverständigen aussuchen. Wenn Sie eine Parallele mit den Nähmaschinen ziehen, werden Sie auf dem rechten Wege sein. Die haben in den ersten Jahren 150 Thaler gekostet, heute kosten sie den zehnten Teil. Nicht viel anders steht es in zehn Jahren mit Rädern. —

Nun sagen Sie, Sie vertreten die »reelle« Fahrradfabrikation. Es müssen Ihnen also »unreelle« Fabriken vorgekommen sein. Sie erfüllen also eine Pflicht, wenn Sie uns die unreellen nennen; wir werden dann diesen Fingerzeig — natürlich nicht ohne Prüfung — zu benutzen verstehen. Hier ist Ihnen ein Weg geöffnet, Ihre Pflicht zu thun.

Dass die Fabriken, oder doch schon recht viele, nicht mehr sich von den Zwischenhändlern schuhriegeln lassen wollen, dass also die Zwischenhändler (entgegen Ihrer Ansicht) oft entbehrlich sind, geht daraus hervor, dass die grössten unter ihnen in den Grossstädten eigene Detailstellen mit kleiner Reparaturwerkstatt eröffnen. Hier in Hamburg sitzen derartige Filialen schon aufeinander. Also Sie werden von den Fabriken und von den Konsumenten als überflüssig angesehen. Nun ist damit aber den Konsumenten nichts geholfen; denn die Kosten, die im Zwischenhandel sonst darauf gingen, gehen nun mit den Filialspesen darauf. Aber das ändert nichts an unserer Theorie, dass die Verteilungskosten, die mindestens so viel verzehren als die Herstellungskosten, zu hoch sind. Und wir beweisen die Richtigkeit unserer Theorie in der Praxis, dass wir 100 Dürkoppräder für 16000 Mk. liefern, also das Stück für 160 Mk. und dass Sie als »bessere Fachmänner« bisher nicht daran glauben konnten, dass dafür brauchbare Räder an die Konsumenten kommen können! Glauben Sie es nun?

Wenn Sie wirklich, aber wirklich, das Interesse der »reellen« Fahrradfabrikation, das Interesse des »reellen« Handels und das Interesse der Konsumenten — also alles in allem, das Interesse der Gesamtheit — vertreten wollen, dann müssten Sie als Fachmänner folgendermaassen auftreten: Sie müssten sich sagen: Es ist richtig, dass in dem Konkurrenzkampf der verschiedenen Fahrradmarken untereinander im Jahre hunderttausende unnütz ausgegeben werden. Wir als Vermittler haben die Pflicht, den Bedarf zu vergrössern. Wir werden fortan unsere Thätigkeit nicht länger in den Dienst dieses Kampfes, sondern in den Dienst ehrlicher reeller Arbeit stellen. Darum, wir unterzeichneten 200 Händler haben uns vereinigt; wir haben die ganze Fabrikation der Fabrik von N. N. fest übernommen, weil die Räder von N. N. im Rahmenbau, in den Speichen u. s. w. die haltbarsten gewesen sind, wie Zerreissungs- und Belastungsproben ergeben haben. Um nun diese, nach unserer Untersuchung, besten deutschen Räder zu den billigsten Preisen an den Konsumenten zu bringen, haben wir in 200 Städten Niederlagen mit Reparaturwerkstätten errichtet. Das Rad kostet . . . . Mk., ist also . . . Mk. billiger als alle anderen, mit hohen Kosten im Verkaufe gehaltenen Räder u. s. w.

Dann würden Sie die thatsächlich »reelle« Produktion unterstützen, Sie würden das Interesse der Konsumenten wahrnehmen — und Sie hätten nie eine Konkurrenz zu fürchten. Da schon in No. 39 des Gordian, die heute gedruckt worden ist, ein Aufsatz »Hoch zu Rad« auf Ihre Sache auch zu sprechen kommt, können wir hiermit schliessen.

Sie schliessen Ihren kernlosen, aber schaalenreichen Brief mit einem Satze, der mitunter in Sexta oder in Quinta geübt wird. Hätten die Briefschreiber damals mehr deutsche Grammatik getrieben, dann wäre

Ihr Brief druckreif. Da wir ihn abdrucken wollen, wird die rote Tinte noch erst in Anspruch genommen werden müssen. Nun, darum keine Trauer! Vielleicht haben Sie an diesem Briefe doch dieselbe Freude, wie an dem ersten.

Dies hofft
Die Redaktion des Gordian.



Der Cacaoimport über Hamburg.

Albrecht & Dill in Hamburg berichten ultimo Dezember 1896 über den Import, die Vorräte und die Abgänge während des verflossenen Jahres. Nach diesem Bericht sind im Jahre 1896 in Hamburg angekommen aus

Guayaquil	104782	Sack geg.	1895	91170 S.
Para	287	»	»	250 »
Bahia	35461	»	»	28236 »
Haiti u. Jeremie	6233	»	»	8026 »
Samana	24058	»	»	16968 »
Trinidad	4405	»	»	4832 »
Caracas und Carupano	9087	»	»	9620 »
Surinam	2698	»	»	2610 »
Thomé, Kamerun, Afrikaner	36101	»	»	36515 »
Maracaibo-Cauca	1260	»	»	1141 »
Ceylon u. Java	3112	»	»	1600 »
Grenada und Verschiedene	2475	»	»	2340 »
Zusammen	229959	Sack geg.	1895	203308 S.

Der Verbrauch wird auf 15 697 130 Kilo angegeben.

Der Vorrat Ende Dezember 1896: 1 591 000 Kilo.

Wie sehr in Deutschland die Nachfrage nach Cacaofabrikaten mittlerer und ordinärer Qualität und demzufolge seitens der Fabrikanten nach Cacaobohnen derselben Gattung gestiegen ist, geht aus der Steigerung der Zufuhren hervor, die die Bohnen aus Bahia, Samana, Afrika in den letzten sechs Jahren erfahren haben. Von Bahia kamen im Jahre 1890 nur 4448 Sack an, während 1896 schon 35 461 Sack eingeführt wurden. Samana stieg von 9725 auf 24 058 Sack; Afrikaner von 24 049 auf 36 101 Sack. Dagegen gehen die Zufuhren aus Domingo, Haiti und Jeremie sehr zurück: 1890 sind noch 12 866 Sack nach Hamburg gekommen, während 1896 nur 6 233 Sack eingeführt worden sind. Und wenn die Herren dort nicht bald einsehen, dass man hier nicht Lust hat, für Sand, Erde und Steine Cacaopreise, Fracht und Zoll zu bezahlen, sich also bei der Ernte und beim Einpacken nicht mehr Mühe geben, mehr auf Reinlichkeit sehen, dann werden ihre Bohnen bald ganz vom deutschen Markte verschwinden. In den meisten Fällen kann man bei ihnen 3—4 Mark pro Zentner für Sackunrat auf den Preis schlagen. Und den erdigen Geruch und Geschmack wird man nie los.

Ueber die Hauptsorten, über die Guayaquilbohnen, wird folgendes berichtet:

Guayaquil. Die Gesamternte beträgt wiederum etwas weniger als im Vorjahre und wird geschätzt auf:

ca.	350 000	Quintales	
gegen »	360 000	»	1895
	390 000	»	1894
	403 000	»	1893
	330 000	»	1892
	203 000	»	1891
	356 000	»	1890.

Arriba. Im Januar des vergangenen Jahres herrschte recht fester Ton für superior Sommer-Arriba vor, doch war das Geschäft beschränkt und nur das nötigste wurde gekauft. Im Februar meldete man schon von Guayaquil, dass die Qualität der hereinkommenden Zufuhren eine recht gute sei und der März brachte nach Guayaquil aus dem Innern schon die ersten feinen Arribas. Die Preise, die sich hier auf ca. 68 Mk. gehalten, fielen langsam, je mehr das Angebot Kost und Fracht sich vermehrte. Im April berichtete man von einigen Seiten aus Guayaquil von einer sehr grossen superior Ernte und gingen Preise vorübergehend bis auf 49 Mk. c. & f. zurück, als niedrigsten Preisstand.

Zu den ermässigten Preisen entwickelte sich starke Kauflust; es zeigte sich auch bald, dass die Zufuhren doch nicht so erheblich waren, wie von einigen Seiten prophezeit, und gingen Preise im Mai schon wieder aufwärts, behielten bei grossen Umsätzen diese steigende Tendenz bis gegen Mitte Juli bei, wo mit Parität 60 Mk. c. & f. der höchste Preis in Guayaquil bezahlt wurde. Loko Ware stieg im Verhältnis nicht so rasch mit und wurde erst spät im Jahre loko mit 64 Mk. bezahlt. Von feiner Ware ist das Angebot klein und Inhaber sind sehr fest gestimmt. Im Juli fing die Nachernte von Arriba an, nicht mehr feine Sommer-Arriba, und ermässigten sich Preise im Verhältnis zu deren minderwertigen Qualitäten. Für Winter-Arriba wurde zum Schluss des Jahres 54/56 Mk. loko bezahlt nach Qualität.

Anfang Oktober vernichtete eine grosse Feuersbrunst fast das ganze Geschäftsviertel in Guayaquil und viele Warenvorräte. Genaue Aufgaben über das wirklich verbrannte Quantum Cacao sind nicht gemacht, es dürfte zwischen 15 und 25 000 Quintales zu schätzen sein, was zerstört wurde. Ausserdem gingen im Laufe der Saison die Dampfer »Pentaur« und »Chantry« mit zus. ca. 4000 Sack total verloren. Zum Schluss des Jahres zeigte sich vermehrte Nachfrage für Arriba und scheinen sich Preise eher höher stellen zu wollen, bei nicht grossen Vorräten.

Machala. Zu anfang des Jahres notierten wir ca. 51 Mk., gingen dann langsam abwärts, bis auf Mk. 48, während auf Lieferung, allerdings nur vorübergehend auf ganz kurze Zeit, der Wert auf 43 Mk. c. & f. sank. Im Einklang mit der Arriba-Steigerung erhöhten sich die Preise und gingen im Juli bis auf 51—52 Mk. loko, während gleichzeitig Lieferung 51:52 Mk. c. & f. notierte. In den Sommermonaten wurde die Frage ruhiger und gingen wir bis ca. 49 Mk. loko zurück. Im Oktober notierte der Wert 45/46 Mk. c. & f., erhöhte sich dann aber auf 48/49 Mk. c. & f. und loko 50/52 Mk., da manches von Machala bei der Feuersbrunst in Guayaquil zerstört, die Zufuhren von dem Innern nach Guayaquil in den letzten beiden Monaten sich als sehr klein und nicht dem Bedarf genügend zeigten.

Unser Vorrat ist ziemlich klein und das Angebot bleibt andauernd sehr schwach vom Produktionslande.



Schein-Industrie.

Es ist im Gordian schon so manches mal von Produkten die Rede gewesen, die sich im Handel zu weit höheren Preisen befinden als sie wert sind. Wir haben dabei von den Kneip'schen Fabrikaten gesprochen, und auch von Hafer-Cacao, Malz-Cacao, Nährsalzfabrikaten ist die Rede gewesen. Von Nutrol, Odol, Hühneraugenringen, Fleckwasser u. s. w. wollen wir ganz absehen. Auch wollen wir uns nicht noch einmal über die Dummheit der Deutschen ärgern, die für eine geraspelte amerikanische Hafergrütze, die ihnen unter dem Namen »Quäker Oats« in bunten Kästchen aufgedrängt wird, das doppelte und dreifache von dem bezahlen, was sie so lange für eine deutsche Hafergrütze bezahlt haben. Aber wir wollen doch am Hafer einmal wieder zeigen, wie gross der Schaden ist, den die Gesamtheit, also das deutsche Volksvermögen tagein tagaus erleidet, durch die Ausbeutung durch geschäftslüsterne Individuen. In Kassel hat vor Jahren eine Firma damit begonnen Cacaopulver mit Hafermehl zu vermischen, dieses Gemisch in Würfel zu pressen, und mit einem Aufwand, der in keinem Verhältnis zu dem Werte des Produktes steht, zu Preisen in den Verkehr geworfen, die doppelt und dreimal zu hoch sind.

Den Geheimmittelfabrikanten ist im Gesamtinteresse von staatswegen das Handwerk gelegt worden; auf dem Gebiete der Nahrungsmittel- und Genussmittelindustrie wie auf dem der kosmetischen Industrie aber blüht ein Geschäftswucher lustig weiter vor aller Augen. Unzählige Produkte, an sich harmlos, haben ein wissenschaftliches Mäntelchen bekommen und in diesem gehen sie auf Raub aus. Dabei wird gelogen und betrogen, dass die Balken krachen. Hin und wieder purzeln dabei diese Industriellen selbst — aber sie fallen immer auf die Beine, und im Handumdrehen geht's wieder von vorne an.

Die Kasseler Hafer-Cacaofabrik versieht ihre Cacaopackung mit der Aufschrift D. R. Patent Nr. 72449. Die Käufer werden also in den Wahn gesetzt, hier würde ein neues patentiertes Produkt angeboten, dass es eben nur hier in Kassel, in dieser einzigsten »Fabrik« bekommen könne und das ganz besondere Vorzüge hätte. Die Inhaber waren so anmaassend, andere deutsche Fabrikanten, die auch Cacaopulver mit Hafermehl vermischt lieferten, mit Briefen zu belästigen (die uns vorliegen) und von ihnen zu verlangen, dass sie den Vertrieb von Hafer-Cacao einstellten. Dabei beriefen sie sich auf ihr Patent und drohten mit Klage. Ja, in Hamburg sogar haben sie einen grösseren Krämer, der sich aus Cacaopulver, Hafermehl, Salz und Vanille einen Hafer-Cacao selbst herstellte, verklagt. —

Wir haben im Gordian wiederholt darauf hingewiesen, dass jeder deutsche Fabrikant ohne weiteres Hafer-Cacao anfertigen kann, da die Kasseler Firma nur ein Patent auf e i n besonderes Verfahren zur Herstellung von H a f e r m e h l hat; wir haben den Wortlaut der in Betracht kommenden Patentschrift auch in Nr. 18 des Gordian mitgeteilt, Seite 295. Da man aber Hafermehl nach vielen verschiedenen Methoden gewinnen kann, ist dieses Patent für die Hafer-Cacaofabrikation wenig wertvoll.

Nun erfährt man durch die Zeitungen, dass diese Kasseler Firma ihre Cacao-Kästchen sogar zu unrecht mit der Patent-Nummer versieht, dass sie gar kein Recht dazu hat, dass sie sich gegen das Patent-Gesetz vergangen hat und am 23. November zu 100 Mk. Geldstrafe verurteilt worden ist. In der Verhandlung kam zu Tage: Die Inhaber, Rahmer & Krüger, beziehen aus Gerabronn aus der Hohenlohe'schen Fabrik Hafermehl, vermischen dieses mit Cacaopulver, das sie vielleicht mit 90 Pfg. pr. ½ Kilo kaufen.

Also rechnen wir:

100 Pfd.	Cacaopulver	90.—	Mk.
96 »	Hafermehl à 20 Pfg.	19.20	»
4 »	Salz	—.20	»
	Vanille	3.—	»
so kosten 200 Pfd.		112.40	Mk.

oder rund das Pfund 60 Pfg. Dieses Gemisch wird in Würfeln gepresst, stanioliert, in Kartons verpackt — und dann bezahlt der Konsument fürs Pfund mehr als 2 Mark. Die schlaue verständige Hausfrau kauft sich Cacaopulver und Hafermehl einzeln, Salz und Vanille hat sie im Hause, und dann hat sie genau dasselbe Produkt im Kochtopf und im Teller oder in der Tasse, als das ist, was sie zum dreifach höheren Preise in den Kasseler Würfeln empfängt. Eine solche sinnlose Verteuerung ganz einfacher Grundstoffe, durch Mischen, Prägen, Verpacken und Reklame trommeln, sollte verboten sein. Mit ungeheuren Kosten für Plakate, Anzeigen, Honorar an Aerzte und Chemiker wird keinerlei Wert geschaffen. aber alle die Leute, die im Dienste einer solchen Reklamefirma stehen, verzehren täglich wertvolle Güter.

Solche Gewerbsformen können nimmermehr zur Industrie gerechnet werden. Die Aufgabe der Industrie lautet: Verwandle Rohstoffe in Gebrauchswerte! Sie lautet aber nicht: Verteure durch sinnlose Arbeitsvergeudung fertige Gebrauchswerte! Diese Gewerbsform kann nur »Schein-Industrie« genannt werden — und wenn für diese dieselben Gesetze gälten, die bei den Geheimmittelfabrikanten bestehen, dann würde die Gesamtheit einen grossen Nutzen davon haben.

Ueber die Inhaber, S. Rahmer & G. Krüger, sind bei Feststellung der Personalien so wenig ehrenfordernde Dinge zu Tage gekommen, dass man sich wundern muss, wie solche Leute noch mit Erfolg Geschäfte treiben können.





Für neue Reisetouren.

Einwohnerzahl der wichtigeren Städte des deutschen Reiches.

Stadt	Einwohner	Stadt	Einwohner
Aachen	110000	Eberswalde	18000
Allenstein	22000	Eilenburg	13000
Altenburg	33000	Eisenach	24000
Altendorf	40000	Eisleben	23000
Altenessen	21000	Elberfeld	139000
Altona	149000	Elbing	46000
Amberg	20000	Elmshorn	12000
Annaberg	15000	Emmerich	10000
Anklam	14000	Erfurt	78000
Ansbach	16000	Erlangen	21000
Apolda	21000	Eschweiler	19000
Arnstadt	14000	Essen	96000
Aschaffenburg	16000	Esslingen	24000
Aschersleben	24000	Eupen	15000
Augsburg	81000	Flensburg	41000
Baden	15000	Forst	26000
Bamberg	39000	Frankfurt a. M.	229000
Barmen	127000	Frankfurt a. O.	59000
Bautzen	24000	Frankenberg	12000
Bayreuth	28000	Frankenthal	14000
Berlin	1677000	Freiberg i. Sachsen	29000
Bernburg	32000	Freiburg i. B.	53000
Beuthen	42000	Fürstenwalde	14000
Bielefeld	47000	Fürth	47000
Bochholt	16000	Fulda	15000
Bochum	54000	Gebweiler	12000
Bonn	45000	Geestemünde	17000
Borbeck	35000	Gelsenkirchen	32000
Brandenburg a. H.	43000	Gera	43000
Braunsberg	12000	Gevelsberg	11000
Braunschweig	115000	Giessen	23000
Bredow	14000	Glatz	14000
Bremerhaven	18000	Glauchau	25000
Bremen	142000	Gleiwitz	25000
Breslau	373000	Glogau	22000
Brieg	21000	Gmünd	17000
Bromberg	46000	Gnesen	20000
Bruchsal	13000	Göppingen	16000
Bunzlau	14000	Görlitz	70000
Burbach	24000	Göttingen	26000
Burg a. Ilm	19000	Gotha	32000
Cannstadt	23000	Grabow	16000
Celle	19000	Graudenz	24000
Charlottenburg	132000	Greifswald	23000
Chemnitz	161000	Greiz	22000
Cleve	11000	Grossenhain	12000
Coburg	19000	Grünberg	19000
Cöthen	20000	Güstrow	18000
Colmar	33000	Guben	31000
Crimmitzschau	24000	Gumbinnen	14000
Danzig	126000	Hagen	42000
Darmstadt	64000	Hagenau	17000
Delmenhorst	13000	Halberstadt	41000
Demmin	12000	Halle a. S.	116000
Dessau	42000	Hamburg	626000
Detmold	11000	Hamm	29000
Dirschau	12000	Hanau	28000
Döbeln	16000	Hannover	210000
Dortmund	111000	Harburg	43000
Dresden	334000	Heidelberg	35000
Düren	25000	Heilbronn	33000
Düsseldorf	176000	Herford	22000
Duisburg	70000	Hildesheim	39000

Ort	Einwohner
Hirschberg	17000
Höhscheid	13000
Hörde	19000
Hof	28000
Ingolstadt	20000
Inowrazlaw	21000
Insterburg	24000
Iserlohn	25000
Itzehoe	14000
Jauer	12000
Jena	15000
Kaiserslautern	41000
Kalbe	10000
Kalk b. Köln	16000
Karlsruhe	84000
Kassel	82000
Kattowitz	23000
Kempten	17000
Kiel	86000
Koblenz	40000
Köln	322000
Königsberg i. Pr.	173000
Königshütte	45000
Köpenick	17000
Köslin	19000
Kolberg	19000
Konitz	11000
Konstanz	19000
Kottbus	38000
Krefeld	107000
Kreuznach	19000
Küstrin	18000
Kulm	11000
Lahr	11000
Landau i. Pfalz	14000
Landsberg a. d. W.	30000
Landshut	21000
Langenbielau	17000
Langensalza	11000
Lauban	13000
Lehe	19000
Lehr	11000
Leipzig	398000
Leobschütz	13000
Liegnitz	52000
Limbach	11000
Lindenb.Hannover	36000
Lippstadt	11000
Lissa	14000
Luckenwalde	20000
Ludwigsburg	19000
Ludwigshafen	40000
Lübeck	70000
Lüdenscheidt	21000
Lüneburg	22000
Lüttinghausen	11000
Magdeburg	214000
Mainz	77000
Malstatt	24000
Mannheim	91000
Marburg	16000
Markirch	12000
Marienburg	11000
Meerane	23000
Meiderich	26000
Meiningen	13000
Meissen	19000
Memel	19000
Merseburg	19000
Metz	60000
Minden	22000
Mittweida	13000
Mülhausen i. E.	83000
Mühlhausen i. Th.	30000
Mülheim a. Ruhr.	31000
Mülheim a. R.	36000
München	407000
Münch.-Gladbach	54000
Münster	57000
Naumburg a. d. S.	21000
Neisse	24000
Neumünster	22000
Neunkirchen (Trier)	23000
Neu-Ruppin	16000
Neustadt a Haardt	16000
Neustadt	19000
Neustrelitz	10000
Neuss	25000
Neuwied	11000
Nordhausen	28000
Nürnberg	162000
Oberhausen (Rhpr.)	30000
Odenkirchen	13000
Oels	10000
Offenbach	39000
Ohligs (Merscheid)	17000
Oldenburg	25000
Oppeln	23000
Osnabrück	45000
Paderborn	20000
Parchim	10000
Passau	17000
Pforzheim	33000
Pirmasens	25000
Pirna	16000
Plauen i. V.	55000
Pösneck	11000
Posen	73000
Potsdam	58000
Prenzlau	20000
Quedlinburg	22000
Rastatt	13000
Rathenow	18000
Ratibor	22000
Ravensburg	13000
Rawitsch	12000
Regensburg	41000
Reichenbach i. V.	24000
Remscheid	47000
Rendsburg	14000
Ronsdorf	12000
Reutlingen	20000
Rheydt	30000
Rixdorf	60000
Rosenheim	12000
Rostock	50000
Rudolstadt	12000
Saalfeld	10000
Saarbrücken	17000
Saargemünd	14000
Sagan	13000
Sangerhausen	11000
Schleswig	17000
Schneidemühl	17000
Schönebeck	15000
Schweidnitz	26000
Schwelm	15000
Schweinfurt	14000
Schwerin	36000
Siegen	19000
Soest	15000
Solingen	41000
Sommerfeld (Brdbg.)	11000
Sonneberg	12000
Sorau	15000
Spandau	56000
Speyer	19000
Spremberg	11000
Stade	10000
Stassfurt	19000
Stargard i. Pomm.	26000
Stendal	21000
Stettin	141000
St. Ingbert	12000
St. Johann	17000
Stolberg (Rheinpr.)	14000
Stolp	25000
Stralsund	30000
Strassburg	135000
Straubing	16000
Striegau	13000
Stuttgart	158000
Suhl	12000
Thorn	30000
Tilsit	28000
Torgau	12000
Trier	40000
Tübingen	14000
Tuttlingen	12000
Ulm	39000
Velbert	17000
Viersen	23000
Waldenburg i. Schl.	14000
Wandsbeck	22000
Wattenscheid	15000
Weimar	27000
Weissenfels	26000
Werdau	17000
Wermelskirchen	13000
Wesel	22000
Wiesbaden	74000
Wilhelmshafen	20000
Wismar	18000
Witten	29000
Wittenberg	16000
Wittenberge	15000
Wolfenbüttel	16000
Worms	29000
Würzburg	69000
Wurzen	16000
Zeitz	25000
Zerbst	17000
Zittau	28000
Zweibrücken	12000
Zwickau	50000



Anzeigen.

Ein erfahrener

Chocolatier

zur Herstellung von **Cacaopulver, Cacaomassen und Convertüren** wird für dauernde Stellung gesucht. Antritt per ¼ er. eventl. früher. Offerten an **Haasenstein & Vogler A. G., Dresden** unter Chiffre **H 2224**.

Cacao.

Direktor einer

Holländischen Cacaofabrik,

der die **technische. chemische** und **kaufmännische** Leitung zu übernehmen im stande ist, sucht sofort Stellung in einer bestehenden oder noch zu gründenden **Cacaofabrik.**

Vollkommen bekannt mit der Cacaofabrikation, Cacaorösten u. s. w.

Prima Referenzen.

Offerten an die Expedition des »Gordian« unter »Cacaofabrik«.

Hennig & Martin, Leipzig.

Spezialität:

Automatische Comprimirmaschinen

für Cacao, Caffee, Conserven etc.

Pastillenmaschinen.



Sycose

(Süsstoff - Bayer)

550 mal so süss wie Zucker.

Vorzüglichster

Ersatz für Zucker

in **Chocoladen, Konditorei- und Backwaren, zum Versüssen der Speisen im Haushalte, unentbehrlich für die Industrie.**

SYCOSE hat den **reinsten Süssgeschmack,** ist **vollkommen unschädlich** und wird sogar in vielen Fällen von Aerzten an Stelle des Zuckers verordnet.

Sycose-Proben sowie **genaue Gebrauchsanweisung** mit Rezepten stehen jederzeit **gratis** zur Verfügung und wird jeder, der einen Versuch mit **Sycose** macht, mit den Ergebnissen desselben **ausserordentlich zufrieden sein.**

Farbenfabriken

vorm.

Friedr. Bayer & Co. Elberfeld.

Ein kenntnissreicher erfahrener

Seidensieder,

mit Feuer- und Dampfvacuum vollkommen vertraut, der im Stande ist, in Seidenbonbons und Plasticbonbons, gefüllt und hohl, etwas gediegenes zu leisten, sowie die verschiedenen Füllungen zu bereiten versteht, findet angenehme und dauernde Stellung. Offerten mit Zeugnissabschriften über bisherige Thätigkeit sowie Gehaltsangabe sind zu richten an die

Erste Siebenbürgische

Dampf-Chocoladen- u. Canditen-Fabrik

Thiess & Seidel

Kronstadt (Ungarn).

Maispuder

Kartoffelstärke

empfiehlt die Stärkefabrik von

C. Goernemann, Zahna.



1897. II. Jahrgang. Nr. 43. Hamburg, 1. Februar 1897.



Zeitschrift für die Cacao-, Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie der Welt und für alle verwandten Erwerbszweige.

Hauptinhalt von Nr. 43.



Das neue Zuckergesetz vor dem Reichstage.

In den Verhandlungen des deutschen Reichstages ist am 30. November und am 1. Dezember das seit Mai gültige Zuckergesetz noch einmal eingehend besprochen worden. Dabei haben sich sowohl der scharfe Gegner Herr Eugen Richter, als auch der eigentliche Vater der Gesetzesvorlage, Herr Professor Paasche, recht ordentlich über das verkrachte Gesetz ausgesprochen. Wir glauben, diese Ausführungen nach dem in der »Deutschen Zuckerindustrie« veröffentlichten Stenogramm wiedergeben zu sollen, da sie manches Lehrreiche enthalten.

Staatssekretär des Reichsschatzamt Dr. Graf v. Posadowsky-Wehner: Die Mehreinnahmen gestalten sich dieses Jahr erfreulicherweise sehr erheblich. Dadurch, meine Herren, dass nach der Zuckersteuer-Novelle zwar der erhöhte Verbrauchsabgabesatz schon vom 30. Mai des Jahres in Kraft trat, während die erhöhten Prämien erst vom 1. August ab zu zahlen sind, geniesst das Reich während vier Monaten trotz des sechsmonatlichen Kredits die Einnahmen noch im laufenden Jahre aus der Erhöhung der Verbrauchsabgabe, während die erhöhten Prämien nur für zwei Monate zu zahlen sind; denn bekanntlich werden die Prämien erst sechs Monate nach der Ausfuhr fällig.

Ferner kommt bei der Zuckersteuer hinzu, dass im Mai des Jahres, mit Rücksicht auf den zu erwar-



tenden höheren Steuersatz, eine sehr starke Vorausversteuerung stattgefunden hat, deren Mehreinnahme noch im Laufe des Rechnungsjahres zur Geltung kommt. Wir rechnen deshalb bei der Zuckersteuer auf ein Mehr gegenüber dem Etat von 10 Millionen. Ich bemerke aber, dass diese Mehreinnahme sich im nächsten Jahre nicht wiederholen wird, insbesondere weil die Ausfuhr von Raffinade gegenüber der Ausfuhr von Rohzucker erheblich gestiegen ist.

Abg. Richter: Es liegt nahe, zurückzugreifen auf die Erfahrungen, die wir gemacht haben seit dem Zustandekommen des neuen Zuckersteuergesetzes. Aus dem vorliegenden Etat ist ersichtlich, dass, während im Vorjahre die Ausfuhrprämie für Zucker nur 14 Millionen betragen hat, sie jetzt das Doppelte, 28 Millionen, beträgt. Das ganze Plus der Einnahmen an Zuckersteuer entfällt nahezu auf das Plus an Ausfuhrprämien, so dass der Ertrag für das Reich aus der Erhöhung der Verbrauchssteuer von 18 auf 20 Prozent nur eine einzige Million beträgt. Nun muss ich doch sagen: kläglicher ist ein Fiasko eines Gesetzes noch nicht gewesen (sehr richtig! links) als dasjenige dieser Zuckersteuernovelle. Ich vergegenwärtige mir noch die hohen Töne, die damals gegen die Opposition angeschlagen wurden, insbesondere wie Herr Schatzsekretär Graf von Posadowsky mir gegenüber sagte, er hoffe, das Haus werde nicht der unfruchtbaren Politik, wie sie der Abgeordnete Richter vorschlage, folgen. (Sehr gut! links!) Im stenographischen Bericht steht: Lebhafter Beifall rechts, aus der Mitte und bei den Nationalliberalen. (Heiterkeit.) Und nun schauen Sie auf die Frucht jener Gesetzgebung hin! Ich schloss damals meine Rede über die Zuckersteuernovelle damit: »Die Zuckerindustrie wird mit dem Gesetze nicht zur Ruhe kommen, sondern sie wird in wilde Unruhe gestürzt werden, sodass diejenigen Fabrikanten, die jetzt dafür sind, es verwünschen werden, jemals dafür die Hand gerührt zu haben.« Nun lesen Sie die Fachorgane! Da erfahren Sie die Beschlüsse der Zweigvereine der Rohzuckerfabriken. Einer nach dem andern resolviert, dass das Zuckersteuergesetz die Verhältnisse nicht verbessert sondern verschlechtert hat, und dass die Zuckerindustrie besser daran wäre, wenn das Gesetz garnicht gekommen wäre. (Sehr richtig!) Im vorigen Jahr, als wir hier berieten (Zuruf), — bitte, hören Sie zu, Herr Paasche! — (Heiterkeit) schrieb der Vorsitzende des Zweigvereins der Rohzuckerfabriken in Halle an den Abgeordneten Alexander Meyer, wenn er sich unterstehen sollte, gegen diese Zuckersteuernovelle aufzutreten, dürfe er bei der Ersatzwahl nicht darauf rechnen, wieder gewählt zu werden. Und jetzt hat derselbe Zweigverein auf Vorschlag desselben Mannes eine Resolution vorgeschlagen, die wörtlich erklärt, dass das Zuckersteuergesetz eine schwere Schädigung der Zuckerindustrie gewesen sei, und man ohne dasselbe besser daran sein würde als jetzt. (Hört! hört!) Man sieht daraus, wie oft diejenigen, die sich eines besonderen Sachverständnisses rühmen (Heiterkeit), die uns gegenüber glauben, eine ganz besondere wirtschaftspolitische Kenntnis zu vertreten, danebenschlagen können und gerade diejenigen Interessen schädigen, als deren Verfechter sie auftreten. Der Herr Graf von Posadowsky rief im vorigen Jahre aus: wenn die Landwirtschaft dem Herrn Abgeordneten Richter gefolgt wäre, dann wäre sie längst verhungert. Nun, meine Herren, was geben Sie denn der Landwirtschaft zu essen mit dieser neuen Zuckersteuer? (Sehr gut! Heiterkeit links.) Wit ist denn die Sache gekommen? Damals wurden Mark 25, 26 für Rohzucker bezahlt und heute können Sie ihn für Mark 19 kaufen. Der Preis ist also um ein Viertel zurückgegangen (hört! hört! links), und was haben Sie mit Ihrer Politik ausgerichtet, durch die Erhöhung der Prämien die allgemeine Abschaffung der Prämien herbeizuführen? In Oesterreich hat man genau um denselben Betrag auch die Prämien erhöht, und in Frankreich ist es nur zweifelhaft, in welcher Form man ebenfalls die Ausfuhrprämien steigert. Ja, es steht sogar zu erwarten, dass Amerika unserer Einfuhr von Zucker durch Erhöhung der Zölle neue Schwierigkeiten bereiten wird. Jetzt will es niemand gewesen sein von den Herren (Heiterkeit links), und ich bin sehr interessiert, zu hören, ob es Herr Dr. Paasche auch nicht gewesen ist (Heiterkeit), der dieses Gesetz gemacht hat.

Der Herr Schatzsekretär lässt seinen Zuckerfreunden in der offiziösen Presse sagen, das Gesetz wäre ja nicht so ausgefallen, wie er gewollt hätte. Wenn es so gemacht worden wäre, wie er vorgeschlagen, dann wären die nachteiligen Wirkungen nicht eingetreten. Nun muss ich sagen: mir ist es niemals vorgekommen, dass eine Regierung so entgegenkommend allen Abänderungsvorschlägen gegenüber sich verhalten hätte, wie bei der Beratung des Zuckersteuergesetzes der Herr Schatzsekretär und überhaupt die Regierung. Die Abänderungen sind ja nicht bloss hervorgegangen aus dem Kreise der Kommissionsmitglieder, sondern sie entsprechen den Beschlüssen, die diejenigen, welchen man dort die grösste Sachkenntnis auf diesem Gebiete zutraut, das Landesökonomiekollegium, der deutsche Landwirtschaftsrat als Instruktion angegeben hatten. Man wollte, dass der Landwirtschaft derselbe Umfang an Rübenkultur erhalten würde, den sie im Jahre der Ueberproduktion 1894—95 gehabt hat, und deshalb

steigerte man die Kontingentierung auf 17 Millionen. Und nun haben wir bereits eine Ueberproduktion; teils deshalb und teils aus Furcht vor Ueberproduktion ist auf dem Weltmarkt und auch auf dem einheimischen Markt ein Rückgang der Preise eingetreten. Die nächste Erscheinung ist, dass in der That die Zuckerindustrie sich nicht beruhigt hat; die Gesetzgebung ist nicht zum Abschluss gekommen, sondern man ruft jetzt überall schon nach einem neuen Zuckersteuergesetz. Aber wie das beschaffen sein soll, ist noch nicht klar ersichtlich; inzwischen bildet man Ringe der Fabriken, um, wie man sagt, durch Selbsthilfe die Preise zu treiben. Nun, das sind keine Ringe wie gewöhnliche Ringe, beispielsweise wie derjenige der Kohlenindustriellen, sondern diese Ringe sind geschützt nach aussen durch Zölle, die Prohibitivzöllen gleichkommen, und im Innern durch Kontingentierung, die das Entstehen neuer Fabriken erheblich erschwert. Es ist also möglich, dass infolge dieses Schutzes der Gesetzgebung nach zwei Seiten diese Ringe zu einer ganz exorbitanten Ausbeutung gelangen, sei es der Konsumenten, sei es auch der Landwirtschaft. Zwei Ringe sind in der Bildung; ob die Herren sich einigen werden, weiss man nicht. Ich fasse den Unterschied der beiden so auf: die Einen wollen nach Möglichkeit die Zuckerpreise zu Ungunsten des deutschen Konsumenten emportreiben, um womöglich auf dem Weltmarkt die Preise noch mehr herunterzudrücken, um auf dem Weltmarkt noch mehr schleudern zu können, und die anderen wollen zugleich die inländischen Konsumenten durch Erhöhung des Preises besteuern, aber auch die Zuckerproduktion selbst einschränken und damit auch die Landwirtschaft treffen, die natürlich mit jeder Einschränkung der Produktion eine Verminderung des Umfangs der Rübenkultur erfährt. Der Unterschied zwischen den beiden Ringbildungen ist also nur der, ob die Konsumenten oder die Landwirtschaft mehr geschädigt werden sollen durch solche Vereinigungen. Nein, meine Herren, wenn Sie noch im stande sind, unbefangen diese Dinge zu würdigen, wenn Sie durch diese Erfahrungen einigermaassen klug gemacht werden können, dann vereinigen Sie sich doch mit uns zu dem Standpunkt, dass wir die Ausfuhrprämien ganz und gar abschaffen, ohne auf andere Staaten zu warten – denn das kann die deutsche Zuckerindustrie — und auf der andern Seite die Steuersumme für das Reich fixieren, dass sie nicht über den Betrag von 80 Millionen hinausgeht. Wenn Sie die Ausfuhrprämien abschaffen, können Sie sofort 28 Millionen verwenden zur Herabsetzung der Verbrauchssteuer; es ist dann möglich, die Verbrauchsabgabe von Mk. 20 auf Mk. 15 zu ermässigen und damit eine Erhöhung des Inlandkonsums herbeizuführen; und wenn weiter alles, was durch den vermehrten Konsum an Verbrauchssteuern mehr einkommt, über 80 Millionen, weiter verwendet wird zur fortgesetzten Ermässigung der Verbrauchssteuer, dann haben Sie hier eine Möglichkeit, auf dem Inlandsmarkt einen grösseren Absatz zu gewinnen, und die Steigerung des Inlandkonsums ist das Sicherste für die Ausdehnung der Zuckerproduktion, anstatt aller Spekulationen auf die Preisschleudereien auf dem Weltmarkt.

Staatssekretär Graf v. Posadowsky: Der Herr Abg. Richter ist auch auf die Zuckersteuer zu sprechen gekommen. Meine Herren, für mich hätte die Versuchung auch sehr nahe gelegen, dieses Thema zu berühren; aber ich hielt es doch nicht für ganz unbedenklich, diese Etatsdebatte, die die grossen Finanzfragen des Reiches möglichst vertiefen, die gesamte Finanzlage des Reiches nicht nur hier im Reichstage, sondern auch draussen den Steuerzahlern klar legen soll, in eine Zuckersteuerdebatte zu verwandeln, nachdem wir, glaube ich, zehn Plenarsitzungen über die Zuckersteuer erst im Frühjahr dieses Jahres gehabt haben. Trotzdem zwingen mich die Ausführungen des Herrn Abg. Richter, mit einigen Worten auf die Frage einzugehen. Derselbe sagte zunächst, die Erhöhung der Verbrauchsabgaben habe dem Reiche nur eine einzige Million eingebracht. Das war ja beabsichtigt; bei der Erörterung der Zuckersteuer ist von mir ausdrücklich hervorgehoben: die Erhöhung der Verbrauchsabgaben soll dem Reiche keine neuen Einnahmen zuführen, sondern lediglich dazu führen, die Prämien im Interesse der Landwirtschaft und Industrie entsprechend zu erhöhen. (Sehr richtig! rechts.) Ferner hat der Herr Abg. Richter sehr absprechend über die Wirkungen des Gesetzes geurteilt. Meine Herren, bei der Branntweinsteuer, die sich, glaube ich, sehr glänzend bewährt hat (sehr richtig! rechts), habe ich mir gestattet, erst nach $1^1/_2$ Jahren mir ein abschliessendes Urteil zu bilden; und ich halte es für ein sehr gewagtes Unternehmen, über ein Gesetz, welches erst sechs Monate in Kraft ist, unter dessen Herrschaft eine neue Rübenbestellung noch gar nicht stattgefunden hat — denn die Rübenbestellung die jetzt verarbeitet wird, hat noch vor Erlass des Gesetzes stattgefunden — über ein solches Gesetz, welches ganz allmählich die Produktion mehr dem Konsum anschliessen soll, nach so kurzer Zeit überhaupt ein so absprechendes Urteil zu fällen. (Sehr richtig! rechts.) Auch in Interessentenversammlungen — und ich bedaure es — wird unter Umständen über das Gesetz glatt der Stab gebrochen. Ich frage: Wo liegt denn da der Beweis dafür, dass die Senkung der Zuckerpreise die Folge dieses Gesetzes ist? Im Gegenteil, sowohl die Motive wie die Ausführungen der Vertreter der verbündeten Regierungen sind stets davon ausgegangen: es ist gar nicht zu erwarten, dass die Zuckerpreise, wie wir sie im März, April, Mai hatten, bei der zunehmenden Ueberproduktion sich halten, und weil wir mit Sicherheit aus der allgemeinen Lage der Zuckerproduktion voraussehen müssen, dass die Preise wieder einen erheblichen Tiefstand erreichen werden, deshalb wollen wir die erhöhten Prämien, um einerseits die Inlandspreise zu heben und andererseits unserer Zuckerindustrie den Export zu ermöglichen. (Sehr richtig! rechts.) Der Abg. Richter verfährt meines Erachtens bei den Zahlenangaben, die er gemacht, auch nicht ganz korrekt. Er sagt: die Preise haben Mk. 25, 26 gestanden, jetzt stehen sie Mk. 19, das ist die Folge des Gesetzes. Der Vergleich hinkt; die Preise haben im März, April, Mai Mk. 25—26 gestanden und jetzt stehen sie Mk. 19. Wenn man solche Vergleiche anstellt, darf man nur die gleichen Monate im Jahre vergleichen, und wir werden einmal sehen, wie die Preise im März, April, Mai künftigen Jahres stehen werden: dann würde eventuell der Vergleich einigermaassen zutreffender sein.

Und dann, meine Herren, die Senkung der Preise: die beruht meines Erachtens in ganz anderen Ursachen, als in irgend einer Wirkung dieses Zuckersteuergesetzes. Die Senkung der Preise beruht darin, dass z. B. ein Land wie Schweden, nach dem wir früher einen erheblichen Zuckerimport hatten, jetzt schon selbst an Ueberproduktion leidet; ferner darin, dass Oesterreich, welches bei der schlechten Zuckerkonjunktur seine Anbauflächen um 28 pCt. verringert hat, jetzt wieder seine Anbaufläche um 19 pCt. erhöht hat. Das sind Dinge, die in den Preisen zum Ausdruck kommen mussten. (Sehr richtig! rechts.) Und wenn gesagt wird: ja, das kann nicht anders sein bei diesem Zuckersteuergesetz, das Gesetz muss ja auf die Ueberproduktion hinwirken, so wende ich ein: dieses Gesetz kann nicht die Ursache der Ueberproduktion sein für die gegenwärtige Ernte, sondern höchstens für die Ernte, die im nächsten Jahre wachsen wird; dann könnte man vielleicht sagen, das Gesetz wäre Ursache der Ueberproduktion. Aber ich glaube, dazu bedarf es keines

Beweises, dass doch jedenfalls die Ueberproduktion grösser wäre, wenn dieselbe nicht durch eine Kontingentierung abgeschwächt worden wäre und die Prämien bei den damaligen Preisen in der bisherigen Höhe geblieben wären, als wenn sie um Mk. 1,36 erhöht sind und in so erheblicher Weise die ganze Produktion eingeschränkt worden ist. Denn das sagt sich jeder Produzent, dass mit jedem Doppelzentner Zucker, den er über das Kontingent herstellt, er den Gewinn an der Prämie sich selbst verringert. Und, meine Herren, die Zuckerindustrie selbst und die beteiligte Landwirtschaft, sieht die Entwickelung und die Folgen des Gesetzes garnicht so trüb an, im Gegenteil, die ist ganz besonders hoffnungsreich. Seit diesem Betriebsjahre sind zwei neue Fabriken eröffnet worden, vier neue grosse Fabriken sind im Bau begriffen, vier neue Fabriken stehen in sicherer Aussicht und zehn neue Fabriken werden geplant, von denen ein grosser Teil unter allen Umständen ausgeführt werden wird.

Ja, glaubt der Herr Abg. Richter, dass alle die Männer, die in diese Unternehmungen ihr Vermögen stecken, à tout prix ihr Geld verlieren wollen? Die Klagen über das Zuckersteuergesetz, die jetzt in Vereinsversammlungen hier und da laut werden, tragen alle ein Leitmotiv: es ist der Kampf um das Kontingent. Selbstverständlich, meine Herren, die Fabriken, die sich nicht mehr ausdehnen können, fürchten eine Ermässigung ihres Kontingents; die Fabriken im Norden und Osten, die sich noch erheblich ausdehnen können,' auch am Rhein, wo noch grosse Flächen sind, die mit Rüben bestellt werden können, hoffen auf eine Erhöhung ihres Kontingents. Das ist eine wirtschaftliche Entwickelung, die sich weder mit noch ohne Kontingentierung aufhalten lässt, und gerade der Herr Abg. Richter hat sowohl in der Kommission wie im Plenum des Hauses bei Beratung des Zuckersteuergesetzes immer gesagt: ich will die Kontingentierung nicht haben, weil ich nicht will, dass irgend eine Landschaft, wo noch rübenfähiger Boden ist, daran gehindert werde, auch Rüben zu bauen und Zucker zu produzieren. Ich glaube: er kann sich also jetzt auf die Klagen der beteiligten Fabriken und Interessentenkreise nicht berufen, die lediglich Vorwürfe gegen das Zuckersteuergesetz erheben, weil sie eine Schmälerung ihres Kontingents durch die Ausdehnung des Rübenbaues und der Fabriken in anderen Landesteilen fürchten. Der Herr Abg. Richter hat aber schliesslich einen Vorschlag gemacht, der zwar nicht neu ist, den ich aber zahlenmässig etwas näher beleuchten möchte. Er sagte nämlich zur rechten Seite dieses Hauses: einigen Sie sich doch mit uns, lassen Sie die Prämien einseitig fallen und ermässigen Sie die Verbrauchsabgabe auf Mk. 15. Ich würde sehr gespannt sein, zu hören, wie sich der Herr Abg. Richter die Ausführung dieses Vorschlages denkt. Ich gestatte mir zunächst, den verehrten Herrn daran zu erinnern, dass zwei Drittel unserer gesamten Zuckerproduktion, d. h. 10 Millionen Doppelzentner, bekanntlich exportiert werden. Glaubt nun der Herr Abg. Richter, dass diese 10 Millionen Doppelzentner, auf denen doch ein erheblicher Teil unseres ganzen Zuckerrübenbaues bei uns im Lande beruht, plötzlich durch eine Ermässigung der Konsumabgabe von Mk. 5 in den inneren Verbrauch übergehen werden? Vom Jahre 1890—91 bis zum Jahre 1895—96 ist der Zuckerpreis für 100 kg von Mk. 37 auf Mk. 21 gefallen, also um Mk. 16. Nach den Auffassungen des Herrn Abg. Richter, sollte man annehmen, müsste infolgedessen der Konsum im Lande ganz ungeheuer gestiegen sein. Was ist aber geschehen? In derselben Zeit ist der Konsum von $10^2/_3$ auf $11^3/_4$ kg pro Kopf gestiegen, d. h. um 900 000 Dztr., um den zehnten Teil des Quantums, was jetzt exportiert wird und welches dann in den inneren Konsum übergehen sollte, indem man die Verbrauchsabgabe um Mk. 5 ermässigte. Nun, ich glaube, was einer Ermässigung des Zuckerpreises um Mk. 16 nicht gelungen ist, wird einer Ermässigung der Konsumabgabe um Mk. 5 auch nicht gelingen. Und, meine Herren, ich habe mir auch die Rechnung auf das Exempel gemacht. Wenn ich einen Reichstag fände, der auf diesen Vorschlag einginge, und wenn die Industrie geneigt wäre, diesen Vorschlag zu acceptieren, dann wäre der Reichsschatzsekretär aus allen Finanzsorgen auf lange Zeit heraus. Denn ich habe berechnet, dass, wenn wir die Prämien fallen lassen und die Konsumabgabe von Mk. 20 auf 15 ermässigen, der Reichsfiskus eine Mehreinnahme von 131 Millionen haben würde. (Zwischenrufe links.) — Bitte um Entschuldigung, Herr Abg. Richter, ich folge Ihnen weiter. Also das nehme ich nicht an, dass der Herr Abg. Richter selbst glaubt, diese 10 Millionen Doppelzentner könnten in Folge der Senkung der Konsumabgabe in den inneren Konsum übergehen. Dann giebt es nur zwei Möglichkeiten entweder es gelingt auch ohne Exportprämien, diese 10 Millionen Doppelzentner weiter zu exportieren — ich glaube das freilich nicht; alle anderen Staaten würden ihre Exportprämien aufrecht erhalten, und unser Zucker würde ohne jede Exportprämie einfach nicht mehr exportfähig sein — oder die zweite Alternative: der Rübenbau muss um zweidrittel in Deutschland zurückgehen, weil zweidrittel unserer ganzen Zuckerproduktion nicht mehr absatzfähig, d. h. nicht exportfähig sind. Das wäre die denkbar schwerste Schädigung, die man überhaupt unserer Landwirtschaft anthun könnte. (Sehr richtig! rechts.) Ich halte selbstverständlich auch diesen Weg nicht für gangbar.

Und nun gestatte ich mir noch eine ziemlich ernste Bemerkung. Die verbündeten Regierungen haben nicht einen Augenblick die Frage der Abschaffung der Zuckerprämien aus den Augen gelassen. Ich persönlich bin auch der Ansicht, dass durch unsere Prämienpolitik in ganz Europa unsere Zuckerindustrie eine Art Treibhauspflanze geworden ist, die den frischen Luftzug der Freiheit nicht mehr vertragen kann. (Oho! links; Sehr richtig! rechts.) Das ist aber ein Zustand, den man nicht ohne die schwerste Schädigung der Industrie von heute auf morgen ändern kann. Dieser Zustand kann nur geändert werden durch internationale Abschaffung der Prämien, und an diesem Ziel arbeiten wir fortgesetzt. (Lachen links.) Es sind darüber auch in der Presse sehr verkehrte und sehr schädliche Nachrichten verbreitet worden. Diese Ratschläge, die uns da gegeben werden, kommen mir vor, als wenn jemandem, der mit Wogen und Wind schwimmt und kämpft, vom sicheren Lande aus gute Ratschläge gegeben werden, wie er schwimmen soll. (Sehr gut! rechts.) Die Mittel, die wir zu ergreifen haben, um zur Abschaffung der Prämien zu kommen, können wir selbst nur am besten beurteilen, wie ich im vorigen Jahre schon hervorgehoben habe, und — ich bleibe dabei — in dieser Beziehung hat die Zuckersteuernovelle schon günstig gewirkt, und ich bleibe ferner dabei, dass, wenn Sie diesem Gesetz ruhige Entwickelung lassen werden, das Gesetz auch die Hoffnungen erfüllen wird, die an dasselbe angeknüpft sind. (Bravo! rechts.)

Abg. Dr. Paasche: Nun muss ich, obgleich der Herr Reichsschatzsekretär schon eine Zuckerrede gehalten hat, doch, weil Herr Richter mich provoziert hat, mit einigen Worten darauf eingehen. Er hat gestern gesagt: nun wills keiner gewesen sein; ich bin neugierig, ob Herr Paasche es auch nicht gewesen sein will (Heiterkeit). Ich leugne gewiss nicht, dass ich an der Zuckersteuer fleissig mitgearbeitet habe, und ich bin heute noch froh, dass ich es gethan habe, und wenn ich in freisinnigen Zeitungen an die Wand gemalt werde als jemand, der das thörichste Gesetz in die Welt gesetzt habe, so stört mich das nicht:

denn ich bin überzeugt, dass das Gesetz, wie ich es vorgeschlagen habe (Zuruf links), thatsächlich den Interessen der Industrie und der Landwirtschaft überaus nützlich gewesen wäre.

Der Abg. Richter ruft ›Ah!‹, als ich sagte: ›so wie ich es vorgeschlagen habe‹. Sie werden mir doch zugeben, dass ich nicht verantwortlich bin, wenn in dritter Lesung ein Antrag von konservativer Seite gestellt wurde und mit Hilfe der Herren von der äussersten Linken durchging (Widerspruch links), in dritter Lesung, als kaum noch jemand imstande war, die Tragweite zu überblicken, jener Antrag, der von Ihnen in gewisser Beziehung aus Bosheit unterstützt wurde, neuen Fabriken das Inslebentreten zu erleichtern. (Widerspruch links.) Sonst trage ich gern die Verantwortung, und glaube, Ihnen auch im einzelnen nachweisen zu können, dass ich mich durchaus nicht dieses Kindes meiner Laune, wie Sie mal gesagt haben, zu schämen brauche.

Der Abg. Richter sagte nun mit grosser Emphase, es sei alles wörtlich eingetreten, was er über die Zuckersteuer gesagt und prophezeit habe. Er erinnert sich in solchen Momenten immer nur der Worte, die gerade eingetroffen sind (Heiterkeit); aber für die Worte, die er in entgegengesetzter Richtung gesagt hat, hat er ein schwaches Gedächtnis. Ich will beispielsweise erinnern an das, was er im vorigen Jahre bei der Etatsberatung gesagt hat. Es klingt mir noch heute in den Ohren, wie er mit sonorer Stimme damals erklärte: um 50 Millionen wird das deutsche Volk mehr belastet werden durch die Zuckersteuer; um 32 Millionen — hiess es weiter — werden die Einnahmen aus der Zuckersteuer zurückgehen, weil der Verbrauch nachlässt, wenn diese Vorlage bewilligt wird. Heute sagt er nicht: das ist alles eingetroffen; heute sagt er: diese neue Zuckersteuer bringt bloss 1 Million Mehrertrag. Damals waren es 32 Millionen Mindererertrag, 50 Millionen Belastung des deutschen Volkes.

Dann sagen Sie weiter: damals stand der Zucker 25 bis 26, heute 19. Dann ziehen Sie aber doch die Konsequenzen daraus für Ihre armen Konsumenten! Wenn die Zahlen richtig wären — sie sind es nicht —, dann hätten wir heute den Zucker um Mk. 6 billiger als damals, also nicht 50 Millionen Mehrbelastung, sondern — sprechen Sie es mit denselben Stimmmitteln aus! —: 36 bis 40 Millionen Minderbelastung für die Konsumenten. Das wäre die Konsequenz aus Ihren Worten. (Zurufe links.) — Ja, wollen Sie das leugnen? Wenn Sie sagen: die Folge dieses Gesetzes — so haben Sie es ausgeführt — ist die Ueberproduktion, diese hat die Preise gedrückt, damals hatten wir 25 bis 26, heute nur 19 —, dann rechne ich noch recht schlecht, wenn ich nur 6 Millionen Doppelzentner Rohzuckerverbrauch annehme — Sie sprachen von Rohzucker — und 36 Millionen Ersparnis für den Zuckeresser herausrechne. Ich meine also, man soll nicht bloss herauskehren, was einem in den Kram passt, sondern sich auch an das erinnern, was man damals sagte; ich glaube, da braucht der Abgeordnete Richter nicht allzu stolz auf sein Prophetentalent zu sein. (Sehr richtig! rechts.)

Wenn er heute über die eine Million Mehreinnahme spottet — (Zuruf links) — Sie haben nicht gespottet? Ich höre noch genau den höhnischen Ton: die eine Million Mehreinnahme! Ich musste das — der Ton macht den Gesang — für Spott nehmen; es ist ja möglich, dass das anders gemeint war, dann revoziere ich, Herr Abgeordneter Richter. (Heiterkeit.)

Ich für meine Person könnte ja dankbar sein, wenn dies die Folgen gewesen wären. Ich sagte damals — ich habe es ausdrücklich vertreten —: die Erhöhung der Prämie braucht noch lange nicht zu einer Erhöhung der Preise zu führen; durch die Prämie werde ein Druck auf den Weltmarktpreis geübt werden. Da wurde ich verlacht als jemand, der von den wirtschaftlichen Dingen wenig Idee hätte — heute ist das eingetreten. Heute aber sagt man: die Zuckerindustrie mag sich bedanken bei dem Schatzsekretär und den Freunden der Zuckersteuer dafür, dass sie so ruiniert ist.

Nun hat der Herr Staatssekretär schon gesagt — ich will es etwas weiter ausführen —: wie kann dies Gesetz nun wohl schon gewirkt haben?! Ich glaube, es ist notwendig, der Verwirrung, die in der Presse darüber entstanden ist, gegenüber mit ein paar Worten auszuführen: dies Gesetz ist im Mai erlassen worden, damals konnte kein Mensch — das hat Herr Richter selbst zugestanden — mehr daran denken, die Produktion in irgend einer Weise auszudehnen. (Widerspruch links.) Als wir in der Kommission darauf hindrängten, das Gesetz schnell fertig zu machen, damit die Industrie sich darauf einrichten könnte, sagte Herr Richter: wie thöricht, die Rübenkontrakte werden im Herbst abgeschlossen, heute kann kein Mensch mehr daran denken, seine Produktion zu vermehren. Jetzt heisst es aber: dies Gesetz hat die Ueberproduktion bewirkt, und diese hat die Zuckerindustrie ruiniert. Sie können sagen: es liegen die Keime der Ueberproduktion darin. Das gebe ich zum Teil zu: in gewissen verfehlten Bestimmungen über die Einzelkontingentierung liegt der Keim der Ueberproduktion; aber dies Gesetz, wie es liegt in Deutschland, hat keine Ueberproduktion gebracht und kann nicht schuld sein an der Preisbewegung, die heute der Zuckerindustrie nicht angenehm ist.

Wo steckt überhaupt die Ueberproduktion? Es wurde in der ›Nationalzeitung‹ herausgerechnet, im vorigen Jahre hätte sich die Industrie selbst beschränkt, da sei eine gesunde Preisbewegung gekommen, dann habe man rücksichtslos auf Konto des Gesetzes ausgedehnt, und dann sei der Rückschlag gekommen. Nun, wir haben im vorigen Jahre 1 642 000 Tons Zucker produziert, die Produktion dieses Jahres ist auf 1 689 000 Tons geschätzt, also auf ungefähr 40 bis 50 000 Tons mehr, eine Bagatelle für den Weltmarkt, wie Sie zugeben werden, auf dem ungefähr 8 Millionen Tons umgesetzt werden. Diese Mehrproduktion in Deutschland kann auf den Preis nicht einwirken, selbst wenn ich zugebe, dass diese Mehrproduktion durch das Gesetz geschaffen wäre. Aber die Produktion in den anderen Ländern, wo keine Prämien sind, ist es. Nehmen Sie an, dass Oesterreich von 781 000 Tons auf 944 000 gesteigert hat, Frankreich von 624 000 auf 685 000, Russland von 600- auf 741 000 Tons und dergleichen mehr, so kommt für den Rübenzucker eine Mehrproduktion von summa summarum zirka 400 000 Tons heraus, woran Deutschland nur mit 40 000 beteiligt ist. Die Mehrproduktion der nichtprämienzahlenden Länder, wie Sie behaupten, die gewiss nicht durch unser Gesetz angeregt ist, die hat es bewirkt und — das möchte ich aussprechen — vor allen Dingen die missglückte Spekulation. Als ich im vorigen Frühjahr hier erklärte, dass an der Magdeburger Börse mit französischem Geld spekuliert würde, da lachte man auf jener Seite (links), als ob der Handel die Macht hätte, dem wirklichen Angebot- und Nachfrageverhältnis ein Schnippchen zu schlagen, und trotzdem ist es verbotenus wahr. Wenn Léon Say, Lebaudy und Konsorten in Paris, jene gewaltige Kapitalmacht der Pariser Raffinerien, die mit Tausenden von Millionen Kapital arbeitet — wenn diese die Mittel zur Spekulation abgeben, so können sie leicht die Preise beeinflussen. Die Preise wurden hoch getrieben auf Mk. 12, 13 in der Erwartung, dass der kubanische Ausfall eintreten werde und dergleichen mehr. Damals musste man annehmen, dass der Mehranbau in Deutschland eine starke Vermehrung der Produktion zur

Folge haben würde. Die Grundlagen waren noch ganz anders, eigentlich zur Baisse gerichtet, und trotzdem wurden die Preise hochgetrieben. Sie wissen weiter, es wird in Zucker sehr viel voraus gekauft. Viele Fabriken haben ihre halbe Kampagne zu den damaligen hohen Preisen verkauft, die Zuckerhändler besitzen heute solchen von Mk. 11 und 12, und der Preis steht heute nur auf 9,95 und geringer. Dass sie da nicht gerne alles annehmen, was ihnen angeboten wird, liegt auf der Hand.

Darum sage ich: durch die unglückliche Spekulation ist der Druck entstanden, und die Verhältnisse sind nicht anders geworden. Die vorhandenen Vorräte würden eine solche Baisse in keiner Weise rechtfertigen. Deshalb betone ich nochmals, wenn Sie behaupten, dass unser deutsches Zuckersteuergesetz, dass Deutschland mit seiner minimalen Mehrproduktion den Preis geworfen habe, so ist das eine Behauptung ohne allen Beweis. (Sehr richtig!)

Wie gross die Macht der Pariser Spekulation ist, dafür kann ich Ihnen nebenbei ein Beispiel anführen. Sie wissen, dass man in Paris stark agitiert, eine neue Extraausfuhrprämie einzuführen. Man sagt dort: seitdem die deutsche Prämie besteht, sei aus Frankreich kein Zucker exportiert worden. Nun, die Kapitalmächte haben dort grosse Mengen Zucker eingelagert, und dadurch ist künstlich die Ausfuhr verhindert. (Hört! hört!)

Frankreich hat am 1. November 348 645 Tons, mehr als die Hälfte seiner ganzen Ernte, auf Lager gehabt. Während es sonst nur Vorräte von 180 000 Tons hatte, haben die grossen Kapitalkräfte den Zucker zurückgehalten, um dem Volk zu erzählen: die bösen Deutschen machen unsere Ausfuhr unmöglich, und deshalb müsst ihr die Exportprämien bewilligen, ein Beweis, wie die Herren, die den Handel dirigieren, auch Machtmittel anwenden, um ihr Interesse zu vertreten. Deshalb ist es ganz naturgemäss, dass sich diese Macht auf dem Weltmarkt in Bezug auf Angebot und Nachfrage bemerkbar macht. (Sehr richtig!)

Nun hat der Abgeordnete Richter die Zuckersyndikate mit ein paar Worten zu zerzausen gesucht. Ich weiss ja, er ist überhaupt kein Freund von Syndikaten; ich kann es ihm von seinem Standpunkt auch nicht verdenken. Ich habe aber noch nicht gehört, dass er so abfällig gegen die Kartelle, die in vielen Industrien bestehen, geurteilt hat. Ich glaube, es sind in Deutschland 120 Kartelle. Wenn die Landwirte auch mal wagen, mit der Macht, die ihnen gegeben ist, auf die Preisbildung einen Einfluss zu üben, so wird das als unerhört hingestellt (sehr richtig! rechts); dann heisst es: das eine Kartell will auf Kosten der Konsumenten sich bereichern, das andere auf Kosten der Landwirte durch Produktionsbeschränkung. Es freut mich, dass der Herr Abgeordnete Richter so für die Interessen der Landwirtschaft eintritt, dass er gegen die Produktionsbeschränkung auftritt. Aber erinnern Sie sich, dass er früher immer gesagt: der Zuckerindustrie ist nur durch Produktionseinschränkung zu helfen; baut nicht soviel Zucker! Damals wollten Sie also die Landwirtschaft schädigen. Heute heisst es: das Kartell will die Landwirtschaft schädigen. Ich halte das Rohzuckersyndikat für durchaus gesund. Dasselbe will in erster Linie, dass das plötzliche Angebot auf das ganze Jahr verteilt wird. (Sehr wahr!) Sie werden zugeben, es ist für den heutigen Handelsstand eine fast unerfüllbare Aufgabe, dass in drei Monaten der ganze Vorrat des produzierten Zuckers, 300 bis 400 Millionen Mark etwa, auf den Markt geworfen wird, und dass der Handel ihn nun auf 12 Monate verteilen soll. Wenn die Produzenten jetzt einen Teil des Risikos selbst übernehmen und in vernünftiger Weise das Angebot regeln, so ist das eine Bestrebung, die nur aus berechtigter Selbsthilfe geschieht. Ich hoffe, dass es möglich sein wird, dieses Syndikat ohne Schädigung der Konsumenten durchzuführen.

Der Herr Abgeordnete Richter hat selbst ein Projekt aufgestellt, wie der Zuckerindustrie zu helfen sei durch ein Steuerprojekt, das der Herr Schatzsekretär schon kurz gekennzeichnet hat: beseitigen wir die Ausfuhrprämien, so sagte er, ermässigen wir die Konsumabgabe, dann wird sich der Konsum so stark heben, dass wir dasselbe Geld einnehmen, und die Produzenten werden auch einen Vorteil haben. Ich möchte zunächst behaupten: dass der Konsum sich heben wird, ist wieder eine Behauptung ohne Beweis; dass der Zuckerkonsum in England dreimal so gross ist wie bei uns, beweist noch nicht, dass wir ebensoviel Zucker konsumieren könnten wie England, denn die Thatsachen haben bewiesen, dass trotz der sinkenden Zuckerpreise sich der Konsum nur mässig gesteigert hat. (Zuruf.) — Eben, und weil es so allmählich geht, können wir darauf keine Hilfe zur Hebung unserer Zuckerindustrie bauen; denn die würde sich in dieser langen Periode von 10 und 20 Jahren längst verblutet haben.

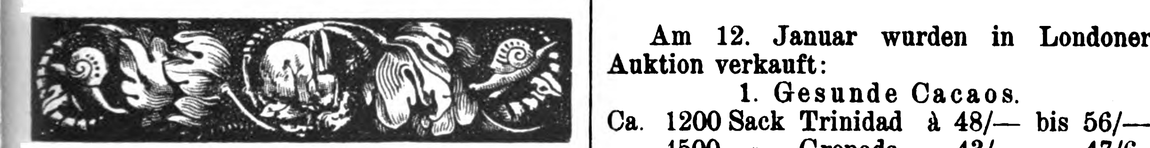
Wir haben einen Zuckerkonsum gehabt im Jahre 1890 von 9,1 kg pro Kopf der Bevölkerung bei Zuckerpreisen von Mk. 63 und nachher Mk. 56 und 1894—95 von etwas über 10 kg bei Mk. 45 Raffinadepreis. Das Jahr 1896—97 ist mit seinen Konsumziffern meines Erachtens nicht zu vergleichen: denn da hat allein im Monat Mai eine Steigerung der Abfertigung stattgefunden von ungefähr dreimal soviel, als sonst durchschnittlich versteuert wird, und dadurch ist der Zuckerkonsum nominell auf 7 370 121 Mztr. gesteigert worden. Sie sehen also thatsächlich eine kaum nennenswerte Steigerung des Konsums, obgleich sich die Zuckerpreise stark ermässigt haben, von Mk. 56 auf 45, also mehr als Mk. 11 pro 100 kg.

Nun möchte ich den Herrn Abgeordneten Richter bitten, der ein so grosser Rechenmeister ist, nachzurechnen! Ich glaube, durchschnittlich wird das Volk — und das beweist die englische Statistik — auch wenn die Preise sinken, genau so viel für Zucker ausgeben wie bisher, wenn sich nicht die Lebensgewohnheiten total ändern; und wenn diese Voraussetzung richtig ist, dann werden wir, wenn wir unsere Zuckersteuer um einige Mark ermässigen, einen minimalen Zuwachs am Zuckerkonsum haben. Ich habe mir die Zahlen ausgerechnet: wenn wir heute Mk. 5 durchschnittlich pro Kopf der Bevölkerung für Zucker ausgeben, wobei ich Mk. 25 Preis annehme, und sein Projekt würde ausgeführt, so kostete der Zucker Mk. 22, also würde der Betreffende für das gleiche Geld etwa 1 kg mehr erhalten. Das Gesamtresultat würde dann für das deutsche Volk 52 000 Tons sein, das sind etwas über 3 Prozent der gesamten deutschen Zuckerproduktion und noch nicht 1/2 Prozent der gesamten Weltproduktion. (Hört! hört!) Was helfen soll auf den Weltmarkt, und was es der deutschen Industrie nutzen sollte, wenn wir einige 50 000 Tons in Deutschland unterbringen, anstatt sie auf den Weltmarkt zu werfen, das ist doch wohl von jedem, der einigermaassen das praktische Leben kennt, zu beurteilen. (Sehr gut!)

Aber wenn Sie selbst die ganze Steuer aufheben, so wird das, wie ich ausgerechnet habe, den Gesamtkonsum nur steigern können — in der Annahme, die ich für richtig halte, dass man dasselbe Geld für Zucker ausgiebt — um 300 000 Tons. Also mit diesem Projekt, selbst wenn Sie auf die ganze Zuckersteuer verzichten, kommen Sie meines Erachtens nicht einen Schritt weiter, und Sie helfen damit der Zuckerindustrie recht wenig; denn bis diese Verbrauchszunahme eingetreten ist, wird die Produktion sich längst um ebensoviel vermehrt haben. Durch dieses Abziehen vom Weltmarkt würden Sie doch

auch wohl vorübergehend eine Preissteigerung hervorrufen, dadurch aber wieder eine Verminderung des Konsums im Inlande. Das kann also kein radikales Mittel sein.

Doch ich will keine lange Zuckerrede halten (Heiterkeit und Zurufe links.) — Herr Abgeordneter Richter, Sie haben mich dazu provoziert; ich habe geglaubt, das im persönlichen Interesse thun zu müssen, und dass es auch im Interesse der Sache liegt, dass diese Mythenbildung einigermaassen zerstreut würde. (Sehr richtig! rechts.) Die Schwäche der Zuckergesetzgebung liegt in der Art der Kontingentierung, und da mache ich der Regierung auch einen Vorwurf. Diese Kontingentierung hätte die Regierung nicht zulassen sollen; sie ist aber bewilligt worden auf Drängen der Herren aus dem Osten. Sie ist angenommen worden und schädigt heute eine ganze Reihe von Fabriken und drängt zur Ueberproduktion, und darum klagt man in Halle und anderswo über diese Form der Kontingentierung, aber nicht über das Prinzip des Gesetzes.



ALLERLEI.

Diese Nummer 43 ist erst am 3. Februar gedruckt worden, weil darin über die am 2. Februar in Amsterdam abgehaltene Auktion in Cacaobutter berichtet werden sollte. Wir bitten hiermit immer zu rechnen, und wenn einmal der Gordian am zweiten oder dritten eines Monats noch nicht angekommen ist, nicht immer gleich Postkarten hinauszuschicken: »Wo bleibt der Gordian?«

Cacaobutter - Auktion in Amsterdam. Am 2. Februar standen zur Auktion

75 000 Kilo Van Houten's Cacao
15 000 » andere holländische Butter
25 000 » » » »

Die Auktion verlief wie folgt:

75 000 Kilo Van Houten's Butter wurden verkauft zum Durchschnittspreise von 63,28 cents.

Der höchste Preis war 63½ cents,
» niedrigste » » 63 »

Ferner wurden

25 000 Kilo inländische in Kisten verkauft. Hier war der Durchschnittspreis 62,66 cents;

der höchste Preis war 62¾ cents,
» niedrigste » » 62½ »

Weiter angebotene

10 000 Kilo inländische in Ballen wurden vom Besitzer zurückgezogen.

Gegen die Vorjahre sind die Februar-Preise zurückgegangen:

1896	1895	1894	1893	1892	1891	1890
70½	68½	70¾	71¾	60¼	65¼	65½ c.

Cacaoauktion. Am 27. Januar fand in Amsterdam Auktion statt über

1525 Sack Java- Cacao
66 » Surinam- »
28 » Guayaquil- »

die bei lebhafter Frage verkauft worden sind.

Cacaobutter, Marke Cadbury A, wurde in Auktion in London am 12. Januar mit 12 9/16 d pr. Pfd. engl. bezahlt. Das sind ungefähr 2,20 Mk. pr. Kilo; für deutsche Fabrikanten, zuzüglich 37,30 Mk. Zollvergütung, also 2,57 Mk. pr. Kilo.

Am 12. Januar wurden in Londoner Auktion verkauft:

1. Gesunde Cacaos.

Ca. 1200	Sack	Trinidad	à 48/—	bis	56/—
4500	»	Grenada	» 43/—	»	47/6
750	»	Domingo	» 42/—	»	44/—
130	»	St. Lucia	» 42/—	»	45/6
31	»	St. Vincent	» 43/—		
200	»	Jamaika	» 40/6	»	46/—
10	»	Demerara	» 46/6		
130	»	Guayaquil	» 51/—	»	53/—
500	»	Ceylon	» 54/—	»	70/6
200	»	Bahia	» 44/6		

2. Beschädigte Cacaos.

51	Sack	Trinidad	à 42/6	bis	44/6
185	»	Grenada	» 41/6	»	43/6
57	»	Dominica	» 40/—	»	41/6
14	»	St. Lucia	» 41/6		
7958	Sack.				

Von **Thomé-Cacao** sind im Jahre 1896 in Lissabon angekommen:

Januar	11 318	Sack.
Februar	4 623	»
März	2 363	»
April	7 062	»
Mai	12 188	»
Juni	18 227	»
Juli	13 494	»
August	11 752	»
September	10 003	»
Oktober	9 377	»
November	12 336	»
Dezember	12 735	»
Total:	125 480	Sack.

Die Zufuhren fanden immer schlank beim Konsum Aufnahme. Preise waren zu Beginn des Jahres durchschnittlich 2/— höher als heute.

Der Ablauf der Londoner Cacao-Auktion am 19. Januar war fest.

Umsätze:

1. Gesunde Cacaos.

			pr. Cwt. fob London.
953	Sack	Trinidad	à 45/— bis 56/—
2788	»	Grenada	» 41/— » 46/—
863	»	Dominica	» 40/6 » 45/—
41	»	St. Vincent	» 42/— » 46/—
65	»	Jamaika	» 41/— » 43/—
84	»	St. Lucia	» 42/6 » 46/—
45	»	Surinam	» 43/— » 44/—
100	»	Bahia	» 45/6
756	»	Ceylon	» 39/6 » 74/—

2. Beschädigte Cacaos.

5	Sack	Trinidad	à 44/6 bis 49/—
145	»	Grenada	» 39/6 » 43/—
2	»	Dominica	» 36/—
40	»	St. Lucia	» 40/— » 40/6
3	»	Jamaika	» 39/6
15	»	Bahia	» 40/—
99	»	Ceylon	» 27/— » 55/—

Total 6004 Sack.

Mittel-Grenadas waren durchschnittlich 1/— teurer als letzte Woche.

London, 14. Januar 1897.

Gummi arabicum-Auktion. Infolge der in Indien herrschenden Pest und Hungersnot und der eingetroffenen schlechten Ernte-Berichte von Indien werden wir in dieser Saison von Amrad, Kurrachee, Madras und Ghatti-Sorten nur wenig zu erwarten haben und halten Importeure sehr fest auf Preis.

In heutiger Auktion kamen ca. 3500 Pfd. ostindische Sorten vor, meist aus Ghatti G^i^ bestehend. Da die Nachfrage nur schwach war, wurde nur sehr wenig verkauft. Amrad-, Kurachee- und Madras-Sorten wurden sehr knapp und fest gehalten.

Aden wenig offeriert; schöne, helle Sorten 52/—60/—. Austral-G^i^ holte 35/—37/— für glasige Mittelware. Von Kordofan war wenig vorgebracht, die Importeure verkaufen unter der Hand nur Kleinigkeiten zu festen Preisen. Man erwartet bei einer Wiederbelebung des Geschäfts bessere Preise zu sehen.

Die Stocks sind verhältnismässig klein und fest gehalten und hängt alles von einem weiteren Vorgehen der Engländer im Sudan ab.

R. in Köln. Sie sind verwundert, dass wir Ihnen über zwei nachverlangte Nummern des Gordian 1 Mark und für Porto 10 Pfg. angerechnet haben. Sie schreiben, Sie hätten diese beiden Nummern nur in »unserm Interesse« versandt. Das ist uns unverständlich. Wir müssen für jede einzelne Nummer Papier, Satz und Druck bezahlen, und mit der Abgabe einzelner Nummern zerreissen wir uns einen ganzen Jahrgang. Der Gordian ist kein General-Anzeiger, der, wenn er flüchtig gelesen worden ist, nachher im dunkelsten Kämmerlein zu den dunkelsten Zwecken benutzt wird, sondern er wird, soweit wir es übersehen können, fast überall gesammelt und gebunden. Und neue Abonnenten bestellen sich regelmässig die vorher erschienenen Nummern nach. Also jede Nummer hat und behält ihren Wert. Sie schicken wohl die 1,10 Mk. ein.

P. Sie müssen sich nun auch bald daran gewöhnen, Ihre Briefe richtig zu adressieren. Herr R. ist nicht »Redakteur«, sondern Besitzer, Herausgeber, Verleger aller Arbeiten, die den Namen Gordian tragen. Aber er hat seine Hülfskräfte, wie sie jeder hat. Damit nicht einer alles bekommt, ist es durchaus nötig, alle Sendungen entweder zu adressieren:

an die »Redaktion des Gordian«,

oder, wenn es sich um rein geschäftliche Dinge handelt,

an die »Expedition des Gordian«.

Der Vorrat von Einbanddecken für den ersten Jahrgang des Gordian geht auf die Neige; es sind nur noch 22 Stück vorhanden. Wo man den Wunsch hat, die Jahrgänge des Gordian zu sammeln und aufzuheben, da möge man sich mit der Bestellung beeilen: später können wir keine Einbanddecken mehr liefern, wenigstens nicht zu dem Preise von 1 Mark frei zugesandt.

Expedition des Gordian.

X. Der Eintritt in das Gordianabonnement ist nicht an jedem Monatsersten möglich, sondern immer nur am 1. November und am 1. Mai.



Sensationelle Erfindung?

Uns wird von mehreren Seiten — wofür besten Dank! — ein Rundschreiben eingeschickt, das von einem Herrn Josef Schlosser, der Werkführer im Laborator der Firma Thiess & Seidel in Kronstadt i. Siebenbürgen ist, versandt worden ist. Wir werden befragt, was wir davon halten. Das Rundschreiben lautet wie folgt:

Kronstadt, Datum des Poststempels.

Sensationelle Erfindung.

Unentbehrlich für jede Zuckerwarenfabrik.

P. T.

Durch aufmerksames Beobachten der Eigentümlichkeiten des Zuckers ist es mir gelungen, ein völlig gesundheitsunschädliches, farb- und geschmackloses Mittel zu entdecken, welches die unschätzbare Eigenschaft besitzt, das Hartwerden (Absterben) des zu Bonbons verarbeiteten Zuckers zwar nicht gänzlich zu beseitigen, diese Veränderung desselben jedoch auf eine Zeit auszudehnen, während welcher selbst der kleinste Kaufmann seine Bonbons verkauft.

Dieses Mittel, so einfach und naheliegend es seiner Natur nach für unsere Zwecke ist, wurde bisher meines Wissens noch nirgend angewandt.

Ueberall dort, wo man eine grössere Haltbarkeit der Bonbons wünscht, also in der Bonbonküche, in der Bäckerei und Dragéeabteilung, vorzüglich aber im französischen Laborator, ist dasselbe mit eminentem Erfolg zu verwenden.

Das unangenehme Absterben des Rocks-Drops, das Mattwerden der Seidenbonbons, das Hartwerden der Fondants und das Austrocknen der Likör- und Markbonbons verhütet dieses Mittel vollkommen.

Sogar für die Feinbäckerei und Lebzelterei ist es, da dasselbe auch backfähig ist, von grossem Vorteil.

Alle die lästigen Klagen über das Hartwerden der Fondants u. s. w., und welche Fabrik hätte dieselben noch nicht vernommen, sind mit einem mal zum Schweigen gebracht.

Ohne weitere Fertigkeit ist es jedem Arbeiter, auch dem ungeübtesten, von nun an möglich, eine haltbare Ware zu erzeugen, sei derselbe Bäcker oder Bonbonkocher, Laborant, Dragist oder Lebzeltner.

Diese Zuthat, die dem Zucker beigemengt wird, ist keine wie immer namenhabende Säure und ist so vollkommen und mannigfaltig in ihrer Verwendung, dass sie durch nichts übertroffen werden kann.

Für den, in Anbetracht der unschätzbaren Vorteile, die die Kenntnis dieses Mittels mit sich bringt, geringen Preis, war mir die Ansicht bestimmend, dass dieselbe nicht nur einer, sondern jeder Bonbonfabrik erreichbar gemacht werden soll.

Muster von derart gearbeiteten Bonbons versende ich keine und gebe auch das Mittel erst dann bekannt, wenn ich im Besitze des Betrages dafür bin; verpflichte mich jedoch hiermit aufs Bestimmteste, denselben sofort zurückzuzahlen, sobald mir jemand mit ehrlichem Gewissen die Unzuverlässigkeit meines Mittels nachweisen kann.

Der Preis für die genaue Bekanntgabe der Verwendung in der Küche, Bäckerei und im Laboratorium ist

Ö. W. Gulden 150.— oder 300 Mark.

Ferner empfehle ich mein vorzügliches Rezept für mit echtem Cognac gefüllte Chocoladebonbons zum Preise von fl. 15.— oder 30 Mark.

Muster derselben gegen Einsendung von 15 kr. franko.

Hochachtungsvoll

Josef Schlosser,

Werkmeister der Firma Thiess & Seidel,

Chocoladen- u. Zuckerwarenfabrik.

Kronstadt (Ungarn, Siebenbürgen).

Da die Firma Thiess & Seidel zu den Gordianabonnenten gehört, hielten wir es für das beste, dort anzufragen. Wir thaten das mit unserm Brief vom 17. Januar:

»Uns wird von einigen Seiten ein Prospekt zugestellt, den ein Herr Josef Schlosser, Werkmeister bei Ihnen, versandt hat und wir werden befragt, ob uns Herr Schlosser als ein vertrauenswürdiger Mann bekannt ist.

Wir wenden uns an Sie mit der Frage und fügen die andere Frage hinzu, ob thatsächlich durch sein Mittel dem bis zur Karamelprobe gekochten Zucker der hygroskopische Charakter genommen werden kann. Wir müssen gestehen, dass wir etwas misstrauisch mit sind, denn ein und dasselbe Mittel, das beim Karamel verhüten soll, dass er Feuchtigkeit anzieht, beim Fondant, dass dieser Feuchtigkeit verliert — das fordert zu Misstrauen auf.

Jeder Karamelbonbon, der richtig gekocht ist, der den richtigen Zusatz guter Glukose hat, hält sich unter luftdichtem Verschluss monatelang, ja ein volles Jahr. Kaum ein. einziger Händler wird in die Lage kommen, eine noch längere Haltbarkeit der Karamels wünschen zu müssen. Anders freilich ist es bei Karamels, die frei an der Luft liegen. Da genügt ein einziger Regentag, sie anzufeuchten, und ein einziger warmer trockener darauffolgenderTag, ihnen eine undurchsichtige matte Haut zu geben, sie zum Absterben zu bringen. Dieses ganz zu verhüten, wird nach allem, was von der Natur des zur Karamelprobe gekochten Zuckers bis jetzt bekannt geworden ist, unmöglich sein.

Bei den Fondants aber tritt ein ganz entgegengesetzter Prozess ein: hier verschwindet die im Zucker haftende Feuch-

tigkeit, wenn sie frei an der Luft liegen. Darum kandiert man sie ja aber und dann hält sich eine gute Ware, deren Rohstoffe guter Zucker und gute Glukose in richtigem Verhältnis sind, ebenfalls 12 Monate lang. Wo sie früher absterben, da ist schlecht gearbeitet worden. Ebenso ist es bei Markbonbons.

Wenn Ihr Herr Schlosser wirklich ein Mittel gefunden hat, das verhüten kann, dass Karamels bei feuchter Luft nass werden, so kann er schnell ein reicher Mann werden. Warum lässt er sich dann das Mittel oder das Verfahren nicht patentieren? Dann kann er Lizenzen verkaufen. So aber mit der Aufforderung, ihm 300 Mark einzuschicken, wird er in Deutschland keinen Erfolg erzielen.

Sie antworten uns wohl recht bald.

Hochachtungsvoll
Redaktion des Gordian.

Die uns auf diese Anfrage zugegangene Antwort lautete wie folgt:

Kronstadt, 20. Januar 1897.
Löbl. Redaktion des Gordian, Hamburg.

Wir gelangten heute in den Besitz Ihrer gefl. Anfrage bezüglich der Vertrauenswürdigkeit unseres ersten Laboranten Herrn Schlosser und über die Zuverlässlichkeit seines durch Druckschrift empfohlenen Mittels, welches wir erst heute zu Gesicht bekamen.

Herr Josef Schlosser ist ein durchaus charaktervoller Mann, den unsere Fabrik zu erhalten stets bemüht sein wird.

Dass Sie Misstrauen zu seinem Universalmittel haben, ist insofern gerechtfertigt, als dasselbe für Karamel thatsächlich wertlos ist. Der gute Mann glaubte aber, dass, so vorzüglich diese Zuthat auch dem Fondant, Marzipan und weichen Schaum, den Gummifiguren, Liqueur- und Markbonbons ist, sich die Verwendung dieses Mittels bei Karamel ebenso bewähren müsste.

Das ist nun aber ganz und garnicht der Fall. Herr Schlosser bat uns vor einigen Tagen, einen Versuch damit in der Bonbonküche zu machen, welchen wir ihm schon in unserm eigenen Interesse gestatteten und der aber vollkommen fehlschlug. Diese Karamels waren von den gewöhnlichen durch nichts verschieden. Sie klebten an offener Luft und starben genau so schnell ab, als die ohne dieses Mittel. Herr Schlosser, den wir mit dem Inhalt Ihres Briefes bekannt machten, bat uns, es möge in Ihrer Fachschrift diese Druckschrift dahin richtig gestellt werden, als dieses Mittel keine andere Eigenschaft besitzt als die, dass weiche Bonbons bedeutend länger weich erhalten bleiben.

Wir gestehen, dass wir es wirklich als eine Wohlthat empfinden, dass Herr Schlosser die Verwendung dieses Mittels entdeckt hat, umsomehr als man schwer Arbeiter findet, die einen Fondantbonbon, trotzdem derselbe kandiert wird, so zubereiten, dass er ein Jahr lang weich bleibt. Ob der Preis von 300 Mark zu hoch ist, darüber lässt sich nicht urteilen. Wir würden ein solches Mittel auch um diesen Preis erwerben. Ein Beispiel über die Vorzüglichkeit dieses Mittels.

In unserm Schreibzimmer steht ein Karton Fondantbonbons, die ersten, die Herr Schlosser nach seinem neuen Verfahren hergestellt hat. Wir besichtigten dieselben jetzt und fanden, nicht, dass die kandierten Bonbons noch gut waren, das ist selbstverständlich, sondern dass die angebrochenen, also vom Kandis entblössten, noch vollkommen weich waren. Wir erlauben Ihnen, von dem Inhalte dieses Briefes für Ihre Fachschrift zu verwenden, so viel Ihnen gut dünkt, doch verbitten wir uns jede Bemerkung, die den Anschein erwecken könnte, als wollten wir für Herrn Schlosser Reklame machen. Uns ist es ganz gleich, ob derselbe einen Erfolg hat oder keinen, zu wünschen wäre es ihm freilich, dass er Erfolg hätte.

Patentfähig ist das Mittel auch aus dem Grunde nicht, als dasselbe zu ähnlichen Zwecken bereits gebraucht wird, wenn auch nicht in unserer Industrie.

Wir würden Ihnen gerne solche Fondantbonbons einsenden und auch die Zuthat nennen, nur wünscht Herr Schlosser sich erst Ihrer Verschwiegenheit zu versichern.

Finden Sie dann dasselbe als wirklich vollkommen, so wird ihm Ihre Unterstützung nur von Nutzen sein, ebenso, wenn Sie die Fabrikanten vom Kauf abraten würden, sobald Sie dasselbe als nicht diesen Preis wert hielten.

Auch in unserm Interesse würden wir eine solche Besprechung in Ihrer Zeitung wünschen, da es uns doch nicht einerlei ist, wenn schliesslich wir von allerhand Firmen Beschwerdebriefe über Herrn Schlosser erhielten.

Indem wir Sie nochmals bitten, den Inhalt dieses in geeigneter Form zu veröffentlichen, zeichnen Hochachtungsvollst

Thiess & Seidel, p. Teutsch.

Wir haben daraufhin zurückgeschrieben, dass wir selbstverständlich dem Herrn

Schlosser die Versicherung unserer Verschwiegenheit zu geben bereit sind. Wir werden also noch einmal darauf zu sprechen kommen. Da unser Misstrauen, das Mittel bei Karamels zu verwenden, gerechtfertigt gewesen ist, so werden wir nur zu prüfen haben, ob es Fondant- und Konservebonbons, überhaupt unkandierte Crêmefabrikate vor dem Austrocknen schützt.



Kasseler Hafer-Cacao.

Die Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik glaubt noch nicht recht daran, dass sie sich gegen das Patentgesetz vergangen hat. Sie hat Berufung gegen das Urteil eingelegt. Auch hat sie an Zeitschriften, die über den Vorgang berichtet hatten, sogenannte Berichtigungen versandt (an den Gordian aber nicht). Die Kolonialw.-Zeitung in Leipzig, die damit versehen worden ist, schreibt in Nr. 5, aus der Feder eines Kasseler Herrn, der die Verhältnisse genau zu kennen scheint. Vielleicht ist es sogar Herr Berlitt, der frühere Mitinhaber der Firma, der jetzt so fleissig im Boykottierungsbataillon einhermarschiert:

K. »Die Berichtigung der Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik Hausen & Co. ist durchaus unzutreffend, soweit sie den Hergang der Verhandlung vor dem Schöffengericht betrifft, nur das eine kann richtig sein, dass Berufung eingelegt worden ist. Insbesondere wird wissentlich unwahr behauptet, dass in der Verhandlung ein Sachverständiger zeugeneidlich bekundet habe, dass die Firma nach Patent herstellen lasse. Es ist überhaupt kein Sachverständiger in der Verhandlung vernommen worden, degegen wurde eine Zeugenabgabe des Direktors der Hohenlohe'schen Präservenfabrik zu Gerabronn (diese liefert das Hafermehl an Hausen & Co.) verlesen, aus der hervorgeht, dass

»die Hohenlohe'sche Fabrik ihr Hafermehl in der Weise darstellt, dass der Hafer im ganzen Zustande gedämpft, gedarrt und gemahlen wird.«

Das Patent der Firma Hausen & Co. lautet aber wörtlich wie folgt:

»Nr. 72 449. Gegenstand der Erfindung ist ein neues Verfahren zur Verarbeitung von Hafer und Cacao. Der Hafer wird gereinigt, grob geschroten, von den Hülsen befreit, dann einer leichten Röstung unterworfen und hierauf staubfein gemahlen. Das so gewonnene Pulver wird mittelst Knetmaschinen, unter Zufügung von Wasser, zu einem leicht flüssigen Teig verarbeitet, und dieser letztere einem mehrstündigen Kochen in einem luftleeren Gefäss unterworfen. Das Wasser der Masse wird auf diese Weise verdampft, die trockene Masse durch Mahlen wieder in Pulverform gebracht, mittelst Mischmaschinen in beliebigen Verhältnissen mit entöltem Cacao verarbeitet und mittelst Hand- oder Kraftbetriebes durch eine Teilmaschine und Pressen in Würfel oder irgend eine andere Form von beliebigem Gewicht gebracht.«

Dies das Patent, das, ich wiederhole es, von der Firma Hausen & Co. **niemals** ausgeführt worden ist. Die Hohenlohe-sche Fabrik lieferte der Firma Hausen & Co. das nach Hohenlohe'scher Art, und nicht nach dem angeführten Patent hergestellte Hafermehl, und das Gericht hat ausdrücklich in der Urteilsverkündigung die völlige Abweichung von dem patentierten Verfahren ausgesprochen, ja sogar ausdrücklich den Angeklagten abgesprochen, in gutem Glauben gehandelt zu haben. Die Berufung wird an der Sache nichts ändern, ich möchte aber insbesondere die Geschäfte, welche Kasseler Hafer-Cacao führen, darauf aufmerksam machen, dass sie durch den Weiterverkauf von Kartons, welche die Bezeichnung Deutsches Reichspatent Nr. 72 449 tragen, sich selbst straffällig machen, und sie mindestens berechtigt sind, den Umtausch der diese Aufschrift tragenden Kartons zu verlangen. Uebrigens will ich noch bemerken, dass bei dem Deutschen Reichspatentamt der Antrag auf Nichtigkeitserklärung des Patentes Nr. 72449 gestellt ist, die zweifellos erfolgen wird.«

Wir vom Gordian möchten bei der Gelegenheit an zwei Briefen von der Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik zeigen, wie unver—froren die Herren gegen andere vorgegangen sind. Es liegt uns ein Brief vor von ihnen vom 14. September 1894:

»Sie bringen eine Nachahmung unseres Fabrikates unter dem Namen Hafercacao in den Handel und verletzen damit unsere Patentrechte. Selbst wenn diese nicht beständen, machen Sie sich einer Concurrence deloyale, des unredlichen Wettbewerbs schuldig, auf Grund dessen wir jetzt oder nach dem alsbaldigen Erlass dieses Gesetzes gegen Sie vorgehen müssten. Wir fragen Sie

daher, ob Sie bereit sind, die Herstellung und den Vertrieb dieser Nachahmung einzustellen und behalten uns nach dem Ausfall Ihrer Antwort die weiteren Schritte vor.

Hochachtungsvoll
Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik
Hausen & Co.
S. Rahmer. J. Berlit.

Darauf hat die angerempelte Firma am 12./9. folgendes geantwortet:

»Wir haben an der Herstellung eines Cacaopulvers mit Hafermehlbeimischung nur ein sehr untergeordnetes Interesse. Seit dem Oktober 1892 ist kein Loth fabriziert und nur in unseren Läden stehen noch einige Packete herum, von denen vor einigen Tagen, jedenfalls auf Ihre Veranlassung, ein Packet verkauft worden sein soll.

Wir machen auf Bestellung alle Arten Cacaos: Cacao mit Eichel, Cacao mit Eisen, Cacao mit Malz, Cacao mit Mondamin, Cacao mit Arrowroot u. s. w. u. s. w. — und haben auch Cacao mit Hafermehl gemacht. Dass das Patentamt Ihnen auf die so einfache Verbindung von Cacaopulver und Hafermehl ein Patent erteilt hat, ist uns unbegreiflich; wir haben uns die Patentschrift bestellt und werden uns daraus zweifellos ein Urteil bilden können, ob man Ihren Rechten hier zu nahe getreten ist. Ist das geschehen, so dürfen Sie sicher sein, dass dies eingestellt wird.«

Hierauf ist die Antwort vom 14./9. eingelaufen:

»Wir bestätigen den Empfang Ihres Geehrten von vorgestern und sind von dem Inhalt desselben befriedigt, können es aber nicht unterlassen, Ihnen zu sagen, dass wir uns nicht auf unser Patent allein stützen, sondern auch auf § 15 und § 26 des Gesetzes zum Schutz der Warenbezeichnungen vom 12. Mai 1894. Es liegt uns fern, gegen Sie wegen des Verkaufs Ihres Präparates vorzugehen, unser Schreiben hatte nur den Zweck, zu verhindern, dass wir event. gegen Sie in Zukunft Veranlassung hätten, unsere Rechte zu wahren. Eine loyale Konkurrenz achten wir.

Hochachtend
Kasseler Hafer-Cacao-Fabrik
Hausen & Co.
S. Rahmer.

Wenn man nun erfährt, dass diese Firma niemals nach ihrem Patent Hafermehl hergestellt hat, dass sie überhaupt keine Einrichtung für die Hafermehl-Fabrikation hat, dann hört doch verschiedenes auf, wenn man zusehen muss, wie sich solche Leute mit ihren »Scheinfabrikaten« im Volke breit machen und den Menschen das Leben verteuern.



Neues Versandhaus für Cacaopulver.

In Halle hat sich ein neues »Deutsches Cacao-Versandhaus« gebildet, das den Vertrieb von Cacaofabrikaten als Spezialität aufgenommen hat und dies auf dem Wege des Versandgeschäftes, also durch Postpacketverkehr, erreichen will. Das ist an sich löblich, nur möchten wir davor warnen, dass gar zu oft in den Druckschriften davon gesprochen wird, dass man »gemeinnützige« Ziele anstrebt. Erstens glaubt das heute keiner den Geschäftsleuten und zweitens packt man die Menschen dort bei ihrer schwächsten Seite. Die stärkste ist die, wo das Portemonnaie getragen wird: also bei den Männern die rechte; die Frauen haben eigentlich keine Portemonnaieseite, die tragen es »hinten«. — Wer es versteht, die pekuniären Vorteile in das rechte Licht zu stellen, der ist eines grösseren Erfolges sicherer als der andere, der an Nationalgefühl und an andere hübsche Tugenden appelliert. Die uns eingesandten Veröffentlichungen der neuen Firma lauten:

»An das deutsche Volk!

In unserer Zeit des krassesten Eigennutzes, des rücksichtslosesten Wettkampfes um das liebe tägliche Brot ist leider so manchem Deutschen das alte brave, ehrliche deutsche Gewissen eingeschlummert. Statt reger Anteilnahme an dem Wohl und Wehe des eigenen Volkes, an dem Gedeihen der heimischen Industrie, begegnet man vielfach einer den deutschen Schaffungsgeist geradezu herabwürdigenden Bevorzugung für alles, was unter fremdländischen Namen in Deutschlands Gauen angepriesen wird. Das ist undeutsch, das ist ein bitterer Undank für die Arbeitsfreudigkeit unseres werkthätigen Volkes! Bei allen anderen Kulturvölkern finden wir ein stark ausgeprägtes Nationalbewusstsein und eine peinliche Wertschätzung der heimatlichen Arbeit. Die Auslandssucht der deutschen Nation schädigt aber nicht nur das Ansehen unseres Volkes, sie zieht auch in wirtschaftlicher Hinsicht betrübende Erscheinungen nach sich.

So werden in Deutschland jährlich über vier Millionen Mark für holländisches Cacaopulver verausgabt, obgleich der in deutschen

Fabriken hergestellte Cacao meist nahrhafter, bekömmlicher und billiger ist, als der holländische. Es ist wahrlich geboten, dieser unser Volkswohl schädigenden Neigung zu steuern. Man lasse das Geld im Lande, damit es wieder nach anderen Seiten hin befruchtend wirken kann!

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, die durch eine jahrelange zügellose Reklame weitverbreitete Ansicht, der holländische Cacao sei von »unerreichbar« guter Qualität, zu bekämpfen, den Konsum der deutschen Industrie zuzuführen und somit die heute ins Ausland wandernden Millionen den deutschen Fabrikanten, den deutschen Arbeitern zu erhalten.

Wir haben für unser Unternehmen eine der hervorragendsten Cacaofabriken Deutschlands interessiert. Die von dieser Fabrik direkt importierten Cacaobohnen werden unter Beobachtung der neuesten technischen Errungenschaften und unter Benutzung eines auf wissenschaftlicher Grundlage beruhenden, allen Anforderungen der modernen Gesundheitslehre entsprechenden Verfahrens **eigens für unsere Firma** hergestellt und zwar ohne Anwendung von schädlichen Substanzen. Dagegen wird bei der Fabrikation des als »unerreichbar« bezeichneten holländischen Cacaos in ausgiebigen Mengen Pottasche verwendet, wodurch der Cacao gesundheitsschädlich wird und das natürliche Aroma verliert. Um diesem Uebel abzuhelfen und um dem Cacao für das monate-, teils jahrelange Lagern in den Verkaufsläden ein gewisses Aroma zu erhalten, wird das holländische Fabrikat mit künstlichen Parfüms, Essenzen und ätherischen Oelen gemisshandelt. Hierdurch erwirbt sich der holländische Cacao allerdings in Bezug auf Unverdaulichkeit und Unbekömmlichkeit mit vollem Recht das Prädikat »unerreichbar«.

Unsere garantiert reinen Cacaosorten, aus nur edlen, auserlesenen Bohnen hergestellt, sind leicht verdaulich, von feinstem, natürlichem Aroma und aussergewöhnlicher Bekömmlichkeit.

Unsere Fabrikate bieten wegen ihres hohen Nährwertes einen vorzüglichen Ersatz für das nervenzerrüttende Kaffee- und Thee-Getränk sowie die vielen wertlosen Surrogate und eignen sich besonders wegen ihres niedrigen Preises zum täglichen Genuss, auch für grössere Haushaltungen.

Einige besondere Worte mögen unserem **Herkules-Hafermalz-Cacao**, bestehend aus zur Hälfte Familia-Cacao und löslichem Hafermalzmehl, gewidmet sein. Das Hafermehl ist bekanntlich ein ganz hervorragendes Kindernährmittel und ergänzt somit, besonders für unsere Kleinsten, den Cacao in vorteilhaftester Weise. Aber auch für grössere Kinder und Erwachsene ist unser Hafermalz-Cacao »Herkules« als Nähr- und diätetisches Mittel ausserordentlich zu empfehlen.

Wir versenden unsere Cacaos auf dem einfachsten Wege des Warenaustausches, also unter Umgehung des eine Ware bedeutend verteuernden Kleinhandels, direkt an die Konsumenten. Denn nur auf diese Weise ist es möglich, einen stets frischen, tadellosen Cacao **zu ungewohnt billigen Preisen** zu liefern.

Ein Versuch wird die Berechtigung unserer Ausführungen, die Reellität unseres gemeinnützigen Unternehmens beweisen. Möge unser Mahnruf, »deutscher Arbeit die verdiente Anerkennung zu zollen«, allseitig thatkräftige Unterstützung finden.

Bezugsbedingungen.

Wir empfehlen:

Drei Sorten garantiert reines Cacaopulver:

Selekta-Cacao, feinstes Cacaopulver . . .	das Pfund Mk. 2.—
Nektar-Cacao, hervorragend leicht verdauliches, für Magenschwache und Rekonvaleszenten besonders geeignetes Cacaopulver	» » » 1.70
Familia-Cacao, vorteilhaftestes Haushaltungs-Cacaopulver . .	» » » 1.40

Herkules-Hafermalzcacao,
ein billiges, wohlschmeckendes, äusserst nahrhaftes, zum täglichen Genuss und als Kindernährmittel bevorzugtes Getränk das Pfd. 1 Mk.«

»In der Voraussetzung, dass Ew. Wohlgeboren einesteils den nationalen Interessen, anderenteils den Reformen einer gesundheitsfördernden Ernährungsweise besonderes Wohlwollen entgegenbringen, erlauben wir uns Ihnen beifolgendes Flugblatt zur gütigen Durchsicht angelegentlichst zu empfehlen.

Wir bieten in unseren Cacaosorten so aussergewöhnliche Vorteile in Bezug auf Qualität und Preis, dass jede Familie im stande ist, sich durch den Gebrauch derselben einen wertvollen Ersatz für das gesundheitsschädliche Kaffeegetränk zu bieten.

Ein Versuch mit unseren Fabrikaten wird Sie sofort überzeugen, dass unser Unternehmen weit hervorragt aus dem Kreise alltäglicher Handelsgeschäfte, dass es unser ernstes Bestreben ist, dem so hochwichtigen

Genuss- und Nahrungsmittel »Cacao« in allen Schichten der Bevölkerung immer mehr Freunde und dem deutschen Fabrikat gebührende Anerkennung zu verschaffen.

Zur Erreichung unseres gemeinnützigen Zieles bedürfen wir allerdings vielseitiger, reger Unterstützung und bitten besonders auch um Ihr Wohlwollen.

Hochachtungsvoll
Deutsches Cacao-Versandhaus
Georg Gebhardt & Co.



Kamerun-Cacao.

Vor einigen Tagen ist die Gründung einer neuen Westafrikanischen Pflanzungsgesellschaft vollendet worden. Der Sitz dieser Gesellschaft ist in Berlin und in Viktoria (Kamerun). Das Aktienkapital beträgt 2 500 000 Mk.

Der Verwaltung gehören an als Vorsitzender Alfred Prinz zu Löwenstein-Wertheim-Freudenberg, als stellvertretender Vorsitzender Herr Bergwerksbesitzer Sholto Douglas zu Berlin, des weiteren die Herren Dr. Ahn-Köln, Kommerzienrat O. Andreä-Köln, Fabrikbesitzer Max Heller-Pforzheim, Rentner V. Hösch-Berlin, Geh. Reg.-Rat v. Kaufmann-Berlin Bankier Karl Levy-Berlin, Kommerzienrat L. Peill-Düren, Excellenz von Soden-Nürnberg, Finanzrat Seitz-Frankfurt a. M. Den Vorstand bilden die Herren Dr. jur. Esser-Berlin und Georg Schweitzer zu Berlin. Zu Direktoren der Pflanzungen sind die Herren Konsul Spengler und Dr. Zintgraff in Aussicht genommen. Die Gesellschaft hat den Zweck, die Besitzungen der Herren Sholto Douglas, Dr. Esser, von Soden, Dr. Zintgraff in Kamerun resp. Viktoria zu übernehmen, um daselbst Cacao- und Kaffeepflanzungen anzulegen. Die Gesellschaft ist somit die grösste aller deutschen Pflanzungs-Unternehmungen in Afrika.

Es werden ja noch ein paar Jahre vergehen, bis diese neue Gesellschaft mit afrikanischem Cacao auf den Markt treten kann, aber doch können wir Deutschen uns langsam mit dem Gedanken vertraut machen, dass in 10 Jahren der deutsche Fabrikant meist mit deutschem Rohmaterial umzugehen hat. Hoffentlich beherzigen die Herren Direktoren den im Gordian schon öfter ausgesprochenen Rat, dass sie nicht bloss Cacaobohnen pflanzen wie sie fallen, sondern dass sie uns die Sorten liefern, die wir am meisten lieben, nämlich die aus Venezuela kommenden.

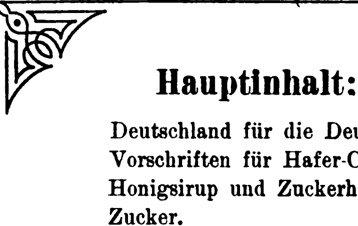
Gehen sie aber daran, »charakterlose Bohnengattungen«, wie Bahia, Samana, Grenada, Thomé anzupflanzen, dann schaden sie sich, indem sie die in diesen charakterlosen Arten schon heute bestehende Ueberproduktion noch erhöhen und sie schaden uns und dem deutschen Volksvermögen, als wir dann immer noch trotz der deutschen Kolonien auf das Ausland angewiesen sein würden. Da aber Konsul Spengler einer der Direktoren dieser Gesellschaft ist, haben wir das Vertrauen, dass er den Bedarf und die Wünsche der Cacaokonsumenten in Einklang zu bringen wissen wird mit der Pflicht seiner Stellung. Hat er doch vor drei Jahren berichtet, dass im botanischen Garten zu Victoria sowohl die Guayaquil- als die Soconuscoarten, und auch jede andere Bohnenart, vortrefflich gedeihen. Es ist daher anzunehmen, dass er seine im kleinen gewonnenen Erfahrungen nun auch im grossen, in der Praxis, zu verwerten gedenkt. Wenn wir auf einem und demselben Quadratmeter Erde zehn verschiedene Rosenarten züchten können, dann können die Herren in Kamerun auch wohl 13 verschiedene Cacaoarten anbauen und uns liefern. Um die Soconusco- und um die Aribaarten freien wir am meisten. Die haben Charakter, und das mögen wir!



Anzeigen.

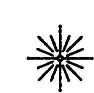
1897. II. Jahrgang. Hamburg, 15. Februar 1897.

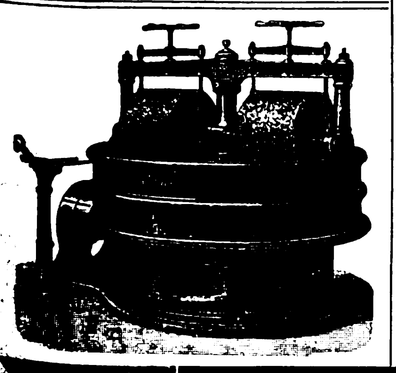






Hauptinhalt:







Deutschland für die Deutschen.

Von allen Türmen hört man's läuten, dass das deutsche Reich wirtschaftlich und politisch zu grossen Thaten schreitet. Wenn man nur den deutschen Meinungen vertrauen dürfte. Eigentlich wollte ich statt deutsche Meinungen deutsche Zeitungen sagen, denn es ist ja mit uns wirtschaftlich und nichtwirtschaftlich, politisch und nichtpolitisch, wissenschaftlich und nichtwissenschaftlich, künstlerisch und handwerksmässig, so weit im lieben deutschen Vaterlande gekommen, dass wir keine andere Meinung haben, als die unserer Zeitung, die wir halten — müssen.

Ich wohne in Hamburg, wo wir im letzten Vierteljahr recht bewegte Zeiten verlebt haben. Hätte ich mich nicht mit bewegen wollen, hätte ich es nicht nötig gehabt. Ich habe ein gemütliches Heim, meine Fussböden sind mit Teppichen aller Herren Länder belegt, an besonderen Stellen liegen auf den Teppichen noch sauber zusammengesetzte Felle; auf schwarzen Säulen stehen Büsten, Kopien aus klassischer Zeit; die Wände sind mit Oelgemälden in schweren vergoldeten Rahmen behängt; mächtige Bücherbörter halten mir für jede Stimmung passenden Genuss bereit; auch moderne Kunstgebilde wie die »Tänzerin von Canova« erfreut mein Auge, wenn ich mich auf die gepolsterte Ruhepritsche lege, um den Mittagsschlaf zu halten; im Unterhause liegt der Weinschrank voll roten und weissen; auf dem Herde bräunt der Braten. Also was will ich? Arzt und Apotheker können von mir und meinen vier Kindern nicht leben. Was will ich? Was kümmert mich also das, was eine Meile von mir, am Hamburger Hafen, vorgeht?

Doch wohl trotzdem recht viel! Wenn ich mich nicht darum kümmern wollte, würde ich mich für ein dummes Vieh halten, und noch dazu für ein schlechtes dummes Vieh. Ruhiges Vieh, Kühe und Ochsen, Schafe und Hammel grasen ruhig neben einander her. Der Hund aber, dem nur eine zugemessene Menge Futter in einer Schüssel vorgesetzt wird, beisst den Sperling vom Schüsselrand. Er ist raffig, neidisch, weil er fürchtet, darunter leiden zu müssen. Die Kühe, die Schafe sind fromme Tiere, sie sind Kommunisten: weil sie meist die grosse Fläche von Futterstellen vor sich sehen, streiten sie sich nicht darum, ob der eine zuerst daran kommt oder zuviel weggrast. Es wäre ja auch ebenso thöricht, als wenn sie sich darum streiten wollten, ob dem einen die Sonne mehr bescheinen dürfe als dem andern. Aber sobald wir ihnen die Rationen zumessen, werden Ross und Rind wild. Man nennt sie dann futterneidisch.

Futterneid möchte man auch die Ursache des Hamburger Strikes nennen. Die Arbeiter gönnen den Rhedern und den Stauern und den Baasen nicht eine ganze Schüssel voll, weil sie selber nur einen Theelöffel voll bekommen sollen. Und umgekehrt ist es nicht viel anders: Die Rheder und Stauer schätzen die Arbeitsleistung der arbeitenden Klassen geringer ein, als die Arbeiter es sich gefallen lassen wollen. Sie haben — ich sage leider — dadurch, dass im deutschen Lande zur Winterzeit Tag für Tag 500 000 Arbeitskräfte brach liegen müssen, es in der Hand, den Wert nicht, aber den Preis des Arbeitslohnes festzusetzen, ihn zu erhöhen, ihn zu erniedrigen. Sie wissen, dass bei dem Arbeiter halber Hunger

nicht so weh thut als ganzer Hunger. Aber was sagt das Gesamtwohl dazu? An wen will die deutsche Industrie, deren Aufschwung von allen Türmen erst wieder geläutet worden ist, ihre Erzeugnisse absetzen? Wir in den bürgerlichen sogenannten besseren Kreisen sind satt und voll; wir können unsern Bedarf nicht ausdehnen; wir können den in die Städte strömenden arbeitsuchenden Menschen keine Beschäftigung mehr geben, die in einem gesunden Verhältnisse zu den von Tag zu Tag mehr erzeugten Dingen stände. Soll dafür Absatz gefunden werden, soll sich die vorhandene Arbeitskraft nicht verbluten, soll sie nicht vergeudet werden, soll sie nicht gerinnen vor Unthätigkeit, dann müssen wir doch in den sogenannten Massen des Volkes unsere Käufer suchen. Wer aber kaufen soll, muss Geld haben; da er es selber nicht münzen oder drucken darf, so muss ihm immerfort und immer mehr Gelegenheit geboten werden, es durch seine Arbeitskraft zu verdienen, d. h. neue Güter zu schaffen, damit er die anderswo geschaffenen dafür eintauschen kann. Wer einen Brunnen fliessen lassen will, muss erst Wasser suchen, und wer den Absatz im Lande befruchten will, muss den Volksmassen nicht den Weg versperren.

Grosse Lügen sind über die Lohnverhältnisse der Hamburger Hafenarbeiter verbreitet worden von rechts und links. Es mag einem Weber im Eulengebirge oder einem Glasbläser in Thüringen sonderbar vorkommen, wenn er hört, dass die Hamburger Hafenarbeiter mit 4,20 Mark Tagelohn und den hohen Ueberstundenpreisen nicht zufrieden sein wollen, während er weiss, dass er oft mit Frau und Kindern zusammen bei 14 bis 18stündiger Arbeitszeit bloss 2 Mark verdienen kann. Man muss aber mit den Verhältnissen rechnen. Die Hafenarbeit ist bei der Mehrzahl der Hafenarbeiter Saisonarbeit; eine Woche giebt's 3 Tage, dann 5, dann 1, dann 10 Tage Arbeit. Die Leute stehen eigentlich ihr ganzes Leben lang an jedem Montage einer jeden Woche vor dem wirtschaftlichen Bankerott. Bekommen sie 6 Tage hintereinander keine Arbeit, dann müssen sie hungern, borgen, betteln, stehlen — oder streiken. Die Verhältnisse sind mit denen, die bei geregeltem Fabrikbetrieb bestehen, gar nicht zu vergleichen. Wenn in der Industrie ein Arbeiter seine Schuldigkeit thut, dann hat er seinen guten Lohn und seine feste Arbeit; er kann damit rechnen, dass er ihm am Sonnabend ausgezahlt wird.

Es würde uns hier zu viel Platz wegnehmen, wenn wir alle Einzelheiten durchsprechen wollten. Wir wollten nur auf diese wirtschaftlich hässliche Episode hinweisen, weil gerade wieder am Jahresschluss von allen Türmen Freudengeläute kommen über den Aufschwung von Handel und Industrie.

Wir können die Glockenstränge nicht mit ziehen. Wenn immerfort in den Zeitungen verkündet wird, dass dem deutschen Bürger die Kleider zu eng geworden sind, dass er sich mächtig reckt, dass ihm ob seines Wohlergehens alle Nähte platzen, dann sehen wir doch immer, wie die grausame Wirklichkeit, die kalte Praxis, aus ihrer Wasserflasche kaltes Wasser in den brausenden Wein giesst. Es nützt alles Kokettieren mit den neuen, den städtischen Gewerbszweigen nichts, wir müssen doch stets dafür sorgen, dass diesen der Baum nicht fehlt oder verdorrt. Denn ohne Baum giebts weder Zweige noch Blatt. Wenn in den Zeitungen verkündet wird, die Industrie und der Handel Deutschlands bewegten sich in aufsteigender Linie, dagegen die Landwirtschaft in absteigender, so ist das eine Kopflosigkeit, wie sie eigentlich nicht gedruckt werden sollte und die nur durch die Hast erklärt werden kann, mit der solche Sätze geschrieben und verbreitet werden. Man macht dann auf eigene Gedanken rücksichtsvoll schon keine Ansprüche mehr. Diese Herren wollen aus den grünen Heften der statistischen Monatshefte herauslesen, dass es mit der Landwirtschaft aus ist, dass Industrie und Handel dem deutschen Volke sein jährliches Einkommen besser schaffen, als es die Landwirtschaft thun kann.

Das ist nun ein blöder Sextanerunsinn, für den der Verbreiter Strafarbeiten über Strafarbeiten verdient hätte.

Wenn die deutsche Industrie im Jahre 1896 für 3 403 796 000 Mark Güter hat ins Ausland schicken können, und wenn diese Zahl um 85 896 000 Mark höher ist als die vorjährige, so bitten wir doch diese Herren Volkswirte, einmal nachzurechnen, aus welchen Stoffen denn die Ausfuhrgüter zusammengesetzt sind!

Denken wir an unsere Industrie: Wir haben für 910 000 Mk. Konditorwaren,
für 753 000 » Chocoladen,
für 638 000 » Cacaobutter
exportiert. Alles andere wollen wir unberücksichtigt lassen. Sind denn diese 2¼ Millionen Mark der Industrie in den Schooss gefallen? Hat die deutsche Landwirtschaft daran keinen Teil?

Nun, wir wissen es besser: Bei den 910 000 Mk. Konditorwaren sind mindestens für 400 000 Mk. deutsche landwirtschaftliche Produkte, nämlich Zucker und Mehl, verarbeitet;

ferner sind darin mindestens für 400 000 Mark Fleisch, Kartoffeln, Gemüse, Butter, Milch, Käse, Wurst, Schinken, Schnaps, Bier u. s. w. enthalten. Denn soviel Arbeitslohn ist ausgegeben worden, als man für 400 000 Mark zur Lebensunterhaltung der Arbeiter gebraucht. Der Rest von 100 000 Mark mag Ueberschuss sein.

Also in recht vielen exportierten industriellen Erzeugnissen steckt doch nichts weiter als ein Gemenge reiner landwirtschaftlicher Erzeugnisse!

Was soll also der Unsinn mit dem Geprahle, dass die Industrie und der Handel wichtigere Berufsarten wären als die Landwirtschaft? Sollen wir dumm gemacht werden, dann mag man das doch etwas geschickter anfangen. Wer ernährt denn die Herren, die den Handel so preisen und die Urproduktion so missachten? Was machen sie denn mit ihrem Gehalt oder Zeilenhonorar? Nun, was anders, als dass sie zum Landwirt gehen und sich für ihren Schein, für ihr Geld eben auch Wurst und Käse, Butter und Brot, Milch und Bier eintauschen, die doch alle erst vom Landwirt erzeugt werden müssen. Und arbeiten wir nicht alle im Dienste des Brotgebers, des Brotschöpfers? Unsere Arbeiter machen Karamels, Chocolade, Cacao nicht um der Ware willen, sondern darum, dass sie sich dafür Lebensmittel eintauschen können. Der Schuster, der Schneider, der Bäcker, der Schlachter, der Zimmermann, der Maurer, der Kaufmann, der Lehrer, der Pastor, alle die, die in städtischen Gewerben stehen, haben keine andere Absicht, als die, für ihre Thätigkeit sich Lebensmittel zu verschaffen. Der aber, der diese Lebensmittel in jedem Jahre neu aus dem Wasser und dem Acker zieht, verrichtet doch jedenfalls die wichtigste aller Arbeiten. Dieser schafft neu, wir andern in Industrie, Handel, Kunst und Wissenschaft verwandeln und vertauschen doch nur das, was jener geschaffen hat. Mit vorhandenen Werten tauschen ist leicht; schwerer aber ist es, die gesunde Grundlage dafür zu schaffen, dass das Tauschgeschäft flott von statten geht.

Wenn wir im Jahre 1896 für

3 403 796 000 Mark Waren

ans Ausland verkauft haben, dafür aber wiederum für

4 323 976 000 Mark Waren

aus dem Auslande eingekauft haben, so verstehen wir nicht, wie man diese Entwickelung dazu benutzen kann, von allen Türmen Festgeläut dröhnen zu lassen. Wir verstehen auch nicht die Sorge des Kaisers, dass wir nun absolut neue Schiffe bauen müssten, um den deutschen Handel zu schützen! Die Einfuhr bedarf keines Schutzes: Wer an uns Güter verkaufen will, mag dafür sorgen, dass sie uns erreichen. Das Land, das von Jahr zu Jahr als ein grösserer Kunde auf dem »Weltmarkte« auftritt, stellt sich weit eher ein testimonium paupertatis aus, als das Gegenteil. Und bei der Ausfuhr und bei dem Sehnen nach Erweiterung haben wir uns doch umzusehen, ob erstens die Sache auch Bestand hat, auf wie lange, und zweitens, ob alle die tausende von Deutschen, die ihr Brot aus der Exportindustrie ziehen, ein deutschenwürdiges Dasein führen, — was uns zweifelhaft ist. Nur wenn beiden Einwänden mit kräftigen Beweisen begegnet werden kann, darf man, einerlei, ob man Kaiser, Kanzler oder Kapitän ist, dem deutschen Volke zumuten, neue Schiffsschulden zu machen. Anders wäre es, wenn wirtschaftliche Forderungen zur besseren Ausnützung des deutschen Bodens gefordert würden. Statt neue Schiffe zu bauen, die wieder andere Schiffe beschützen, die uns in Zukunft in jedem Winter für 10 oder 20 Millionen Mark amerikanische Aepfel ins Land bringen, sollten wir alle Wege, alle Chausseen, alle Eisenbahndämme und Gräben mit Aepfel- und Pflaumenbäumen besetzen. Dafür könnten gerne 50 Millionen Mark ausgegeben werden; jeder Herbst würde die Ausgabe zehnfach in der Ernte zurückgeben. Wir müssen durchaus mehr zur organischen Arbeit zurückkehren, die im Lande mit grossem Nutzen für die ganze Nation gethan werden kann; das leidige Unterstützen der anorganischen Arbeit, d. h. solcher, die nur auf die Menschenkraft angewiesen ist, muss abgeschwächt werden. Wer einen Apfelbaum im Jahre 1897 pflanzt, eine Arbeit, die eine einzige Stunde in Anspruch nimmt, diesem Apfelbaum in jedem Frühjahr ein paar Eimer Jauche giebt, der hat später im Herbst das Vergnügen, von ihm einen bis fünf Zentner Aepfel zu ernten. Er hat also mit der Aufwendung von 2—3 Stunden an Arbeitskraft in jedem Jahre sich und dem Volke neue Werte geschaffen in Höhe von 20 bis 100 Mark. Denn der deutsche Konsument bezahlt für das Pfund amerikanische Aepfel 20 Pfennig. Wie lange aber muss ein Industriearbeiter arbeiten, ehe er den Wert des ihm übergebenen Rohstoffes um 20—100 Mark erhöht hat, und dieser höhere Wert nachher auch vom Auslande anerkannt und in gleich hohen Werten vergolten wird? Um 200 Pfund Aepfel in jedem Jahre, also in 25 Jahren 5000 Pfund neu zu produ-

zieren, bedarf es in jedem Jahre einer Arbeitszeit von vielleicht fünf Stunden. Diese fünf Stunden bringen 200 Pfund Aepfel im Werte von 40 Mark neu hervor, nach dem Preise berechnet, den wir für amerikanische bezahlen. Die Ausgaben sind gleich Null, denn ausser Jauche will der Apfelbaum nur Ruhe haben, die nichts kostet. Hat schon einer in Deutschland in der Industrie oder im Handel einen Menschen gesehen, der mit den Kosten einer fünfstündigen Arbeitszeit einen neuen Wert hervorbrächte, der jenen 200 Pfund Aepfeln gliche? Wir glauben kaum. Aber hier ist vor allen Dingen einzusetzen; hier sollte man »Opfer« bringen, weil die hier gebrachten Opfer nur Vorschüsse sind. Wenn diese Vorschüsse dazu benutzt werden, den den Acker bebauenden Deutschen zu höheren Ernteerträgen zu verhelfen, so können niemals Verlüste entstehen.

Das Wasser aber ist tückisch. Im Monat September sind allein, nach der Liste des Bureaus Veritas, 82 Segelschiffe und 18 Dampfschiffe verloren gegangen. Damit haben alle Völker zu rechnen, die sich ihre Lebensmittel durch Hin- und Herschieben von Gütern besser zu verschaffen suchen als durch eigene Produktion in ehrlicher Arbeit auf eigenem Boden.

So kümmerlich, wie nun schon seit Jahren die Jahresbilanz bei der Ein- und Ausfuhr für die deutsche Chocoladen-Industrie ausfällt, so kümmerlich ist sie auch in anderen Industriezweigen. Ein paar können vielleicht einstweilen noch ausgenommen werden. Das sind einzelne Betriebe der chemischen Industrie, der Erzgewinnung und des Maschinenbaues. Im Durchschnitt aber ist der Gewinn an dem ganzen Exporthandel für das deutsche Volksvermögen nur sehr mässig. Man kauft von Deutschland, weil Deutschland billiger arbeitet als England, Amerika und Frankreich. Ob das nun gerade ein Gefühl von Kraft und Stärke verleiht, darüber lässt sich streiten. Im inländischen Handel sieht man auf den, der durch Herabsetzen der Löhne eine billigere Ware zu liefern bereit ist, herab, und man achtet den, der seine Arbeiter und Beamten gut bezahlt, gute Waren liefert und angemessenen Preis fordert. Warum soll der Auslandshandel anders betrachtet werden?

Wir müssen uns daran endlich gewöhnen, dass ein Volk nur davon leben kann, was es sich als neues Einkommen, als Ersatz für verbrauchte Güter, in jedem Jahre neu schafft. Wenn wir aber im Jahre 1896 für 4324 Millionen Mark einkaufen und für 3404 Millionen Mark verkaufen, dann kann man doch nicht ohne weiteres die Turmglocken läuten und aller Welt verkünden, dass das Geschäft des Waren-Hin- und Herschiebens dem deutschen Volke einen mächtigen Vermögensvorteil gebracht hat! Wenn ich für 3,40 Mark verkaufe und für 4,30 Mark einkaufe — ja, bin ich dann reicher geworden? Höchstens doch wohl in der Einbildung, in Wirklichkeit wohl kaum; im besten Falle bin ich gleich wohlhabend geblieben, weil ich annehme, die für 4,30 Mark gekauften Waren hätten denselben Wert, den die für 3,40 Mark verkauften gehabt haben.

Wir sind wider die sinnwidrige Sucht, das Heil des Volkes in der Ausdehnung der Exportindustrie und des Exporthandels zu sehen. Das Einkommen des deutschen Volkes muss aus dem ihm gehörigen Wasser und Acker kommen; der Ueberschuss, der zwischen Ernte, Aussaat, und Verbrauch während der Arbeitsperiode liegt, bildet in jedem Jahr das neue Einkommen, aus dem das ganze Volk leben muss. Andere Einkommen hat das deutsche Volk nicht. Es ist auf Deutschland angewiesen und es hat ein Recht zu verlangen, dass Deutschland dem deutschen Volke in allem gehöre.

In unserer Industrie haben aber die Zufuhren von Cacaofabrikaten aus dem Auslande wiederum zugenommen, und sie werden, wenn wir nicht bald einen veränderten Zolltarif bekommen, von Jahr zu Jahr zunehmen. Trotzdem wir im Dezember 1895 in Deutschland 500 000 arbeitslose Menschen füttern mussten, beauftragen wir immer noch das Ausland, dass es für den deutschen Bedarf die aus den Tropen kommenden Cacaobohnen röste, schäle, mahle, presse, siebe, und wir bezahlen dafür Preise, die dreimal höher sind, als sie von deutschen Arbeitern gefordert werden können. Und das ist das traurigste dabei.

Im Jahre 1896 sind eingeführt worden:

633 100 Ko.	Konditorwaren,	Wert 981 000	Mk.
177 300 »	Chocolade,	» 426 000	»
656 000 »	Cacaopulver,	» 2 493 000	»

Das ist bei Cacaopulver rund 513 000 Mark mehr als 1895, bei Chocolade 33 000 Mark mehr als 1895, bei Konditorwaren ist die Einfuhr im Werte um 32 000 Mark gesunken.

In den vom Ausland eingeführten Arbeitswerten von rund 4 Millionen Mark zahlen die deutschen Konsumenten rund 1½ Millionen Mark mehr ans Ausland, als sie an die deutsche Industrie zu zahlen nötig hätten. Nebenbei aber werden die Schaaren der Arbeitslosen trotzdem unterhalten. Thäten diese Leute die Arbeit des Verwandelns der Cacaobohnen und des Zuckers in Chocolade, dann kann man ruhig behaupten, dass der

Verlust des deutschen Volksvermögens grösser ist, als ihn ein Betrag von 2 Millionen Mark im Jahre ausdrücken kann.

Wir fordern also immer wieder von der deutschen Regierung, Deutschland den Deutschen zu lassen. Das heisst für unsere Industrie: die Einfuhrzölle bei Cacaopräparaten, Chocolade und Zuckerwaren so weit zu erhöhen, dass sie den Namen Schutzzoll verdienen.



Vorschriften für Hafer-Cacao.

Das Interesse an der Herstellung von Hafer-Cacao, d. i. ein Gemisch aus Hafermehl und Cacaopulver, ist in der letzten Zeit sehr rege geworden; wir sind öfter als sonst um Vorschriften dafür angegangen worden. Es wird deshalb im allgemeinen Interesse sein, wenn wir einige Vorschriften geben, nach denen bereits gearbeitet wird und nach denen gearbeitet werden kann.

Zunächst warnen wir davor, in den Fehler zu fallen, der jahrelang den deutschen Cacaofabrikanten angehaftet hat, sich einzureden, als wäre gerade der beim ersten oder beim zweiten oder beim dritten zusammengemischte der beste und besonders der »echte«. Unser Herrgott lässt weder Hafer noch Cacao für den einen besser wachsen als für den andern, und die Herstellungsweise beim Hafer ist überall die seit Jahren übliche und die Herstellungsweise des Cacaopulvers unterscheidet sich im Norden wenig von der im Süden, im Osten wenig von der im Westen. Jedenfalls halten wir das immer und immer noch aufrecht, dass ein Hafermehl- oder ein Cacaofabrikant, mag er vorher noch so laut gerade sein Fabrikat als das allerbeste ausgerufen haben, nicht im stande ist, aus 12 Tassen Cacao hintereinander zwei- oder dreimal eine und dieselbe Sorte als die beste — nach seinem Urteil — zu bezeichnen. Beim Hafer ist der Boden für seinen Geschmack bestimmend; nicht ein Korn gleicht dem andern, und beim Cacao ist es ebenso. Beim Menschen gottlob ja auch.

Der Fabrikant kann nichts weiter thun, als die ihm von der Natur gelieferten Rohstoffe vernünftig auswählen und vernünftig verarbeiten. Er kann aber nicht dafür eintreten, dass die im Januar fabrizierte Ware auch genau der im Dezember fabrizierten in allen Teilen gleiche. Deshalb ist es ein Missbrauch, wenn ein Fabrikant jahrelang sich auf ein Attest eines Chemikers stützt, das er für eine ganz bestimmte und mit aller Sorgfalt vorbereitete Ware sich ausgebeten hat.

Dann warnen wir davor, dem Hafer-Cacao allerhand hygienische Absonderlichkeiten anzuhängen, weil ein anderer, eine Kasseler Firma, das vorgemacht hat. Man ist ehrlicher und man wandelt gerade Wege, wenn man solchen Humbug nicht mitmacht, sondern die Aufmerksamkeit, die jene geweckt haben, benutzt, um ein ehrliches Industrieerzeugnis in den Konsum zu bringen. Einen 50prozentigen Hafer-Cacao, den der Konsument mit mehr als zwei Mark pro Pfund bezahlen muss, nennen wir kein ehrliches Produkt. Und wenn unsere Industrie jene Afterindustrie einfach aufsaugt, so hat die allestreffende Gerechtigkeit nur für den erforderlichen Ausgleich gesorgt.

Wenn diese beiden Warnungen berücksichtigt werden, dann wird es nicht schwer sein, für dieses Nebenfabrikat die richtigen Vorschriften zu stellen. Nur eins hätten wir gerne dabei berücksichtigt gesehen: 1) Man stelle den Wert und den Preis des Fabrikates gleich von vornherein nach dem Gehalt des Cacaos fest, 2) man verwende für Hafer-Cacao nur Bohnen mittlerer Qualität, 3) man vermeide das Unterbieten im Preise.

Wie wir hören, haben Riquet & Co. in Leipzig die Fabrikation von zwei Sorten Hafer-Cacao aufgenommen, von denen No. 1 aus 66²/₃ % Cacao, 33¹/₃ % Hafermehl, No. 2 aus 50 % Cacao, 50 % Hafermehl besteht. Wir möchten empfehlen, diese Mischungen beizubehalten, und dabei sowohl den Konsumenten als den Händler darauf aufmerksam zu machen, dass No. 1 ein Tassengetränk, No. 2 aber eine Suppe liefern soll. Geringere Mischungen, d. h. Mischungen mit einem Gehalt von 30 oder 40 % Cacao herzustellen, bitten wir abzulehnen, aber auch geschlossen abzuschlagen! Sonst kommen wir dahin, wo wir bei den sogenannten Suppenpulvern leidergottes so lange noch sein werden, bis der Berliner Polizeipräsident der Schmiererei ein Ende macht, dass wir das Hafermehl mit 1¹/₂ Pfund Farbe (laut Verbands-Reinheitsbestrebungen!) braun färben, dann 1¹/₂ Pfund Cacaomasse und 10 Pfund Cacaoabfälle hineinschütten und dann einen solchen Mischmasch auch als »Hafer-Cacao« ausbieten.

Also wir bitten, die Grenze eines 50prozentigen Hafer-Cacaos nicht zu verlassen; nach unserm Gefühl ist dies die äusserste Grenze, die noch das Recht gewährt, das Produkt Hafer-Cacao zu nennen. Bei einer

dreissigprozentigen Ware und bei noch »sparsamerer« Herstellung sollte man das Recht nicht mehr beanspruchen.

Auch wäre es im Interesse aller zu wünschen, wenn für diese Fabrikate sich ohne weiteres ein einheitlicher Preis bilden würde. Da der 66prozentige Hafer-Cacao, wenn ein 50prozentiger daneben angeboten wird, wenig Absatz finden wird, so ist es das beste, man einigt sich überall stillschweigend darüber, für einen 50prozentigen Hafer-Cacao 1 Mark, mit 25 % Rabatt und freier Lieferung, zu fordern. Das ist ein reeller Preis, dabei kann der Fabrikant bestehen und der Konsument erhält für sein Markstück den richtigen Wert. Gut wäre es, wenn nur halbe Pfunde davon abgefasst in den Handel kämen. Warum immer bei jedem Fabrikat 1/4, 1/2, 1/1 Pfunde? Wir sehen es bei unzähligen Artikeln, bei Mondamin, Maizena, Quäker Oats, dass sich die Konsumenten erziehen lassen. Und dem Händler wie dem Fabrikanten ist ausserordentlich damit gedient, wenn er nur eine einzige Packung zu führen oder anzufertigen braucht.

Also, wenn man auf unsern Rat hören will, dann nehme man überall die Fabrikation von Hafer-Cacao auf, aber man stelle nur eine einzige Sorte und diese einzige Sorte nur in einer einzigen Packung, nämlich eine 50prozentige Qualität in 250 Gramm-Packung, her.

Es hat ja die Kasseler Firma auch nur eine Qualität, nämlich eine 50prozentige, und nur eine Packung, nämlich 1 Mark-Kartons mit 27 Würfel hergestellt! Ist es dort gegangen, wird es anderswo auch gehen.

Bei der Fabrikation beachte man folgendes: Man wähle gutes, rein und nicht bitter schmeckendes Hafermehl; man koche und probiere es vor dem Kaufe. Wir wollen, wie wir es bei der Pottasche, anscheinend zum Besten der Gordian-Abonnenten, gethan haben, uns nach gutem Hafermehl umsehen und dann darüber hier berichten. Beim Cacao achte man auf kräftige Arten, die milden schliesse man aus. Man vermeide alles Gewürz, besonders Zimmt, Nelken, Piment. Nur Vanille-Aroma, und diese am besten aus Schoten gewonnen, wäre zu empfehlen. Das beste wäre, wenn auch sie heraus bliebe. Aber da der Kasseler Hafer-Cacao vanilliert in den Handel gebracht worden ist, und viele Konsumenten sich an das Vanille-Aroma gewöhnt haben, so ist es taktisch richtig, Vanille zu verwenden. Doch vergesse man das Salz nicht! Keine Hausfrau wird eine Hafergrütze oder einen Haferschleim ohne Salz auf den Tisch bringen. Bei der Zubereitung des Hafer-Cacaos aber denkt sie nicht daran, dass sie auch noch nachsalzen muss. Ohne Salz aber schmeckt das Gericht flau: Darum muss der Fabrikant das Salzen vorher besorgen. Da Salz aber grobkörnig ist, beim Absieben zurückbleiben würde, weil es nicht mit durchs Sieb geht, so muss man entweder fein gepulvertes Salz kaufen oder es vorher im kalten Melangeur fein mahlen. Auch achte man darauf, dass das Gemisch eine hübsche braune Farbe bekommt; man mische also nicht kalt, sondern warm.

Vorschrift für 100 Pfund 50prozentigen Hafer-Cacao:

In einen warmen Melangeur werfe man
2 Pfund Guayaquil-Cacaomasse und
48 » Cacaopulver, das aus
24 Pfund gutem Thomé-Cacao und aus
24 » mittlerem Guayaquil-Cacao
gewonnen ist. Wenn diese 50 Pfund sich mit einander gut vermischt und recht dunkel gelaufen haben, dann werden 50 Pfund Hafermehl hineingeschüttet, 2 Pfund Salz und Vanille nach Wahl. Alles zusammen wird gut gemischt, gekühlt, dann gesiebt und verpackt.

Zu achten ist darauf, dass das Hafermehl vollständig trocken ist, nicht klumpt, da sonst das Fabrikat leicht dumpfig wird.

Hafer-Cacao in einem andern Verhältnis als in einem 50prozentigen wird sich jeder leicht zusammenstellen können.

Bei der Ausstattung der Packungen für Hafer-Cacao beachte man, dass darauf klar und verständlich eine Kochanweisung gegeben wird. Hafer-Cacao kann nicht durch einfaches Aufbrühen mit heissem Wasser wie reines Cacaopulver zubereitet werden, sondern es muss, des Hafermehles wegen, richtig gekocht werden. Weil es das muss, wäre es auch schade, wenn man dazu teure Cacaoarten verarbeiten wollte, weil deren feineres Aroma doch in den Schornstein gehen würde; nimmt man ja selbst in den fürstlichen Küchen für Weinsuppen sogenannte Kochweine und lacht man über die Thorheit der Geldprotzen, die sich einbilden, das Sauerkraut müsse in Sekt gekocht werden, wenn es dem Magen eines Bankiers behagen soll. Und auch aus diesem Grunde wird man gut thun, statt des Vanillins zu den Vanillenschooten zu greifen. Man hat beobachtet, dass das Vanillin-Aroma aus den Vanillenschoten während einer längeren Kochdauer sich schwerer verflüchtigt, als das Vanillin-Aroma. Man mache den Versuch: Man setze je 1 Liter Milch aufs Feuer, die mit Vanillin, und später einen andern, der mit

Vanille parfümiert werden soll. Während der Kochzeit der vanillinhaltigen Milch wird man im ganzen Hause das Vanillinaroma stark wahrnehmen, dagegen wird man wenig riechen während der Kochzeit der vanillenhaltigen Milch. Dagegen wird die vanillinhaltige Milch in erkaltetem Zustande ein schwächeres Aroma aufweisen als die vanillenhaltige. Das ist so zu erklären: Das Aroma der Vanillenschoten ist gebunden an Oel, Gummi, Zucker, Fett, Wachs, Harz — alles dieses sind Stoffe, die das flüchtige Aroma festhalten. Das künstliche Vanillin aber ist der reine leichtflüchtige Vanillencamphor, der an nichts gebunden ist. Würde man das Vanillin der Schoten allein, mit dem künstlichen Vanillin, das durch Zerlegung des Koniferins durch Oxydation des Eugenols hergestellt wird, vergleichen, dann allerdings würde man das glauben können, was die Fabrikanten des Vanillins versichern. Da man aber bei der Vanille mit einem gebundenen, bei dem Vanillin mit einem freien Aroma zu rechnen hat, so hat das eine vor dem andern Vorzüge. Und dass man in der Konditorei, beim Backen beharrlich an der Schoten-Vanille festhält, darf man nicht etwa auf Halsstarrigkeit der Konditoren zurückführen sondern es ist das Ergebnis aus der reinen Praxis. Vanillebaissers, Vanillen-Biskuits, Vanillen-Kuchen, die mit Vanillin gebacken werden, füllen das ganze Backlokal mit dem köstlichsten Vanillenduft, aber in der abgekühlten Ware ist nur wenig zurückgeblieben. Bei Vanillengebäck aber, das Schoten in verriebenem Zustande bei sich hat, riecht man beim Backen nichts, dafür aber ist nachher das Gebäck um so schöner.

Und so würde es auch beim Hafer-Cacao sein; weil er richtig aufgekocht werden muss, würde das Vanillinaroma mit den Wasserdämpfen aufsteigen, bei Vanille aber würde es drin bleiben.

Als Kochanweisung schreibe man also vor, dass zu einer Tasse Hafer-Cacao 2 Theelöffel Hafer-Cacao in Wasser oder Milch aufgelöst und ordentlich aufgekocht werden müssen. Zucker könne sich der Konsument dann nach Belieben zusetzen.



Honigsirup und Zuckerhonig.

Dem Gordian wird geschrieben: »Es wird Ihnen ferner noch ergebenst mitgeteilt, dass das Berliner Polizeipräsidium den Verkauf von Zuckersirup unter dem Namen Honigsirup verboten hat. Das Verbot wird wohl mit den im Gordian zuerst erschienenen Aufsätzen über den »Tangermünder Honigsirup« zusammenhängen.« —

Das wird es wohl, denn das Berliner Polizeipräsidium, wie auch andere Behörden in Berlin empfangen den Gordian. Es freut uns, dass der Herr Sirupfabrikant Meyer, dessen Berliner Ausstellungsvertreter jede Auskunft über das als »Honigsirup« ausgestellte Produkt verweigerte, — er sah im Gordian einen Konkurrenten — nun darüber belehrt worden ist, dass sein Rübensirup kein Honigsirup ist.

Anscheinend geht man dem ungeheuren Schwindel, der augenblicklich in Deutschland mit Zuckerhonig betrieben wird, nun auch energischer zu Leibe. Leider noch nicht energisch genug. In der D. H. Z. lesen wir folgendes:

»In einer grossen Stadt wurde viel »Zuckerhonig« als »reiner Haidhonig« oder als »Lüneburger Haidhonig« verkauft. Warnungen halfen nichts, denn die Lieferanten stützten sich auf Zertifikate, die dem Zuckerhonig die »Eigenschaften eines reinen Naturhonigs« bezeugten. Die Polizeibehörde, der direkte Anzeige erstattet wurde, biss nicht, »weil die Chemiker Kunsthonig nicht vom Bienenhonig unterscheiden können«. (Diesen Verhältnissen gegenüber mag zugegeben werden, dass die Händler, so lange sie nicht gewarnt wurden, nicht als Fälscher zu betrachten waren, sondern nur diejenigen Fabrikanten und Agenten, die den Zuckerhonig zum Zwecke der Fälschung in den Handel brachten.) Die Bienenwirte schimpften und räsonnierten über die Fälscherei überall, wo sie das Zeug fanden, in der Hoffnung, es würde sich ein Fälscher zur Klage entschliessen. Doch keiner rührte sich.

Da legte sich ein anderer Mensch ins Mittel, der sich zwar auch Bienenwirt nennt, aber mehr mit Honig handelt, den er von einem der städtischen Händler bezog, wie die Akten später ans Licht brachten. Er wollte aber nicht etwa den Bienenwirten helfen, in deren Verein er sich befindet, sondern dem Händler, und gab diesem Briefe von dem Bienenwirte, der am meisten auf die Fälscherei geschimpft hatte, damit er ihn verklage. Und dieser Händler ging endlich vor den Richter, so da heisset: »das Schöffengericht«, und klagte den auch brieflich schimpfenden Bienenwirt wegen der Beleidigungen an, die sich in den Briefen an den anderen befinden sollten.

Doch es kam ganz anders, als die andern dachten! Der Bienenwirt, der schon so viele Jahre auf den Zuckerhonig geschimpft hatte, ging einfach hin, kaufte im ersten besten Geschäft einen Eimer Honig, der von dem Kläger geliefert war — und das weitere wird sich aus dem nachfolgenden Erkenntnis ergeben. Bevor dieses dem Leser vorgeführt wird, soll aber noch darauf hingewiesen werden, dass das Schöffengericht sich diesmal nicht auf das Gutachten des Gerichts-Chemikers stützte, weil dieser erklärte, er könne keinen Unterschied finden, sondern auf die vom Beklagten vorgeschlagenen Sachverständigen: das waren sechs Bienenwirte und einer der bedeutendsten Honigkuchenfabrikanten Deutschlands.

Das Erkenntnis, das inzwischen Rechtskraft erlangt hat, lautet unter Weglassung der Namen und Formalien:

»Es ist für Recht erkannt: Der Angeklagte ist der Beleidigung nicht schuldig und wird deshalb

freigesprochen. Die Gerichtskosten und die dem Angeklagten erwachsenen notwendigen Auslagen fallen dem Privatkläger zur Last.

Gründe: In der mündlichen Verhandlung ist folgender Sachverhalt erwiesen: Am 25. bezw. 30. Juni 1895 richtete der Angeklagte, der ein bedeutender Imker ist, von B . . . aus an den Hr . . . zwei Schreiben, in denen er sich über die laxe Praxis bei Aufnahme von Mitgliedern in den . . . Zentralverein für Bienenwirte missbilligend aussprach und dabei erwähnte, dass die Firma des Privatklägers riesig viel Zuckerhonig vertreibe, Fälschereien sich zu Schulden kommen lasse und betrüge. Wegen des Inhalts dieser beiden Schreiben ist Privatklage erhoben. Dagegen tritt der Angeklagte den Beweis der Wahrheit für seine Behauptungen an. Er hat einen Eimer mit Honig, den eine Frau Y . . . von dem Privatkläger als Haidehonig gekauft, von dieser mit ihrem Siegel verschliessen lassen und in diesem Zustande dem gerichtlichen Sachverständigen Dr. . . . . . übergeben. Von letzterem, dem der Honig verdächtig vorkam, der aber ausser stande war, durch chemische Analyse eine Fälschung zu ermitteln, wurde der Honig in kleineren Partien an eine Reihe von Imkern zur Begutachtung übersandt. Letztere erklärten als Sachverttändige durchweg den Honig nach Geruch und Geschmack für ein Kunstprodukt und nicht für Haidehonig.

Nach diesen Ergebnissen der Beweisaufnahme konnte eine Verurteilung des Angeklagten nicht erfolgen. Zunächst war ihm der Schutz des § 193 des Strafgesetzbuches zuzubilligen, denn er handelte zweifellos in Wahrnehmung berechtigter Interessen, wenn er als Bienenwirt auf das unreelle Geschäftsgebahren anderer Honighändler hinwies.

Abgesehen davon hat aber der Angeklagte den Beweis der Wahrheit für seine Behauptung der Fälschung geführt, denn der vom Privatkläger entnommene Honig ist durch eine ganze Reihe von Sachverständigen als Kunstprodukt erklärt worden. Auch in der Form ist der Angeklagte über das richtige Maass nicht hinausgegangen, da der Vertrieb von Zuckerhonig als Haidhonig seitens des Privatklägers nur als ein betrügerisches Verfahren bezeichnet werden kann. Hiernach konnte eine thatsächliche Feststellung wegen Beleidigung nach §§ 185 und 186 des Strafgesetzbuches gegen den Angeklagten nicht getroffen werden. Er war daher freizusprechen. Den Kostenpunkt regelt § 503 der Strafprozessordnung.‹

Das ist die Geschichte von der Festnagelung des ›Zuckerhonigs‹. Spassig ist dabei nur der Umstand, dass — Leute dabei geholfen haben, die das gar nicht wollten, sondern ganz was anderes. — —

Alle die Fabrikanten und Händler aber, die nicht ganz unschuldig sind, mögen sich aus dieser wahren Geschichte ihr Teil entnehmen und sich fernerhin hüten, denn von jetzt ab werden die Bienenwirte sehr energisch und direkt gegen ähnliche Fälschungen vorgehen.‹

Bei dieser Geschichte ist uns eins nicht klar: Wenn es sich darum handelte, den Beweis dafür zu bringen, dass hier Zuckerhonig für Haidhonig jahrelang verkauft worden ist, warum begnügt sich der andere damit, diesen ehrlichen Herrn bloss Betrüger zu nennen. Warum, da er doch selber mit einem Eimer Honig betrogen worden ist, warum stellt er nicht Strafantrag auf Grund eines Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz? Und warum verlangt er nicht, dass dem Manne seine Bücher genommen werden, um ein klares Beweismaterial zu haben?

Da wir wissen, dass es eine Kleinigkeit ist, bei der Kunsthonigfabrikation den gerichtlich vereidigten Chemikern ein X für ein U zu machen, so dürfen sich die Gerichte, die auf alle Fälle die Pflicht haben, die Wahrheit auf dem kürzesten und billigsten Wege zu ermitteln, nicht damit begnügen, die eingelieferten und beanstandeten Proben chemisch untersuchen zu lassen, sondern sie müssen Wege finden, den Fälschern auf andere Weise die Gelüste zu nehmen. Gerade darauf stützen sich die Honighändler und Honigmanscher, dass der Chemiker ihnen ungefährlich ist. Die Gerichte sollten aber nur einmal kurzer Hand da, wo begründeter Verdacht vorliegt, dass betrügerische Geschäfte gemacht werden, damit beginnen, zuerst die Warenein- und Ausgangsbücher einzufordern — dann würde ein heilloser Schrecken über die Leute kommen. Und sicher wären 99 % aller Honigannoncen aus den Familienblättern und Tageszeitungen verschwunden! Denn, es ist wohl nicht zu viel gesagt, wenn man behauptet: Nur der zehnte Teil des im Kleinhandel herumstehenden Honigs ist Honig; neun Zehntel sind Gemische aus Honig und Zucker oder ist reiner parfümierter Zucker. Die deutsche Polizeibehörde macht einen guten Fang, wenn sie den Quellen nachspürte, woraus diese trüben Honige fliessen und wo überall gelogen und betrogen wird. Soweit wir sehen können, geht die Manscherei erst im Handel vor sich. Die in Deutschland bestehenden Zuckerhonigfabriken liefern ihre Fabrikate unter dem richtigen Namen ab. Umgetauft wird die Ware im Handel an der zweiten oder dritten Stelle; hieran ist meist der »ehrbare Mittelstand der Kleingewerbetreibenden« wissentlich und auch wohl unwissentlich beteiligt.

Vielleicht nimmt auch hierbei das Berliner Polizeipräsidium die ersten Asphalt-Imker vor die Flinte. Wir wollen es wünschen!



Zucker.

Am 30. v. Mts. ist in Berlin durch 151 Vertreter von Rübenzuckerfabriken das Deutsche Zuckersyndikat Gesellschaft mit beschränkter Haftung mit einem Stammkapital von Mk. 77500 begründet worden. Der Sitz der

Gesellschaft ist Magdeburg. Gegenstand des Unternehmens ist, nach dem Statut, den Absatz der Erzeugnisse der deutschen Rübenzucker-Industrie zu regeln, sowie diejenigen Einrichtungen und Maassnahmen zu treffen, welche einer Entwertung der Produktion vorbeugen; insbesondere ist die Gesellschaft berechtigt:

1. die diesen Zweck erfüllenden Verträge mit den Rübenzuckerfabriken zu schliessen,
2. eine Zentral-Geschäftsstelle mit den erforderlichen Zweigniederlassungen zu errichten und
3. ein statistisches Bureau zu unterhalten.

Der Vorstand besteht zunächst nur aus einem Geschäftsführer. Als solcher ist Herr Dr. Hager (Berlin) bestellt worden. Es versteht sich von selbst, dass die Leitung der kaufmännischen Syndikatsgeschäfte, sobald das Syndikat seine Thätigkeit im Markte eröffnet, in kaufmännische Hände gelegt wird.

In den Aufsichtsrat wurden gewählt die Herren: Rittmeister von Arnim (Güterberg), Dir. Dr. Preissler (Linden), Fabrikbesitzer Dr. Brumme (Loebejün), H. Furbach (Breslau), Rittmeister Naehrich (Puschkowa), Dir. Markwort (Uelzen), Fabrikbesitzer Dr. Heimann (Wiegschütz), Landesältester von Reisner (Heidersdorf), Fabrikbesitzer R. Reimann (Berlin), Reichstagsabgeordneter Graf Carmer (Niebe), Dir. Paasche (Schwetz), Dir. Foerster (Anklam), Dir. Dr. Scharffenberg (Teterow), Dir. Schimpff (Markranstädt), Dir. Dr. Kuntze (Delitzsch), Dir. Ebert (Wallhausen), Oberamtmann Säuberlich (Gröbzig), Dir. Dr. H. Bodenbender (Wasserleben) Fabrikbesitzer Loss (Wolmirstedt), Fabrikbesitzer Knauer (Calbe), Dir. Schütte (Peine), Dir Dr. Pfeiffer (Wendessen), Dir. Wagner (Sehnde), Dir. Korkhaus (Northeim), Dir. Schoettle (Waghäusel) und Reichstagsabgeordneter Pingen (Dikobshof).

Zum Vorsitzenden des Aufsichtsrats wurde Herr von Arnim, zum stellvertretenden Vorsitzenden Herr Dr. Preissler, zum Protokollführer Herr Dir. Foerster gewählt.

Den engeren Ausschuss des Aufsichtsrats bilden die Herren Dr. Preissler, Dr. Brumme, Rittmeister Naehrich, Dir. Markwort, F. Furbach.

Ein müssiger Kopf hat ausgerechnet, wieviel die Produktion der dem Syndikate beigetretenen Fabriken betragen würde, wenn er wüsste, welche Fabriken beigetreten sind, und ist dabei auf 9 Millionen Zentner gekommen. Diese Angabe hat ein Teil der Tagespresse übernommen und das »Berl. Tageblatt« faselt dazu: »Es handelt sich danach, wie vorauszusehen war, vorwiegend um kleine, wahrscheinlich irrationell arbeitende Betriebe«. Von den verständigen Leuten hat noch niemand danach gefragt, welche Zuckererzeugung die Mitglieder des Syndikats repräsentieren, weil auf diese Zahl nichts ankommt. Der Zweck der Gründung ist, wie schon hundertmal gesagt, das Organ zu schaffen, dem gegenüber die einzelnen Zuckerfabriken Verpflichtungen hinsichtlich der Organisation ihres Zuckerverkaufs eingehen können. Da es sich bei der Konstituierung der Gesellschaft nur um diesen Zweck handelte, ist die Beteiligung von 151 Fabriken resp. deren Vertreter als eine überraschend grosse anzusehen, denn sie zeugt von dem Interesse, welches man innerhalb der Industrie dem Ziel der Regelung des Rohzucker-Verkaufs entgegenbringt, und berechtigt in Verbindung mit derselben Erscheinung in unserem Nachbarlande Oesterreich zu der Zuversicht, dass es gelingen wird, eine genügend grosse Anzahl von Fabriken für eine Organisation zu gewinnen, die unsere Marktverhältnisse bessert. Die Elemente, die jetzt in der Presse und an anderen Stellen gegen das Zuckersyndikat auftreten, sind dieselben, die noch vor einigen Tagen ausposaunten, dass an die Konstituierung gar nicht zu denken sei. Nachdem sie gelungen, wird nun versucht, den Erfolg, der sich darin kundgiebt, auf alle Weise zu verkleinern. Wir sind für jede solche Aeusserung überaus dankbar. Denn es steht hier das Interesse des Fabrikanten, der Mittel und Wege sucht, seinen Zucker lohnender zu verkaufen, entgegen dem Interesse, das den Preis herabdrücken will. Die Billigung von seiten des Gegners aber wäre der Beweis, dass man sich auf falschem Wege befindet, während die Gegenagitation gegen die Bestrebungen der Industrie jedem nicht mit Blindheit geschlagenen Fabrikanten klar machen muss, dass die Gründung des Zuckersyndikats der geeignete Schritt ist, zu besseren Verhältnissen zu gelangen. (D. Z. I.)

Preise. In der Woche vom 1. bis 4. Februar wurde in Magdeburg für gem. Melis I
22,25—22,50 pr. 50 Kilo gefordert
gegen 23,50—22,75 im Jahre 1896 und
gegen 24,50—24,75 im Jahre 1897.

Trotz aller gesetzlichen Aufbesserungen hat die deutsche Zuckerindustrie es nicht möglich machen können, ihre Preise zu er-

höhen; sie sind niedriger als je. Die von uns erlassenen und begründeten Warnungen, sich in unseren Kreisen nicht unnütz über das kommende Zuckergesetz aufzuregen und den vom Bund der Industriellen losgelassenen Prophezeiungen, nach denen die deutsche Chocoladen- und Zuckerwaaren-Industrie, die deutschen Bäcker und Konditoren schwer geschädigt, ja unzählige Existenzen vernichtet würden, wenn die Regierung kein Einsehen hätte (hu, hu!), nicht zu glauben, sind in allen Teilen gut angebracht gewesen. Wir thun uns darauf nichts zu gute, aber wir sehen doch daraus, dass es im geschäftlichen Leben ein schweres Ding ist, eine objektive Uebersicht über das ganze wirtschaftliche Getriebe zu gewinnen; noch schwerer ist es vielleicht, laut objektiv zu urteilen.

Wir haben schon früher gesagt, dass uns die Gründung eines Zuckersyndikats absolut nicht schrecken kann. Wenn die deutschen Zuckerfabriken bei der Rübenverarbeitung ihre Rechnung nicht mehr finden können, dann veröden die Fabriken, kein Mensch hat Geld und Zeit auf diesem Gebiete weitere Fortschritte zu machen, wir gehen zurück. Aus der Ueberproduktion wird eine unsichere Erzeugungsart, in einem Jahr wird zu wenig produziert, dann sind die Preise hoch, im andern wird dadurch wieder zur Ueberproduktion angeregt, dann sind die Preise wieder niedrig, die Kaufleute und Fabrikanten legen sich aufs Spekulieren und Prophezeien, die einen purzeln, die andern steigen, — es ist dann kein Mensch mehr sicher, ob er ehrlicher Produzent bleiben, all sein Denken auf die Fabrikation und den Vertrieb richten kann, er muss dann auch noch über den Einkauf wachen, wie der Habicht auf die Taube. — Dafür hat man bei uns weder Zeit noch Neigung. Also lassen wir die Zuckerfabriken zusammengehen; ihrer sind so viele, ihre Ware muss zu Geld gemacht werden, die erzeugten Mengen steigern sich in allen Kulturländern von Jahr zu Jahr, die zu verhandelnden von Land zu Land gehenden Mengen werden kleiner, immer mehr kehrt man dahin zurück, dass die im Lande erzeugten Waren in der Hauptsache auch für den Bedarf des eigenen Landes bestimmt sein sollen — und dann dürfen die im Syndikat vereinigten Fabriken auf wesentlich höhere Preise nicht rechnen. Thäten sie es, nun, wie schnell könnte die deutsche Zuckerwaren-Industrie mit einem Einkaufssyndikat antworten, sich zehn Zuckerfabriken kapern, oder zehn neue dazu schaffen, um sich nicht ausbeuten zu lassen. Es ist also für unsere Industrie gar keine Gefahr zu sehen, dass sie von einem kommenden Zuckersyndikat geschädigt werden könnte.

Anfang Januar 1897 waren die Zucker-Bestände in Europa 2 796 941 Tons gross
gegen 1896 2 712 491 »
gegen 1895 2 153 359 »

In den Vereinigten Staaten waren Anfang Januar 1897 244 000 Tons vorrätig
gegen 1896 149 000 » »
gegen 1895 160 000 » »

Also überall Ueberfluss! Rings um uns seufzen alle Länder unter den Zuckerlasten. Es ist fast, als stände die ganze Kulturmenschheit unter einem Zuckerbanne, als sehe sie ihr Heil darin, soviel Zucker als möglich zu machen, um ihn nachher — in den Speichern liegen und immer wieder liegen zu lassen. In **Russland** haben hohe Einfuhrzölle die russische Industrie so geschützt, dass sie heute nicht weiss, wohin mit der überschüssigen Ware. Dort haben die Fabriken schon vor neun Jahren ein Kartell geschlossen, in dem sie sich verpflichtet haben, das, was sie an Zucker mehr produzieren, als der inländische Bedarf verdauen kann, zu exportieren. Aber beim Export gab es in den letzten Jahren schon immer wesentlich niedrigere Preise als im russischen Inlandsverkehr; zuletzt konnte das Syndikat die Differenzen nicht mehr halten. Nun hat der russische Staat das Syndikat übernommen und hat am 20. November 1895 auch ein Zuckergesetz geschaffen. Auch dort sind die Fabriken kontingentiert, auch dort ist jeder vorgeschrieben, wieviel Zucker sie machen dürfen. Für die Kampagne 1896/97 ist das Gesamtkontingent für den russischen Bedarf auf 28 Millionen Pfund und die Preise sind auf 4 Rubel 65 Kopeken festgesetzt.

Aber wohin mit dem Ueberschuss? Russland hofft auf Bulgarien. Aber auch dort ist man fleissig dabei, Fabriken zu errichten und Rüben zu bauen.

Schweden konsumiert 72—75000 Tons Zucker, es wurden aber in diesem Jahre dort ungefähr 40 000 Tons mehr gewonnen. Wohin damit? 32 000 Tonnen Land sind nur nötig, um den im Lande geforderten Zucker zu gewinnen, aber 57 000 Tonnen sind mit Rüben bebaut gewesen.

Frankreich hat am 4. Februar das neue Prämiengesetz angenommen, nachdem der Konsum zu gunsten des Exportes durch eine neue Steuer von 4 fr. und durch die Prämie von 4,50 neu belastet wird. Es wird dort aber so kommen, wie bei uns: Die neue Belastung steht bloss auf dem Papier.

In Amerika beherrscht zunächst noch der »Zuckertrust« den Zuckermarkt. Dem Gordian wurde aus Milwaukee eine Zeitung eingeschickt (Der Herold, No. 34 vom 25./1) woraus wir ersehen haben, welche Anstrengungen dieses Kartell macht, um die Errichtung von Zuckerfabriken und Raffinerien zu verhindern, weil diese dem Trust ja Konkurrenz machen würden.

Wie rücksichtslos der Handelsstand gegen das Gesamtwohl des eigenen Landes vorzugehen beliebt, das findet man wohl nirgends drastischer bewiesen als in Amerika. Es ist für dieses Land die höchste Zeit, dass es wirtschaftlich bevormundet wird, sonst jagt dort der eine den andern zu Tode. Ganz so schlimm ist es bei uns gottlob doch noch nicht. —



ALLERLEI.

W. 26. Die eingesandte Schweizer Chocolade ist von guter Qualität. Sie ist hergestellt aus ungefähr

45 Pfund Cacaokernen,
5 » Cacaobutter,
50 » Staubzucker.

Als Aroma hat sie Vanille aus Vanilleschoten, nicht aus Vanillin. Es ist also ein Mittelding zwischen garantiert reiner Chocolade und Kouvertüre. Die Ursachen, warum diese Chocolade »sozusagen auf der Zunge zerschleicht«, ist zu suchen: erstens in der feinen Mahlung der Grundstoffe, des Cacaos und des Zuckers, und dann in dem hohen Fettgehalte. Der Fettgehalt ist nicht natürlich, sondern ist durch Zusatz von Cacaobutter erhöht. Das Aroma ist frisch und angenehm. Daraus ist zu schliessen, dass die Chocolade nicht aus Cacaomasse, die für sich vielleicht schon wochenlang in warmen Räumen auf dem Massenlager gelegen hat, hergestellt worden ist, sondern aus den Kernen frisch gerösteter Bohnen. So arbeitet man in Paris und auch in der Schweiz sehr viel. Es werden, um 100 Pfund Chocolade anzufertigen, 50 Pfund Cacaokerne und 50 Pfund Staubzucker in den Melangeur geworfen und diese Masse wird 4—5 mal gewalzt; dann kommt sie in einen reinen Mischmelangeur, um darin einen Zusatz von Cacaobutter zu bekommen, wenn Speise-Chocolade daraus werden soll oder Kouvertüre. Die so hergestellte Chocolade schmeckt aromatischer als die, die aus älteren vorgewalzten Cacaomassen zusammengestellt wird.

Da diese Chocolade recht stark vanilliert ist, lässt sich schwer bestimmen, aus welchen Cacao-Sorten sie besteht. Es lassen jedoch Farbe und kräftiger Geschmack darauf schliessen, dass Machala- (oder Ariba-) und Trinidad-Cacao darin sind. Wir hätten gern den Preis gewusst, den der Konsument in Deutschland dafür zahlen muss. Vielleicht schreiben Sie uns noch eine Postkarte darüber.

Kristallzucker — der Konsumzucker der Zukunft. Wir haben in zwei aufeinanderfolgenden Nummern des Gordian über den Zucker, seine Arten, seine Erzeugung, berichtet, weil wir es für nützlich halten, dass in unserer Industrie hierüber ganz klare Vorstellungen herrschen. Allem Anscheine nach wird man in ganz kurzer Zeit nach einem neuen Verfahren, »Patent Drost« einen sogenannten Granulated, also grobkörnigen Kristallzucker, herstellen, der durch ein einfacheres Fabrikationsverfahren berufen zu sein scheint, ganz besonders in der Zuckerwaren-Industrie willige Aufnahme zu finden. Dieser neue Kristallzucker wird direkt aus der Rübe gewonnen; es werden also die Arbeiten, die heute die Raffinerien zu verrichten haben, vermieden. Wir wissen aus England, dass man dort in den Drops-Kochereien seit Jahren diesen Kristallzucker »Granulated« verkocht, der sich sehr klar kocht, nur schwach gebläut ist und für farbige Karamels stets hübsche leuchtende Farben liefert.

Wir werden uns von Herrn Drost hierüber näheres ausbitten.

Cacaoauktion. In London fand am 2. Februar Auktion über

4214 Sack Cacao statt, wovon
2678 » verkauft wurden, und zwar:

Sack	Sorte	von	bis
779	Trinidad	à 48/—	bis 54/—
503	Grenada	» 44/—	» 48/—
17	St. Lucia	» 43/6	
123	Dominica	» 45/—	» 46/—
51	St. Vincent	» 43/—	» 45/6
120	Jamaika	» 41/—	» 47/—
15	Sangez	» 42/—	» 43/—
100	Jeremie	» 40/—	
64	Guayaquil	» 52/6	» 55/—
524	Ceylon	» 45/—	» 75/6
503	Bahia	» 46/6	» 47/—

Am 9. Februar 1897 standen in Londoner Cacao-Auktion 3008 Sack Cacao zum Verkauf. Davon sind 1377 Sack verkauft worden und zwar:

131 Sack	à 47/—	bis 54/—	Trinidad
79 »	» 44/6	» 45/—	Grenada
251 »	» 43/—	» 45/—	St. Lucia
10 »	» 45/—		Dominica
19 »	» 52/—		Guayaquil
20 »	» 47/—	» 48/—	Costa Rica
622 »	» 46/—	» 75/—	Ceylon
204 »	» 46/—	» 47/6	Bahia.

Cacaobutter. 400 Kisten (800 Zentner) Cadbury-Butter wurden zu durchschnittlich $12^5/_8$ d pr. Pfd. engl. in Londoner Auktion am 2. Februar verkauft.

T. Trompeten, Mundstücke u. s. w. für Zuckerflöten, Ostereier beziehen Sie von C. A. Lux, Ruhla i. Thür.

D. Ihr B-Cacao ist auch noch nicht besser, als er vor Weihnachten war. Wir schreiben Ihnen am 17./2. direkt.

Aus Berlin laden Leute wie Merges, Sundberg, Huber, Russ, Zörnig, Zapfe, Bellardi als »Der Vorstand des Zentral-Verbandes internationaler Aussteller« zu einer Beteiligung an der internationalen Weltausssellung in Brüssel 1897 ein. Wir raten, sich ablehnend zu verhalten und sich nicht dadurch blenden zu lassen, dass diese Ausstellung unter dem »hohen Protektorat Sr. Majestät des Königs der Belgier« steht. Uns fehlt nicht bloss, trotzdem Se. Majestät hierbei vorgeführt wird, das Vertrauen, sondern auch die Hoffnung, dass ein deutscher Industrieller dabei seine Rechnung finden könnte. Ein Berliner Freund schlägt vielleicht im Adressbuch nach, wer und was die zeichnenden Herren sonst im Alltagsleben sind und machen; wir haben den Eindruck, als bestände der ganze »Zentral-Verband« nur aus diesen acht Herren, die Vorstand, und besonders Kassierer, und Mitglieder zugleich sind. Aber wir können uns ja irren.

Der Detaillisten-Verband für Hessen-Waldeck ist beitragslüsternd sammeln gegangen: Er hat am 2. Januar ein Rundschreiben versandt an Lieferanten und Fabrikanten, worin er anzeigt, er wolle, da er doch schon immer so artig für die Interessen der Grosshändler und Fabrikanten gewirkt habe, auch diese als ausserordentliche Mitglieder seines Krämer-Vereins aufnehmen. Sie brauchten nur feste beizusteuern; alles andere würde schon besorgt. Und als darauf das Geld nicht gleich rollen wollte, schlugen sie am 25. Januar vor, zehn Mark einzuzahlen.

Hoffentlich wartet man in unserer Industrie noch etwas, ehe man sich um die Ehre mit klingender Münze bewirbt, Mitglied der Hessen zu werden. Wir wollen in No. 45 sagen, warum wir dies hoffen.

R. Nein, soviel wir wissen, sind die Inhaber des neuen hallischen Cacao-Versandhauses zwei Herren, die bei der Cacao-Versand-Kompagnie Th. Reichardt in Halle kurze Zeit konditioniert haben. Die Gesellschafter sind die Herren Georg Gebhardt und Bernhard Boldt.

W. Die Firma P. W. Gaedke ist eine Kommanditgesellschaft.

H. Wir hören, dass die Firma A. L. Mohr in Bahrenfeld gerade jetzt mit der Fabrikation von Cacaopulver begonnen hat. Um den Zeitungstratsch kümmern wir uns nicht, und er gehört nicht hierher.

K. Wir verweisen auf die Antwort unter H. Weiter lassen wir uns auf nichts ein. Wir sollen doch wohl nicht in dasselbe Horn blasen, in das ein paar hundert Zeitungsschreiber blasen? Wir danken. Das kommt aber alles von der lieben Konkurrenz! Wenn nur einer dem andern Konkurrenz zu machen wagt, dann ist er sicher ein ganz verworfenes Subjekt. Mohr hat den Landwirten, nach der Meinung der Landwirte, Konkurrenz mit seiner Kunstbutter gemacht und deshalb ist die Presse der Landwirte über den Mann hergefallen.

Markenschutz. Wir erinnern an § 24 des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen, welcher lautet:

»Auf die in Gemässheit des Gesetzes über Markenschutz vom 30. November 1874 in das Zeichenregister eingetragenen Warenzeichen finden bis zum 1. Oktober 1898 die Bestimmungen jenes Gesetzes noch ferner Anwendung. Die Zeichen können bis zum 1. Oktober 1898 jederzeit zur Eintragung in der Zeichenrolle nach Maassgabe des gegenwärtigen Gesetzes angemeldet werden und unterliegen alsdann dessen Bestimmungen. — Die Eintragung geschieht unentgeltlich und unter dem Zeitpunkt der ersten Anmeldung. — Mit der Eintragung in die Zeichenrolle oder, sofern eine solche nicht erfolgt ist, mit dem 1. Oktober 1898 erlischt der dem Warenzeichen bis dahin gewährte Schutz.«

Eine ernsthafte Sache. Die amerikanischen Farmer wollen schon lange mit recht grossem Erfolge Zuckerrüben bauen, aber bis jetzt hapert es noch immer. Die Rübe will nicht so gross werden, als sie es in Deutschland thut; viel Geld für immer neue Samenarten haben sie schon ausgegeben, Alles nützt nicht. Da erscheint eines Tages in einer amerikanischen Zeitung eine Anzeige:

> **Dont laugh!**
> Ein einfaches Mittel, die allergrösste und allerbeste Zuckerrübe zu ziehen, wird mitgeteilt gegen Einsendung eines Dollars.
> Profit By it!

Dafür hatten ein paar tausend Farmer nicht bloss Interesse, sondern auch einen abgegriffenen Papierdollar übrig. Der Inserent bekam Briefe über Briefe und er beantwortete jeden einzeln mit dem »sehr einfachen Mittel, die allergrösste und allerbeste Zuckerrübe zu ziehen«, indem er dem Dollarsender schrieb: »Das beste Mittel ist, die Zuckerrüben oben an den Krautstengeln fest mit der Hand anzufassen und sie dann zu ziehen. Der Erfolg ist immer sicher!« — Dont laugh! Profit by it!

Strafprozess. Der Reisende einer westdeutschen Cacaofabrik hat die Berliner Firma Maether & Co. eine Schwindelfirma genannt und ist nun verklagt worden. Maether & Co. nannten sich früher »Holländisches Cacaohaus« und gaben an, in Amsterdam eine Filiale zu haben. Damit haben sie in Deutschland bei den Händlern den Eindruck hervorgerufen, als handelten sie nur mit holländischem Cacao. Das Amsterdamer Haus soll nur aus einem einzigen Individuum bestanden haben, das in der Hauptsache Postbeamter war. Der von dem holländischen Cacaohause aber vertriebene Cacao soll in Deutschland, in Berlin, Dresden und anderswo hergestellt worden sein. Es wäre uns lieb, wenn wir hierüber von Gordianabonnenten näher informiert würden, wobei wir selbstredend jeden Gebrauch ausschliessen; wir wollen selber nur recht klar sehen. In diesen Prozess wollen wir uns nicht mischen; wer beleidigt, muss wissen, dass er dazu Grund hat, sonst muss er ruhig sein.

L. Soviel wir wissen, sind bereits Chocoladen und Cacaos nach dem Patent Alla im Handel. In Berlin hat das Warenhaus A. Wertheim den alleinigen Vertrieb. Die darüber verteilten Prospekte enthalten viele Worte; in einemfort ist darin von der »echten« Stickstoffsubstanz und vom »echten« natürlichen Albumin die Rede, als ob es auch unechtes gäbe. Das ist gerade so, als wenn einer immer von allein »echtem« Wasser sprechen wollte. »Unechtes« Albumin giebt es nicht; entweder man hat Albumin oder man hat keins. Ein drittes giebt es nicht. Albumin ist Eiweiss (latein. albumen) aus Eiern bereitet, dann heisst es Eieralbumin, oder aus Blutserum, dann heisst es Blutalbumin. In den Eiern findet es sich bis zu 12%, im Blutserum bis zu 6%, in der Milch ist nur wenig. — Und »animalisches« Albumin ist der »Alla-Zusatz« zur Chocolade und zum Cacao. Er soll die Kraftquelle der Menschen werden, Erneuerung des Körpers bewirken, die Organe verjüngen, Magen und Nerven stärken und frisches Blut schaffen. Der Karton Chocolade kostet 2,50 Mk., die Dose Cacao 5 Mk. — Ob das was für die Deutschen ist, muss die Zeit lehren. Die Ware selbst haben wir noch nicht gesehen.

P. Wir werden darauf aufmerksam gemacht, dass die »Wochenschrift für die deutsche Frauenwelt«, »Von Haus zu Haus«, die in Leipzig im Verlage von Adolf Mahn erscheint, sich in aufdringlicher Weise um Anzeigen aus dem Kreise unserer Industrie bewirbt. Wir raten, da uns ein Brief vom 22. Januar vorliegt, worin der Verlag sich weigert, die Abonnentenzahl aufzugeben, dorthin nur Anzeigen zu geben, wenn der Verlag angiebt, ob er wirklich eine Zahl von Abonnenten besitzt, die seinen Werbungen entsprechen. Thut er das nicht, hat man ein Recht, misstrauisch zu werden und seine Anzeigen zurückzuziehen. Es wäre uns lieb, wenn wir näheres darüber hörten.

Vorsicht. Die Firma P. & Co. in Geestemünde hatte einem Hamburger Krämer für 172,92 Mk. Cacaopulver geliefert, trotzdem die Auskunft über ihn schlecht ausgefallen war. Der Krämer gab dafür einen Wechsel, bestellte und erhielt nochmals für 218,25 Mk. und zum dritten mal für 59,80 Mk. Anderswo disponierte er ebenso. Dann machte er Konkurs. Die Firma P. & Co. hat das Geld verloren; der Krämer hat 10 Monate Gefängnis gewonnen. Wir warnen vor ähnlich leichter Kreditgewährung nach Hamburg; die Verhältnisse im Kleinhandel verlangen hier gerade jetzt äusserste Vorsicht.

Wenn ein Hamburger Krämer in kurzer Zeit für 450 Mark Cacaopulver auswärts bestellt, so fordert das ohne weiteres zu Misstrauen auf. Mit 10 Pfund Cacao hökert hier der Durchschnittskrämer ein viertel Jahr herum.

Vanille oder Vanillin. In dem heutigen Aufsatze über »Vorschriften für Hafer-Cacao« wird von dem Unterschied des Vanillen- und Vanillin-Aromas gesprochen. Es wäre uns lieb, wenn Versuche angestellt würden oder wenn uns Mitteilungen gemacht würden, ob irgendwo bereits Beobachtungen gemacht sind, die sich mit den Aus ührungen auf Seite 728 decken oder nicht.

Der frühere Bureauchef H. des hamburgischen Chocoladen- und Cakesfabrikanten G. hat gegen seinen früheren Prinzipal und dessen Prokuristen schwere Beleidigungen erhoben, weshalb diese gegen H. eine Privatklage angestrengt haben. Nachdem H. im Dezember 1895 aus seiner Stellung bei G. entlassen worden war, hat er den Kunden des G. brieflich mitgeteilt, dass sie mit Wissen des G. stets schlechtere Ware erhalten, als sie bestellt haben und bezahlen müssen. Ferner hat er behauptet, dass in der Fabrik Unsauberkeiten von G. geduldet werden und dass G. es bei Ausstellung von Zeugnissen für seine Angestellten mit der Wahrheit nicht genau nimmt. Die Sache hat schon einmal das Gericht beschäftigt und wurden dann die Akten der Staatsanwaltschaft übersandt, die aber nach genauer Prüfung der Sachlage von der Erhebung einer Anklage absah. In der nunmehr am 12. Februar in Hamburg stattgefundenen neuen Verhandlung hat H. einen umfangreichen Wahrheitsbeweis angetreten, der aber vom Gericht als völlig misslungen angesehen wird, und wird H. wegen Beleidigung zu vier Wochen Gefängnis verurteilt.

X. + Y. Ihr Cacao ist feucht, hat allerdings eine hässliche graugrüne Farbe, trotzdem Sie dazu gute Guayaquilbohnen verwandt haben. Er ist anscheinend als Masse präpariert, hierbei sind manche Fehler begangen worden. Die Potaschenlauge hat viel zu lange zerstörend auf den Farbstoff gewirkt. Beschreiben Sie genau den bisher von Ihnen befolgten Fabrikationsvorgang, dann können wir Ihnen sofort raten und sagen, wo der Fehler steckt. Es ist eine Kleinigkeit dieser hässlichen grauen Farbe eine schönere rote gegenüberzustellen und es kostet Ihnen keinen Pfennig, nur Aufmerksamkeit bei der Fabrikation. Der Geruch und Geschmack des Cacaos, sowie die ganze andere Verarbeitung ist vortrefflich gelungen.

V. O. Bei Ihrem Cacao, der noch sandiger, noch grauer aussieht, als der unter X + Y besprochene gilt dasselbe. Es macht den Eindruck, als rührten Sie Montags ein paar Kästen mit Cacaomasse und Lauge zusammen und ständen die dann öfters acht Tage lang, ohne verrührt oder gepresst zu werden. Dass dann alles Cacaorot zerfressen werden muss, sieht wohl jeder ein.

Das Gebrauchsmustergesetz in der Praxis. Von C. Gronert, Ingenieur und Patentanwalt. Selbstverlag des Verfassers, Berlin 1896, NW. 6, Luisenstrasse 42. Preis 1 Mark.

Das Gebrauchsmustergesetz hat für den deutschen Verkehr in den 5 Jahren seines Bestehens eine ausserordentliche Bedeutung erlangt, nicht weniger als rund 61000 Eintragungen wurden durch das Patentamt bewirkt. Diese Zahl wirkt überraschend, wenn man gegenüberstellt, dass unter dem seit 20 Jahren (1877) bestehenden deutschen Patentgesetz nur etwa 89000 Patente erteilt wurden. Da das Patentamt Gebrauchsmuster-Anmeldungen ohne weitere Prüfung der Unterlagen einträgt, so ist es begreiflich, dass viele Eintragungen wertlos oder von geringem Werte sind, weil die Unterlagen nicht sachgemäss ausgearbeitet wurden, oder weil die Gegenstände überhaupt nicht als Gebrauchsmuster schützbar sind. Mit Rücksicht auf den hieraus sich ergebenden Zustand der Unsicherheit tritt der Verfasser mit dieser Schrift hervor, die in der That geeignet ist, volle Aufklärung zu schaffen und die Benutzung des Gesetzes zu erleichtern. Verfasser beschränkt sich nicht darauf, lediglich die rechtliche Seite des Gesetzes zu erörtern, vielmehr giebt derselbe vor allen Dingen praktische, gemeinverständliche Ratschläge für Erlangung eines wirksamen Schutzes und daneben nützliche Winke, wie zu Unrecht erfolgte Eintragungen wieder zu beseitigen sind. Die gewählte Einteilung nach Gesetzesparagraphen und Schlagwörtern ermöglicht es selbst dem Laien, sich schnell zurechtzufinden, und die am Schlusse des Büchleins wiedergegebenen Muster von Formularen zeigen auch demjenigen, der ohne Patentanwalt Schutz nachsuchen will, den richtigen Weg. Dem Buche sind das Patentgesetz und das Geschmacksmustergesetz ihrem Wortlaute nach nebst den wichtigen Ausführungs-Bestimmungen, die mit befreundeten Staaten geschlossenen Verträge, ein ausführliches Sachregister u. s. w. angefügt. Es ist nur zu wünschen, dass dieses auf Grund reicher Erfahrung bearbeitete Buch weiteste Verbreitung bei allen Gewerbetreibenden findet.

Einbanddecken zu den Jahrgängen I und II des Gordian sind gegen Einsendung von 1 Mark in Briefmarken zu beziehen von der Expedition des Gordian in Hamburg.



Anzeigen.

Ein in der Vacuumkocherer erfahrener Gehülfe, der in

Seidenbonbons und Furrés

Hervorragendes leisten kann, ferner ein tüchtiger

Dragist,

der auch als **Laborant** verwendbar wäre, findet in einer grösseren Fabrik in Oesterreich pr. 15. März a. c. dauerndes Engagement.

Offerten unter der Chiffre **M. B.** befördert die Expedition dieses Blattes.

Erster Chocoladenarbeiter.

Ein ernster gewissenhafter Mann, der sein Fach durchaus versteht und im Stande ist, unter Anleitung seiner Chefs die Fabrikation von Cacao und Chocoladen selbstständig zu leiten, wird für eine rheinische Fabrik sofort oder später gesucht. Gefl. Offerten sind unter **G. C. 4** an die Expedition des Gordian einzusenden.

Cacao-Pulver!

Ein erfahrener Arbeiter, der besonders in der Bereitung des echten holländischen Cacao-Pulvers ausgebildet ist, sucht Stellung in Deutschland, am liebsten als **Vorarbeiter.** Franco Briefe unter **Nr. 2850** an **Seyffardt Central Annoncen-Bureau, Amsterdam.**

Reisende,

gut empfohlen, welche Chocoladen- u. Zuckerw.-Fabriken oder Drogisten u. Apotheker besuchen, können den provisionsw. Verkauf leicht verkäufl. Artikel erhalten. Ausführl. Off. sub **F. Z. 378** an **Haasenstein & Vogler, A.-G., Magdeburg,** erbeten.

P. Sauerwein,

Tischlerei für inneren Ausbau und Geschäfts-Einrichtungen.

Berlin S. W., Belle-Alliancestr. 84. Frsp. VI, 4654.

Dampf-Vakuum

wird zu kaufen gesucht. Offerten sind zu richten an die Expedition des »Gordian« unter **D. V. 10.**

Hydraul. Cacaopulver-Presse

von Lehmann-Dresden, Katal. No. 22a, sehr gut erhalten, nur ca. 2 Jahre im Betriebe, durch Anschaffung grösserer Maschinen entbehrlich geworden, zur Hälfte des Ankaufspreises zu verkaufen.

Moser-Roth, Stuttgart.

Entluftungsmaschine,

Wärmetisch von Eisen, 1000 Stück **verzinnte Formen** spottbillig zu verkaufen.

Papierfabrik Gaissa, Passau.

H. Lichtenberg,

Bonbonmaschinen-Fabrik,

Magdeburg-Neustadt.

Eiserne Caramellformen-Neuheiten.

Preislisten franco.

Raffinade- und bunte Küchel,

Dragées

liefert bei grossen Bezügen zu billigsten Preisen

F. O. Richter

Leipzig - Neuschleussig.



Eigene Specialität:

Pappelkisten

mit

Doppel-Fournir-Boden und Deckel.

Hafermehl.

Welche mitteldeutsche Hafermehlfabrik liefert in gesunder, trockener, gleichmässiger Ware grössere Posten Hafermehl in 100 Kilo-Säcken oder 50 Kilo-Fässern? Bezüge gegen Kassa. Offerten unter **Haf. 331** Expedition des »Gordian« Hamburg.

Wer liefert billigst

Reklameartikel,

die sich zum Verschenken an Kinder eignen, eventuell mit Chocoladentäfelchen verbunden werden können? Angebote sind einzusenden an die Expedition des »Gordian« **sub. 13.**

Kaufmann

oder

Schmarotzer.

50 Pfg. 48 Seiten. In allen Buchhandlungen. Verlag von **Otto Nahmmacher, Neubrandenburg.**

Ist der Handelsstand productiv?

60 Pfg. 52 Seiten. In allen Buchhandlungen. Verlag von **Georg Freund, Leipzig.**

Wir bitten um Offerten in

weisser Gelatine
Agar Agar
Apfelsinen
Ananas
Benzoe.

Offerten werden an die Expedition des »Gordian« sub. **W. 98** erbeten.



Sycose

(Süssstoff-Bayer)

550 mal so süss wie Zucker.

Vorzüglichster

Ersatz für Zucker

in Chocoladen, Konditorei- und Backwaren, zum Versüssen der Speisen im Haushalte, unentbehrlich für die Industrie.

SYCOSE hat den **reinsten Süssgeschmack,** ist **vollkommen unschädlich** und wird sogar in vielen Fällen von Aerzten an Stelle des Zuckers verordnet.

Sycose-Proben sowie **genaue Gebrauchsanweisung** mit Rezepten stehen jederzeit **gratis** zur Verfügung und wird jeder, der einen Versuch mit **Sycose** macht, mit den Ergebnissen desselben **ausserordentlich zufrieden sein.**

Farbenfabriken

vorm.

Friedr. Bayer & Co. Elberfeld.

Ein wertvolles, praktisches Werk.

Durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Allgemeine Warenkunde

Handbuch für Kaufleute und Gewerbetreibende.

Unter Mitwirkung von Fachgenossen dirigiert von **Dr. Josef Bersch.**

20 Lfgn. zu 50 Pf.

Um einen Begriff von der Reichhaltigkeit der »Allgemeinen Warenkunde« zu geben, sei hier nur angeführt, dass in derselben auf 60 Bogen Lexikonformat nahezu 20 000 Waren beschrieben werden, wobei selbstverständlich auf die neuesten Untersuchungen und Verwertungsarten der Produkte eingehend Rücksicht genommen wurde. Die »Allgemeine Warenkunde« ist demnach ein Werk von einer Reichhaltigkeit und Vollständigkeit, wie solche keines unter den ähnlichen bisher erschienenen Büchern aufzuweisen vermag.

Das Werk umfasst **20 Lieferungen zu 50 Pf.** und ist durch alle Buchhandlungen zu beziehen.

Elegant gebdn. in Halbfranzband 12 Mk. 50 Pf.

A. Hartleben's Verlag in Wien.



Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet . . . . Mk. 1.50 2 Felder kosten . . . . . . „ 2.50 3 „ „ . . . . „ 3.60 4 „ „ . . . . „ 4.40 5 „ „ . . . . „ 5.— 10 „ „ . . . . „ 9.— pro Ausgabe.	**GORDIAN** HAMBURG.	Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für 1 · 2 · 3 · 4 · 5 · 10 Fld. 36.— 60.— 86.40 105.60 120.— 216.— Mk. vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren.** **Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.)** Hamburg. ZerkleinernCacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren.** **Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württemberg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	


1897. II. Jahrgang. Hamburg, 1. März 1897.



Gordian

No. 45.



Hauptinhalt:



Westafrikanische Pflanzungs-Gesellschaft „Bibundi“.

Unter diesem Namen ist hierselbst eine Gesellschaft in Bildung begriffen; die konstituierende Generalversammlung soll in der zweiten Hälfte des Monats März stattfinden.

In dieselbe werden eingebracht: 1) Die der Tabaksbau-Gesellschaft Kamerun, Jantzen, Thormählen & Dollmann gehörige Pflanzung »Bibundi«; 2) die der Firma Jantzen & Thormählen gehörige Besitzung in Isongo; 3) Die derselben Firma gehörige Besitzung in Udje und bei Mokundange; 4) das Herrn Geheimrat Dr. Oechelhäuser gehörige Land in Mokundange.

Bibundi ist von den Eigentümern bereits seit über sieben Jahren in Kultur genommen. Anfangs war besonders der Tabaksbau ins Auge gefasst, die Cacao-Kultur nur nebenher betrieben worden. Bald aber zeigten sich alle in Betracht kommenden Umstände gerade für die letztere besonders günstig, während die grossen Schwierigkeiten, welche die Pflege und Verarbeitung des Tabaks bereiten, bei dem damaligen Mangel an Arbeitskräften schwer zu überwinden schienen, obwohl die Qualität des Tabaks sich als zufriedenstellend erwies.

Die Bibundi-Pflanzung umfasst 2000 Hektare, wovon 150 Hektare bereits kultiviert sind. Es sind 72 000 Cacaobäume gepflanzt, von welchen 22 000 schon getragen haben, ausserdem 1000 Kaffeebäume. Auch die Aussichten auf die Entwickelung der Tabakskulturen sind keineswegs ungünstig.

Auf der Plantage befinden sich die erforderlichen Wohnhäuser, Trocken- und Fermentier-Schuppen, Arbeiterwohnungen, Lagerschuppen, Feldbahnen, Geräte, Mobiliar, Viehbestand, kurz alles, was zum ordnungsmässigen Betriebe der Plantage gehört.

Die ganze Pflanzung steht den Eigentümern über 450 000 Mk. ein, zu welcher Summe dieselbe in die Gesellschaft eingebracht werden soll. Die Einbringung geschieht per 1. Januar 1897 und schliesst die im Felde stehende Tabaksernte, sowie die bevorstehende Cacao-Sommerernte ein, nicht aber die zum grössten Teile beendete laufende Cacaoernte.

Die Besitzung Isongo umfasst 2000 Hektare. Bis jetzt sind dort 5000 Cacaobäume angepflanzt. Die erforderlichen Gebäude und Geräte befinden sich auf der Plantage. — Die Besitzung Udje umfasst 2000 Hektare, auch hier sind 5000 Cacaobäume angepflanzt und die nötigen Gebäude und Geräte vorhanden. — Die Besitzung in Mokundange umfasst 2000 Hektare. Mit der Kultur ist noch nicht begonnen worden.

Ueber das geplante Unternehmen im allgemeinen spricht sich Herr Professor Dr. Wohltmann folgendermaassen aus:

»Ich kann der neuen Unternehmung, der schnellen Erweiterung von Bibundi und der Inangriffnahme von Isongo und Mokundange nur ein gleich günstiges Prognostikon wie »Viktoria« in Aussicht stellen. Sie wird nach meiner festen Ueberzeugung grosse Erfolge erzielen und hat zur Zeit den Vorzug, dass Gebäude, Trocken-, Lager-, Arbeiterschuppen und Vorwerke in solider umfangreicher Bauart bereits vorliegen, sodass sich die Erweiterung des Betriebes leicht und glatt vollziehen kann. Die grossen und oft sehr schwierigen Anfangsstadien einer Plantage sind überwunden und dadurch jedes Risiko verschwunden. Darin liegt für Bibundi eine ausserordentliche Empfehlung.«

In der nachfolgenden ziffernmässigen Zusammenstellung, entnommen dem Prospekt, sind im Vergleich zu den bisherigen Erfahrungen auf der Pflanzung Bibundi die Ausgaben reichlich und die Einnahmen mässig bemessen worden.

Das Aktienkapital soll Mark 1 500 000 betragen. Davon gehen ab Mark 600 000 für die Erwerbungen der Gesellschaft und ferner ein Betrag von höchstens Mark 75 000 an einmaligen Ausgaben für Ausdehnung der Feldbahn und Errichtung von Häusern und Scheunen, sowie für Gründungskosten. Es verbleiben alsdann ca. Mark 825 000 als reines Betriebskapital.

In Bibundi sind (immer abgesehen von der Tabakspflanzung) dauernde Nutzungsgewächse vorherrschend.

1.	22 000	Cacaobäume v.	4—7	Jahren
2.	13 000	» »	3	»
3.	12 000	» »	2	»
4.	23 000	» »	1	»
5.	2 000	» »	neuangepflanzt.	
6.	1 000	Kaffeebäume,	2 Jahr alt.	

Dieselben ergeben gering angeschlagen für das Jahr

1897	800 Ztn.	Cacao à ℳ —.50 pr. ℔ ℳ	40000
1898	1200 »	» » » » » » »	60000
1899	1600 »	» » » » » » »	80000
1900	2000 »	» » » » » » »	100000
1901	2400 »	» » » » » » »	120000

Mit einem Arbeiterpersonal von 600 Negern unter Beaufsichtigung von acht Weissen können im Jahre 1897 und jedem der folgenden Jahre mit Leichtigkeit 150 000 Bäume angepflanzt werden, mithin Ende des Jahres 1901 einschliesslich der vorhandenen 72 000 im ganzen 822 000 Bäume auf den Plantagen der Gesellschaft stehen.

Da der Cacaobaum bereits am Ende des dritten Jahres, wenn auch noch nicht voll, zu tragen beginnt, so darf man bereits Ende 1900 von den in 1897 gepflanzten 150 000 Bäumen auf eine Ernte von 3000 Zentnern rechnen, so dass zuzüglich der 2000 Zentner aus dem gegenwärtigen Bestande von 72 000 Bäumen ein Ergebnis von 5000 Zentnern zum Werte von Mark 250 000 zu erwarten wäre.

Die regelmässigen jährlichen Ausgaben betragen Mark 280 000.

Aus einer Aufstellung erhellt, dass bereits im Jahre 1901, nachdem einschliesslich der einmaligen Ausgaben ein Kapital von etwa Mark 750 000 aufgewendet worden ist, ein Ueberschuss von etwa Mark 200 000 aus dem Betriebe erzielt wird, welcher sich in den Jahren 1902, 1903, 1904 um jedesmal etwa Mark 200 000 steigern dürfte. Da ein Cacaobaum durchschnittlich 30—35 Jahre trägt, würde sich während solcher Zeit der Ertrag, von Naturereignissen abgesehen, auf gleicher Höhe erhalten können.

Im Jahre 1904 würden etwa 830 000 Pflanzen zu Felde stehen und mithin 500 Pflanzen auf einen Hektar gerechnet, etwa 2000 Hektare bepflanzt sein. Es verblieben dann noch ca. 6000 Hektare, welche man entweder weiter bepflanzen oder soweit dies nicht bereits geschehen, anderweitig verwerten kann.

Obiges Zahlenbild erweist, dass selbst bei Annahme unerwarteter Störungen und Hindernisse das Unternehmen reichlichen Gewinn verspricht. Es braucht nicht besonders erwähnt zu werden, dass, falls im Laufe der Zeit die Geschicklichkeit der Arbeiter sich entwickelt und das Angebot von Arbeitern reichlicher wird, man auch mit einer beschleunigten Bepflanzung vorgehen wird.

Die Zahlung der Mark 600 000 für die einzubringenden Besitzungen soll zur Hälfte in bar an die Herren Jantzen, Thormählen und Dollmann, zur anderen Hälfte in volleingezahlten Aktien der Gesellschaft erfolgen.

Auf die zur Ausgabe gelangenden Mark 1 200 000.– sind zunächst 50 Prozent im Laufe dieses Jahres einzuzahlen, der Rest dürfte innerhalb von drei oder vier Jahren eingefordert werden.

Zum Eintritt in den ersten Aufsichtsrat der Gesellschaft haben sich, selbstverständlich unter Vorbehalt der Genehmigung und Ergänzung durch die Herren Aktionäre, bereit erklärt die Herren: Generalkonsul Dollmann, Hamburg, Dr. jur. Max Esser, Berlin, Dr. Herm. Hoesch, Düren, Excellenz von Kusserow, Hamburg, Geheimer Kommerzienrat Dr. Oechelhäuser, Dessau, Dr. jur. Scharlach, Hamburg, Heinr. Upmann (Havanna) Hamburg und Professor Dr. Wohltmann, Bonn.

Ausser verschiedenen kleineren Summen sind von zehn Beteiligten etwa Mark 500 000 bereits gezeichnet.

Die Hamburger Filiale der Deutschen Bank hat auf Ersuchen freundlichst zugesagt, weitere Zeichnungen innerhalb zehn Tagen entgegenzunehmen und den Zeichnern innerhalb weiterer zehn Tage zur Kenntnis zu bringen, inwieweit ihre Anmeldungen berücksichtigt werden konnten.

Anm. d. R. d. G.: Wir möchten den deutschen Cacaofabriken raten, sich an dieser Plantagen-Aktiengesellschaft zu beteiligen, damit unsere Industrie Interesse und Stimmrecht gewinnt.



ALLERLEI.

Kühlanlage. Es liegen uns mehrere Anfragen nach den Kisch'schen Kühlanlagen vor, die ohne Maschinenanlage, nur mit Eis kühlen und dabei doch trockene Luft liefern. Wir können, da wir selber eine solche Kühlanlage noch nicht gesehen haben, dabei weiter nichts thun, als dort anfragen, wo diese Anlagen als Chocoladen-Kühlanlage schon stehen. Das haben wir immerfort gethan, und daraufhin ist zu berichten, dass alle Empfänger durchaus zufrieden sind.

Der eine Auskunftsbrief lautet wie folgt:

»Im Besitze Ihrer gefl. Anfrage vom 14. ds. glauben wir Ihnen am besten zu dienen, wenn wir Ihnen die Abschrift dessen geben, was wir einem amerikanischen Geschäftsfreunde mitteilten:

9. Sept. 1896. Wir können Ihnen heute mitteilen, dass sich der inzwischen bei uns zur Probe von Karl Kisch aufgestellte kleine Kühlraum von 3 m Länge, 2 m Höhe und 1,5 m Breite bis jetzt sehr gut bewährt hat. Wir haben bei einem täglichen Eisverbrauch von noch nicht ganz 3 Zentnern trotz des sehr häufigen Oeffnens der Eingangsthür doch stets eine Temperatur von 6—8° R unten und oben 8—10° R; bei längeren Pausen geht die Temperatur noch 2° weiter herunter und glauben wir, wie schon bemerkt, dass die Temperatur in grösseren Anlagen, wo mehr Eis eingelegt werden kann, sich noch niedriger stellt. Uebrigens ist ja diese für Chocolade-Figuren und -Desserts gerade recht, und auch Tafelchocoladen kühlen darin rasch genug, um einen vollkommen schönen, muscheligen, dunklen Bruch zu bekommen. Dabei ist die Luft innen vollkommen trocken, und wurden selbst Nuss- und Mandel-Croquant-Chocoladen, die doch sehr hygroskopisch sind, nicht im mindesten feucht, selbst nachdem sie 36 Stunden darin waren. Wir glauben kaum, dass dies in Kohlensäure- oder Ammoniak-Anlagen der Fall wäre, besonders wenn nicht ein Extra-Ventilator darin angebracht ist, der ja übrigens bei Nacht und an Sonn- und Feiertagen doch nicht funktionieren kann. Jedenfalls hat diese Anlage auch den Vorteil grösserer Billigkeit, und da sie auch automatisch wirkt, auch billigeren, einfacheren Betriebes. Wir glauben, Ihnen deshalb entschieden dazu raten zu dürfen.

14. Novb. 1896. Wir halten es für unsere Pflicht, auf Ihre Mitteilung, die Eisanlage betr., sofort zu antworten, umsomehr als wir inzwischen mit der kleinen Probe-Anlage so ausserordentlich günstige Erfahrungen gemacht haben. Dieselbe befindet sich in dem früheren Kühlkeller, in welchem bei feuchtem Wetter alle Chocolade beschlug, während dieselbe jetzt bei jedem Wetter trocken ist, was daher kommt, dass der Eisraum fortwährend die äussere Luft einzieht, deren Feuchtigkeit sich auf dem Eise niederschlägt. Dabei ist die Leistungsfähigkeit für die Ihnen mitgeteilte Grösse eine ganz ausserordentliche. Zur Zeit wäre bei einer Kellertemperatur von 7° + eine Eiskühlung überhaupt gar nicht nötig. Im Eiskühlraum hatte es noch nicht unter 6° + R. Wir lassen aber die Kühlanlage doch beschicken, wozu jetzt kaum 50 Pfd. Eis pro Tag nötig sind, weil sie nicht nur selbst trocken bleibt, sondern auch den Keller trocken hält.

Wir glauben deshalb wohl mit Recht, dass es kaum eine vollkommenere Kühlanlage, bei welcher eine Temperatur von 6—8° genügt, geben kann. Wir sind deshalb überzeugt, dass diese Kühlanlage, die in jedem Stockwerk plaziert werden kann und keinerlei Geräusch verursacht, für Ihre örtlichen und klimatischen Verhältnisse besonders vorteilhaft ist. Es schadet ja durchaus nichts, wenn der Arbeitsraum etwas wärmer ist, wenn nur die Chocolade rasch in den Kühlkeller kommt, übrigens dürfte durch die Luftzirkulation die Temperatur niedriger werden.

Ferner hat die Anlage den ausserordentlich grossen Vorzug, dass sie immerwährend arbeitet, also auch die Luft während der Nacht trocknet, dabei beschränkt sich die ganze Bedienung auf das Nachfüllen des Eises, was für 2 Leute kaum ¼ Stunde in Anspruch nimmt. Kühlanlagen mit Motoren-Betrieb haben immer den Nachteil, dass sie an Feiertagen und bei Nacht, abgesehen von den nicht zu verhütenden Störungen während des Betriebes, ruhen. Es muss sich dann notwendigerweise viel Feuchtigkeit durch das Abschmelzen des an der Rohrleitung angesetzten Reifes bilden, die, weil auch der Ventilator nicht geht, in dem Raume bleibt.

Ein Hauptmoment ist natürlich der Kostenpunkt, denn ist das Eis nicht zu teuer, so wird sich jedenfalls der Betrieb auch nicht teurer als mit Kohlensäure- oder

Ammoniak-Maschinen stellen, während die Anlage noch nicht einmal den 10. Teil kostet, da ein Kühlraum auch bei letzteren nötig ist. — — — —

Soweit unsere Briefe an unseren Geschäftsfreund in fragl. Sache, wozu wir noch folgendes bemerken möchten:

Wie Sie aus vorstehenden Ausführungen ersehen, sind wir keineswegs so egoistisch, eine Auskunft über die Anlage zu verweigern und uns auf den kleinlichen Standpunkt zu stellen, eine solche neue Anlage quasi als Betriebsgeheimnis zu behandeln. Wir haben ähnliche Haltung seitens deutscher Fabrikanten schon erlebt. Damit wird der deutschen Industrie allerdings sehr wenig gedient. Wir haben über die Anlage schon oft Auskunft gegeben und werden es auch ferner gern thun, ohne irgend eine Gegenleistung zu erstreben. weil wir glauben, das der Allgemeinheit schuldig zu sein.«

Andere Auskunftsbriefe lauten ähnlich. Wir bedanken uns an dieser Stelle für derartige ausführliche Auskünfte, die wir gerne vergelten, und stellen nun anheim, mit dem Lieferanten direkt zu verhandeln.

W. Isländisches Moos (lichen islandicum), Lungenmoos, ist eine Pflanze aus der Flechten-Klasse. Sie wächst nicht bloss in Island, sondern auch in Norwegen, Schweden, auch in Deutschland auf Bergen, besonders auf dem Brocken. Die charakteristischen Bestandteile des isländischen Mooses sind ein Bitterstoff und eine kristallisierbare Säure. Durch Einweichen des Mooses entbittert man es; in diesem Zustande wird es in Norwegen gegessen. Getrocknet wird es bei Brustleiden, Katarrhen als Thee verwendet. Helpt et nich, denn schadt' ok nich! In Isländisch-Moos-Chocolade kann man es in getrocknetem und gepulvertem Zustande nehmen. Was es aber dabei und darin soll, ist schwer zu sagen.

R. Sie übergeben uns eine Probe Honig, die wir daraufhin ansehen sollen, ob das Bienenhonig oder ein Gemisch ist. Wir haben sie weitergegeben und von unserem Vertrauensmann den folgenden Bescheid erhalten:

»Die Untersuchung des Honigs ergab folgendes Resultat:

Polarisation der $33^1/_3$ %igen Lösung im 100 cm Rohr — 6,25 ° Wild.

Vergleichende qualitative Prüfung mit Kunsthonig:

1) Gerbsäure.
a. Honigprobe stark getrübt.
b. Kunsthonig schwächer getrübt.

2) α. Mit Kochsalz gesättigt.
β. Darnach gekocht.
a) Honigprobe α. getrübt und β. stark getrübt.
b) Kunsthonig α. klar und β. fast klar.

3) Uranacetat.
a) Honigprobe stark getrübt.
b) Kunsthonig fast klar.

4) Ammoniak.
a) Honigprobe bräunlich gelb.
b) Kunsthonig gelb.

(Die Prüfungen wurden angestellt mit $33^1/_3$ %igen Lösungen.)

Diese vergleichenden Reaktionen zusammen mit dem Resultat der Polarisation ergeben nach meinen Erfahrungen die Reinheit des Honigs; besonders die hohe Links-Drehung macht es unwahrscheinlich, dass überhaupt irgend ein Zusatz von Zuckerhonig (Kunsthonig) stattgefunden hat; irgend eine andere Verfälschung kommt nach den weiteren Reaktionen ebenfalls nicht in Betracht.

Die empirische Prüfung — Vergleich des Aromas der Lösungen — und die mikroskopische Prüfung der unlöslichen Substanzen, die Kochprobe und die Klärprobe ergaben, dass ein Seimhonig vorliegt, der anscheinend ziemlich warm gewesen ist bei der Pressung, dessen Reinheit aber nicht angezweifelt werden kann. Der Honig ist etwas sandig.«

Wir haben zehn Mark für diese Untersuchung verlegt, die wir uns gelegentlich zurück erbitten.

Hieran möchten wir eine kleine Bemerkung knüpfen: Wenn die Gordianabonnenten, die alle miteinander ein Interesse daran haben, dass der Vertrieb verfälschten Honigs sein baldiges Ende findet, uns dabei unterstützen wollen, insofern als sie uns öfter in die Lage bringen, die Qualität der im Lande gehandelten Honigarten, ihre Namen, ihre Preise kennen zu lernen, so würde das bald zu einer Klärung der Verhältnisse führen. Wir müssen dahin in Deutschland kommen, dass wir eine Ueberproduktion an Bienenhonig auf gesunder Grundlage schaffen. Statt 1 800 000 Bienenstöcke müssen wir das Zehnfache stehn haben. Was das kleine emsige Völkchen aus der Natur für die Menschen schafft, brauchen sich die Menschen nicht durch Arbeit zu erzeugen. Denn

die Arbeit des Bienenhaltens und Bienenversorgens ist dort, wo sie gethan wird, sowenig eine Arbeit, als es das Blumenpflegen, Taubenhalten, Billardspielen, Radfahren ist. Alles was der Mensch gern und freiwillig leistet, ist ihm keine Arbeit. Manche Leute spielen 12 Stunden hintereinander Skat und denken nicht daran, das als Arbeit anzusehen. Aber wenn sie 12 Stunden Cacao mahlen sollten, dann wäre es Arbeit.

Pr. Käufer von Ingwersirup sind Likörfabrikanten, die daraus Ingwerlikör oder Ingwerschnaps machen. Doch hält es schwer, dafür Käufer zu finden, da die meisten Liköre mit Essenzen zusammengebraut werden, was bequemer ist. Aber Sie können doch wohl selber dafür Verwendung finden? Lassen Sie doch in Art der Honigkuchen einen Ingwerkuchen aus Ingwersirup, Mehl und Gewürz machen! Oder einen Ingwerkakes! Oder verkochen Sie ihn zu Karamels! Sie meinen, das ginge nicht, weil darin Fruchtsäure wäre, könnte man ihn nicht bis zur Karamelprobe bringen? O, dafür ist Marmorpulver gut, oder noch besser ist das bekannte Gorton's Hygropin, das mit einer Ausgabe von vielleicht 5 Pfg. pro Zentner Ihnen die Säure aus 100 Pfd. Sirup vertreibt. Hygropin ist nichts weiter als eine Mischung alkalischer Salze, die die Säure vertreiben und kann ohne Bedenken in den Zucker genommen werden. Bei Marmorpulver oder Kreide muss man grössere Mengen nehmen und warten, bis sie zu Boden gefallen sind. Das Hygropin aber wirkt sofort. Wenn Sie den Ingwersirup selbst verwenden, wird er ohne Zweifel höher verwertet, als wenn Sie ihn verkaufen. Sie werden, da bester Stärkesirup in wasserheller Ware nur 11 Pfg. kostet, kaum mehr als 5—6 Pfg. (wenn dies noch) bekommen. In Karamels verwandelt, werden Sie doch 40 Mark dafür bekommen können. In England sind »Ginger Tablets« (Ingwer Bonbons) sehr beliebt. Sie bestehen aus

70 Pfd. Kristallzucker
30 Pfd. Ingwersirup
400 Gramm Weinsteinsäure
etwas Ingweressenz
etwas Vanille
braune Farbe.

Vielleicht machen Sie den Versuch, auf eine von den vorgeschlagenen Arten den Ingwersirup los zu werden. Dann bitten wir um ein Muster.

Diese Nummer 45 ist erst am 4. März ausgegeben worden.

P. O. Soviel wir wissen, ja! Die Fabrikanten übernehmen für ihre Räder ein Jahr Garantie, also dürfen Sie sicher sein, dass gute und solide Räder geliefert werden. Eine Berliner Chocoladefabrik schreibt uns, dass sie bei der Fahrradfabrik von Hugo Hartung A.-G. teurere Räder für ihr Personal besorgt hätte, und dass sie bei 50 Stück Abnahme auch dort einen hohen Rabatt bekommen hätte. Wir wissen genau, dass sich für 160 Mk. ein superfeines Rad bauen lässt und dass bei diesem Preise, wenn er in blitzenden Goldstücken dem Fabrikanten auf den Tisch gelegt wird, mehr zu verdienen ist als an Chocolade und Malzbonbons.

K. Hafermehl liefern:
Gebr. Weibezahn, Fischbeck a. W.
Emil Seeliger & Co., Heilbronn.
Raffauff & Co., Koblenz.

Cacaoauktion in London am 2. Febr. 1897: Auktions-Ablauf: lebhaft, fest. Westindische Sorten, Guayaquil und Bahia 1/— bis 2/—, Ceylons bis 8/— höher.

Umsätze in der Auktion:

1) Gesunde Cacaos.

Sack	pr. Cwt. fob London.		Sorte
670	Sack à 46/—	bis 60/—	Trinidad
554	» » 45/6	» 49/6	Grenada
72	» » 49/6	» 51/—	St. Lucia
228	» » 44/6	» 48/6	Dominica
33	» » 44/—	» 48/—	St. Vincent
70	» » 44/6	» 45/—	Jamaika
88	» » 47/—	» 48/—	Surinam
135	» » 57/—		Guayaquil
88	» » 60/—	» 67/—	Madagaskar (Ceylonartig)
4	» » 65/6		Montserat
1236	» » 50/—	» 83/6	Ceylon
777	» » 47/—	» 49/—	Bahia
100	» » 51/6	» 56/—	Caracas
3993 Sack.			

2. Beschädigungen:

Sack			Sorte
8	Sack à 43/—		Trinidad
4	» » 43/—	bis 43/6	Grenada
4	» » 32/—	» 44/—	Dominica
3	» » 43/—		Jamaika
2	» » 49/6		Madagaskar
20	» » 42/—	» 56/—	Ceylon
13	» » 44/—		Bahia
3	» » 47/—		Caracas
57 Sack.			

Total-Umsatz: 4052 Sack (von angebotenen: 4553 Sack).

Thomé-Cacao: Der erste diesmonatliche Dampfer traf am 10. c. in Lissabon

ein und brachte 3046 Sack gegen 3016 Sack im Vorjahre.

Ueber ein Drittel dieser Zufuhr ist bereits in feste Hände übergegangen zu Preisen zwischen 42/6 bis 47/— pr. 50 Kilo fob Lissabon. Der Markt liegt sehr fest infolge starker Konsumfrage. Die Januar-Verschiffungen von Lissabon erreichten nach uns vorliegenden Zahlen ca. 14 000 Sack.

Cacao-Auktion in London am 23. Februar 1897:

Auktions-Ablauf: lebhaft, fest.

Trinidad 1/—, Grenadas 1/— bis 3/—, Bahia 1/6, Surinam ca. 5/— höher.

Ceylons: irregulär, feine Qualitäten ca. 3/— bis 4/— niedriger.

Umsätze in der Auktion:

1) Gesunde Cacaos.

Sack	à	bis (pr. Cwt. fob London)	
500 Sack	à 51/—	bis 60/—	Trinidad
2254 »	» 47/6	» 51/6	Grenada
41 »	» 47/—	» 48/—	Dominica
64 »	» 51/6	» 56/—	Surinam
200 »	» 50/—	» 52/6	Venezuela
165 »	» 55/—		Guayaquil
200 »	» 48/—	» 49/—	Bahia
1144 »	» 47/—	» 76/—	Ceylon
4568 Sack.			

2) Beschädigungen.

Sack	à	bis	
258 Sack	à 45/6	bis 47/6	Trinidad
241 »	» 47/6	» 49/—	Grenada
84 »	» 40/—	» 45/6	Guayaquil
10 »	» 44/6	» 46/6	Bahia
56 »	» 45/—	» 62/—	Ceylon
649 Sack.			

Total-Umsatz: 5217 Sack (von angebotenen 8815 Sack).

Thomé-Cacao: ebenfalls höher.

feine Marken à 48/6 bis 49/— } pr. 50 Kilo
courante » 44/— » 46/— } fob Lissabon.

H.-Plauen, Schw.-Löbtau, Z., Rd., K.-Berlin und andere. Es haben sich viele junge Leute an uns gewendet mit der Frage, ob sie durch uns einzelne Fahrräder billiger beziehen könnten als im Detail-Verkehr. So gern wir gefällig sind, so übersteigt das doch unser Können und ist wider unsere Absicht. Wir haben mit mehreren Rad-Fabriken verabredet, dass sie uns oder den sich auf uns berufenden Chocolade-Fabrikanten bei einer Abnahme von mindestens 20 Rädern den Grossistenpreis stellen, und dieser Grossistenpreis schwankt für solide Räder bekannter Marken zwischen 145 bis 160 Mark. Mehr als 160 Mark braucht in solchem Falle niemand zu zahlen. Aber einzelne Räder können die Fabriken weder für diesen Preis noch überhaupt abgeben. Die Chocolade-Fabrikanten dürfen ja auch nicht ein Pfund Chocolade zum selben Preise verkaufen als 100 Pfund. Wir können dafür nur hier fragen: Weiss jemand einen Radhändler, der bereit wäre, einzelne Räder, wie Dürkopp, Pfeil, Germania, Greif u. s. w. preiswert, vielleicht mit einem Aufschlage von 10 % zu liefern? Dann mag er sich bei uns melden.

Uns wird folgendes Rundschreiben eingeschickt und wir werden befragt, ob uns der Versender, Herr Weindling in London, bekannt ist:

Milk Karamels.
1, Little Alie Street, E.
London, Dezember 1896.

P. P.

Niemand versäume es, sich das Rezept zur Herstellung der berühmten und so schnell beliebt gewordenen

Englischen Milk-Karamels

sofort anzuschaffen; noch niemals hat ein Artikel so viel Aufsehen und Erfolg gehabt, als oben genannte Milk-Karamels in England.

Muster dieser Milk-Karamels werden gegen Einsendung von 50 Pfg. in Briefmarken gratis und franko versendet; nach Empfang und genauer Untersuchung des Musters hat man die Wahl, das Rezept zu bestellen oder nicht.

Gleichzeitig mache ich Sie aufmerksam auf die soeben von mir in den Handel gebrachten

Luzern Variette.

Luzern Variette ist die gediegenste und prächtigste Neuheit in der

Schweizer Seidenbonbons-Branche,

zeichnet sich ganz besonders durch ihre reizende Form und der glücklich gewählten, alles dagewesene in Wirklichkeit übertreffenden wundervollen und für jedermann überraschenden Farbenstellungen aus.

Vollständiges Muster nebst jeder nötigen Auskunft zur Herstellung derselben versende franko gegen Einsendung von Mk. 5 oder per Nachnahme unfrankiert.

Achtungsvoll
S. Weindling,
1, Little Alie Street, London E.«

Da uns Herr W. nicht bekannt ist, teilt uns vielleicht ein Londoner Freund mit, ob es ratsam ist, sich Rezepte oder Proben unter Nachnahme kommen zu lassen.

Zum Honigaufsatze in Nr. 44 des Gordian schreibt uns Herr Handelschemiker Utescher aus Hamburg folgendes:

»Ich habe den Artikel im Gordian mit Interesse gelesen. Im übrigen bin ich wohl derjenige, der die Beweise geliefert hat für die Schwierigkeit der Unterscheidung von Kunsthonig und amerikanischem Honig entsprechender Beschaffenheit. Ich habe jedoch dabei die Frage als eine offene betrachtet, ob der — auch bei meinen Arbeiten verwendete — amerikanische Honig überhaupt Naturhonig immer ist bezw. gewesen ist. Von deutschem Honig unterschied sich der Zuckerhonig durch einige chemische Reaktionen nach meinen damaligen Untersuchungen, jedoch habe ich die Unsicherheit dieser Unterscheidungsmittel betont, weil es künstliche Mittel gäbe, die genau die gleichen Reaktionen bei einem Zusatz zu Kunsthonig zur Folge haben würden.*)

Der Entdecker der »sicheren« Unterscheidungsmittel zwischen Kunsthonig und Naturhonig ist Herr Filsinger, der Chemiker Ihres Verbandes; Herr Filsinger fand dieses Mittel im Bleiessig. Nach meinen Untersuchungen ist die Methode des Herrn Filsinger gänzlich unbrauchbar, und sie ist auch als solche im Reichstage zur Zeit der Zollerhöhungs-Beratungen behandelt worden. Ebenso ein anderer sächsischer Nahrungsmittelchemiker, Dr. Elsner, hat Naturhonig und Kunsthonig für garnicht verwechselbar erklärt, trotzdem inzwischen durch meine Arbeiten das Gegenteil bekannt war.

Ich wollte dies nur kurz feststellen, damit Sie erkennen, wie ich mit dem Inhalt des Gordian im allgemeinen übereinstimme; auch in Bezug auf die Unterscheidung des deutschen Honigs von Kunsthonig durch den Imker liegt etwas Wahres in dem Gesagten, d. h. reiner Naturhonig und reiner Kunsthonig kann vom Imker unterschieden werden oder überhaupt vom kaufmännischen Sachverständigen bezw. vom Honigkenner besser als vom Chemiker, der keine genügende Warenkenntnisse hat; hingegen hört in der Regel die Unterscheidungsmöglichkeit bei Vermischungen von Kunsthonig und Naturhonig auf; schon bei einem Gehalt von 25 bis 30 % Naturhonig von entsprechendem Aroma hört jede Sicherheit der Beurteilung auf.

Ob sonst im Einzelfalle die Möglichkeit vorliegt für den Chemiker, die stattgehabte Verfälschung zu erkennen, hängt von der Art der Verfälschung ab.

*) Anm.: Und weil der amerikanische Kunsthonig aus Rohrzucker, der deutsche aber aus Rübenzucker hergestellt ist. R. d. G.

Mohren-Cacao. Wir hatten in den letzten Monaten eine ganze Anzahl von Anfragen, wie weit denn die Firma A. L. Mohr mit ihrer Cacaofabrikation sei. Wir haben meist darauf nicht geantwortet, weil uns offiziell nichts bekannt geworden war. Heute stehen wir nicht an, mitzuteilen, dass die Cacaofabrik im Gange ist und auf Grund nachstehender Offerte die Angebote hinausgegangen sind. Bei dem grossen Abnehmerkreise, den die Firma Mohr für ihre Margarine im deutschen Lande hat, ist vorauszusehen, dass die älteren deutschen Fabriken sehr bald mit diesen neuen Fabrikaten kollidieren werden und dass sie, da A. L. Mohr die Fabrikation in grossem Maassstabe vorgenommen hat, damit zu rechnen haben werden. In den soeben ausgesandten Offerten lesen wir das folgende:

»**Cacao** ist zwar in Deutschland schon ein bekannter Artikel, doch ist er bisher wegen seines hohen Preises nur ein Nahrungsmittel für Wohlhabende gewesen, obwohl den minder begüterten Klassen der Bevölkerung auch recht wohl bekannt ist, wie wohlthätig der Cacao-Genuss für die Gesundheit ihrer Kinder ist; es ist daher meine Absicht, ihn zu einem Volksnahrungsmittel wie Margarine zu machen, indem ich eine wirklich gute, garantiert reine Ware zu dem billigen Preise von 1,20 Mk. per Pfund im Detail-Verkauf in den Handel bringe. Ein grosser Teil des Cacao-Konsums in Deutschland wird jetzt noch von Holland gedeckt, weil der holländische Cacao angeblich besser sein soll, dies ist jedoch nur Vorurteil, in Holland wachsen ebensowenig Cacao-Bohnen als in Deutschland, in beiden Ländern müssen sie aus den Tropen-Gegenden bezogen werden. Die Maschinen für die Cacaofabrikation beziehen die holländischen Fabriken meistens aus Deutschland, daher sind die holländischen Fabriken in keiner Weise günstiger gestellt, als die deutschen. Die deutsche Cacao-Industrie ist dagegen der holländischen aus dem Grunde bedeutend überlegen, weil Cacao-Pulver in Deutschland 40 Pfg. à Pfund Zoll zahlt, während der deutsche Zoll für Cacao-Bohnen nur 17½ Pfg. à Pfund beträgt. **Ich kann aber auch mit der deutschen Konkurrenz in Cacao mitkommen, weil ich nicht nötig habe, wie diese, besondere Reisende auszusenden, sondern den Vertrieb durch meine Margarine-Reisenden besorge, und brauche ich daher für Reisespesen nur ein sehr geringes aufzuschlagen.** Ich bin ebenfalls im Einkauf der Cacaobohnen konkurrenzfähig, weil ich sie durch

eigene Leute aus meinem Kontor in den Produktions-Ländern direkt von den Pflanzern aufkaufen lasse, teilweise im Tauschhandel gegen Margarine. Ich mache schliesslich noch darauf aufmerksam, dass ich nicht, wie die Konkurrenz, verschiedene Qualitäten, sondern nur eine gute Qualität Cacao liefern werde, und garantiere ich, dass mein Cacao durchschnittlich den gleichen Nährwert besitzt, wie alle anderweitig angebotenen teureren Cacaosorten. Die Verpackung meines Cacaos ist einfach, aber zweckentsprechend, ich habe die anderweitig benutzte hochelegante Verpackung vermieden, weil dadurch die Ware als Volksnahrungsmittel unnötig verteuert wird.

Mohren-Kaffee. Es giebt in Deutschland bekanntlich schon eine genügend grosse Anzahl von Kaffee-Surrogat-Fabriken, welche Zichorien, Feigen und Malz zu Kaffee-Ersatzmitteln verarbeiten, allen diesen Artikeln fehlt aber der wirkliche Kaffee-Geschmack, weil kein Bohnen-Kaffee zugesetzt ist. Nach vielen Versuchen ist es mir nun endlich gelungen, eine Mischung aus feinem Bohnen-Kaffee und geeigneten besten Kaffee-Ersatzmitteln herzustellen, welche keines weiteren Zusatzes von Bohnen-Kaffee bedarf, um ein besonders kräftiges Getränk von vollständig kaffeeähnlichem Geschmack und Geruch und Farbe herzustellen, und werde ich mein Fabrikat unter dem Namen **Mohren-Kaffee** in den Handel bringen zu dem billigen Preise von 60 Pfg. per Pfund im Detail-Verkauf. Es geht mit meinem Mohren-Kaffee genau wie mit meiner Margarine: ebenso, wie meine Margarine schmackhafter und nahrhafter ist als Butter geringer und mittlerer Qualität, ist auch mein Mohren-Kaffee viel schmackhafter und kräftiger als reiner Bohnen-Kaffee geringer und mittlerer Qualität.

Sowohl mein Cacao, wie mein Mohren-Kaffee werden nur in Packeten, mit meiner Firma bedruckt, geliefert, aber niemals lose. Es empfiehlt sich der Frachtersparnis wegen, wenn Sie gleichzeitig Margarine, Cacao und Kaffee bestellen.

Cacao:
(Pulver) garantiert rein

in 1/1 Pfd.-Pack.	pr. Pfd. 95 Pfg.	in Schachteln à 8 1/2 Pfd. Nto. per Post zu versenden.
» 1/2 »	» » 96 »	
» 1/4 »	» » 97 »	

in Kisten à ca. 20/1, 40/2 oder 80/4 Pfd. Ntto. pr. Eisenbahn zu versenden.

Mohren-Kaffee:
(bestehend aus einer Mischung von feinem Bohnen-Kaffee mit besten Kaffee-Ersatzmitteln)

in 1/1 oder 1/2 Pfd.-Packeten pr. Pfd. 48 Pfg.	i. Schacht. à 9 Pfd. Netto, per Post zu versenden.

in Kisten à ca. 30/1 oder 60/2 Pfund Ntto. per Eisenbahn zu versenden.

Emballage überall frei.

Zur Einführung meines Cacaos und Kaffees bin ich bereit, Ihnen von jeder Sorte ein Postpacket à 9 Pfd Netto in Commission franko zu senden, es ist also durchaus kein Risiko dabei für Sie vorhanden.

Bei Cacao mache ich zur Bedingung, dass er nicht unter **1,20 Mk.**, und bei Mohren-Kaffee, dass er nicht unter **60 Pfg.** pr. Pfd. detailliert werden darf.

Bei allen Artikeln ist Kondition Kassa innerhalb 30 Tagen nach Empfang der Ware mit 1 % Dekort. Alle Preise verstehen sich mit wirklicher Netto-Tara.«

Eine Warnung für die deutschen Exportöre nach Syrien enthält ein amtlicher Bericht aus Beirut, in welchem es heisst: Die deutschen Handelstreibenden gehen bei Anknüpfung von Verbindungen mit arabischen Kommissionshäusern nicht mit der nötigen Vorsicht zu Werke, und eingeborenen Firmen ohne Ansehen und ohne Mittel wird es leichter, bei deutschen, als bei britischen Fabrikanten Kredit zu erhalten. Es kann den deutschen Handelskreisen nicht dringend genug empfohlen werden, bei Eingehung von Geschäften mit Beirut sich nur der Vermittlung solider europäischer Kommissionshäuser zu bedienen. Der Beiruter Markt leidet unter manchen ungünstigen Verhältnissen. Es besteht eine grosse Menge kleiner, unbemittelter einheimischer Kommissionäre, die sich kein Gewissen daraus machen, die Interessen ihrer auswärtigen Kommittenten ihrem eigenen Vorteile zu opfern, und die es bei der Annahme von Aufträgen an der nötigen Sorgfalt in der Beurteilung der Zahlungsfähigkeit fehlen lassen. Häufig bezeichnen sie dem Fabrikanten nicht einmal genau die Kunden oder fingieren geradezu Aufträge, nur um Waren in die Hand zu bekommen. Es gelingt ihnen, den ehrlichen und soliden Kommissionären dadurch Konkurrenz zu machen, dass sie den Kunden übermässig lange Kredite gewähren, womit sie natürlich auch auf die Preise drücken. Die deutschen Fabrikanten sollten streng darauf halten, dass ihre Bei-

ruter Vertreter die Kunden genau bezeichnen, dass deren Accepte nur an die Ordre der Fabrikanten ausgestellt werden, und dass die Wechsel den vorschriftsmässigen Stempel tragen, auch ist darauf zu achten, wenn der Absender der Ware keine unangenehmen Erfahrungen machen will, dass die Ware bis in das kleinste hinein der Bestellung entspreche. Die geringste Abweichung von dieser, und wäre sie auch ohne jegliche Bedeutung für den Absatz, wird von den arabischen Bestellern sofort als willkommener Vorwand benutzt werden, um den Fabrikanten zu schikanieren, die Annahme der Ware zu verweigern und einen Preisabzug zu verlangen.

Londoner Gauner. In Nr. 15 des Gordian, Seite 244, haben wir über »moderne Raubritter« berichtet, die in London ihr Wesen jahrelang getrieben haben. Sie haben, wie man sich erinnern wird, deutschen Fabrikanten Waren aller Art abgeschwindelt, sich gegenseitig mit Referenzen bester Güte gedient. Hieraus hat sich ein Pressprozess entwickelt, der jetzt zum Abschluss gekommen ist. Wir lesen hierüber folgendes:

»Die »Rheinisch-Westfälische Zeitung« hatte im Jahre 1884 mehrere Artikel veröffentlicht, in denen behauptet wurde, die von der »Kölnischen Volkszeitnng« gegen die Londoner Schlittenfahrer (Schwindelfirmen, die ausländische Geschäfte um Waren betrügen) veröffentlichten Enthüllungen seien das Werk eines Schwindlers, der diese Artikel nur aus Brotneid gegen die Schlittenfahrer geschrieben habe. Hierdurch fühlte sich der betreffende Berichterstatter Rollo, mit seinem richtigen Namen Rauschel, sowie der Verleger und der Hauptredakteur der »Kölnischen Volkszeitung« beleidigt. Der frühere Chefredakteur der »Rheinisch-Westfälischen Zeitung«, Herr Diedrich Bädecker, behauptete, er habe den Inhalt der unter Klage gestellten Artikel nicht gekannt; es wurde ihm aber nachgewiesen, dass er einen einleitenden Satz dazu und im Text selbst einen Zusatz geschrieben hatte. Nachdem Rauschel eine Zivilklage gegen Bädecker angestrengt hatte, wurde ihm vom Oberlandesgericht zu Hamm auf seine Schadenersatzklage ein Schätzungseid bis zum Betrage von 4000 Mk. anvertraut. Gegen dieses Urteil legte Bädecker Revision beim Reichsgericht ein. In der Strafklage, die vor dem Schöffengericht zu Essen verhandelt wurde, gab Bädecker zu, dass er durch einen Schlittenfahrer betrogen worden war. Nachdem die Verhandlungen den ganzen Tag geführt worden waren, kam ein Vergleich dahin zu stande, dass Bädecker eine Erklärung veröffentlicht, seine Revision zurückzieht, an die Kläger 7000 Mk. zahlt und sämtliche durch die Prozesse der letzten Jahre entstandenen gerichtlichen und aussergerichtlichen Kosten übernimmt. Damit sind die Schlittenfahrer vollständig geschlagen. Nachdem der eine Hauptbeteiligte zu acht Monaten Kerker verurteilt ist, während der andere flüchtig ist, hatten sie versucht, in deutschen Zeitungen die Geschäftswelt zu beruhigen. Ihre Artikel fanden nur in der »Rheinisch-Westf. Zeitung« Aufnahme, die erst in der letzten Zeit eingesehen hat, dass sie von den Schlittenfahrern hintergangen worden ist, und die jetzt hart dafür büssen muss.

D. fragt an, ob es nicht ein Mittel gäbe, in feuchten Kellern die Schimmelbildung zu verhüten. Wir haben darauf geantwortet: Schimmel sind Pilze; wo Pilze wachsen, muss Nahrung sein; nimmt man ihnen diese Nahrung, müssen sie verhungern, genau so, wie jedes andere organische Wesen. Trockne Zugluft, grosse Reinlichkeit können die Schimmelpilze nicht vertragen. Um sie zu entfernen, hat sich Kalkmilch bewährt. Hiermit müssen die schimmeltragenden Stellen des Kellers öfters übertüncht werden. Holzgestelle, Börter bestreicht man mit Boraxlösung oder mit einer Eisen- oder Kupfervitriollösung. Kalkmilch macht Ihnen ein Maurer zurecht, die andern Lösungen können Sie sich selber herstellen. Wenn Sie dies ein paar mal im Jahre wiederholen, werden Sie keinen Schimmel mehr im Keller merken.

V. Sie werden schon gelesen haben, dass es sehr schwer ist für einen Laien, Honiguntersuchungen anzustellen. Ebenso schwer ist es beim Wachs. In der Pharm. Zeitschr. für Russland 51/96 finden wir folgendes:

Bienenwachs hat folgende chemische Zusammensetzung:

1. Der in Aether lösliche Teil, Myricin, enthält:

a) in Petroläther leicht lösliche Anteile, bestehend aus: Zwei Kohlenwasserstoffen mit dem Schmelzpunkt 59,5° und 68,0°, identisch mit Hektokosan $C_{27}H_{56}$ und Hentriakontan $C_{31}H_{64}$.

b) in Petroläther schwer lösliche Anteile aus: Myricilalkohol $C_{31}H_{64}O$ mit dem Schmelzpunkt 85—85,5°; Cerylalkohol $C_{26}H_{54}O$ oder $C_{27}H_{56}O$ und einem Alkohol $C_{24}H_{50}O$ oder $C_{26}H_{52}O$; Palmitinsäure mit dem Schmelzpunkt 61,5°; eine Säure von Wachsgeruch und Schmelzpunkt 44°; Cerolin eine riechende klebrige Masse mit dem Schmelzpunkt 22,5°.

2. Der in kochendem Alkohol lösliche Teil, Cerin, enthält:

Freie Cerotinsäure mit dem Schmelzpunkt 78°; Melissinsäure mit dem Schmelzpunkt 89—90° und Fettsäuren mit dem Schmelzpunkt unter 78°.

Japanwachs besteht vorzugsweise aus Tripalmitin und einer unbedeutenden Menge freier Fettsäuren. Das spez. Gewicht ist 0,970—1,006, der Schmelzpunkt 48—55°.

Die Bestimmung des spez. Gewichts und des Schmelz- und Erstarrungspunktes gaben einen annähernden Nachweis von Beimengungen von Talg und Japanwachs. Ein einfacher und guter Nachweis genannter Verfälschungen ist das Erhitzen des zu untersuchenden Wachses in kalt gesättigter Boraxlösung. Hierbei wird bei Anwesenheit von Talg eine weisse Trübung erhalten, beim Japanwachs dagegen wird die Flüssigkeit milchig, nach dem Erkalten findet sich alsdann unter der Bienenwachsschicht eine dritte, seifenartige Schicht. Genauer, aber auch komplizierter ist der Nachweis von Talg und Japanwachs durch Darthun von Glyzerin, welches bei der Oxydation mit Kaliumpermanganat Ameisensäure giebt, welche leicht an ihrer reduzierenden Wirkung auf Silber- und Quecksilbersalze zu erkennen ist.

E. Wenn Ihnen ausdrücklich vom Auslande (aus einer französischen Kolonie) vorgeschrieben worden ist, nur reines entöltes Cacaopulver ohne Alkalien zu liefern, so hätten Sie genau nach dieser Vorschrift 500 Pfd. Cacaomasse nehmen sollen, daraus die Butter abpressen und dann Ihrem Auftraggeber die Butter und das Pulver in natürlichem Zustande liefern müssen. Anscheinend ist der Besteller Apotheker; er hat vielleicht beide Produkte an ein Spital zu liefern und ist infolgedessen verpflichtet, nur das zu liefern, was ihm vorgeschrieben ist. Er irrt aber, wenn er schreibt, dass in Frankreich entölter Cacao, der alkalisch aufgeschlossen sei, verboten ist und dass Van Houten's Cacao in Paris nicht feilgehalten werden darf. Schreiber dieses hat der Van Houten'schen Niederlage in Paris vor noch nicht langer Zeit seinen Besuch gemacht und hat in allen Läden Van Houten's Cacao stehen sehen. Zufällig finden wir noch einen Aufsatz aus dem Jahre 1892, der den Fall behandelt, den Ihr Kunde meint. Wir fügen ihn hier an; Sie können ihm ja dann Nr. 45 des Gordian schicken, damit er sieht, wie sich damals die Wissenschaften gestritten haben.

»In Paris ist der Cacao »van Houten« erst seit der Weltausstellung von 1889 volkstümlich geworden, aber man hatte ihn schon 1885 im Laboratorium der indirekten Steuern einer Analyse unterzogen und gefunden, er sei nicht gefälscht und nicht gesundheitsschädlich. Neulich nahm die Staatsanwaltschaft die Sache aber wieder auf und lud infolge eines Berichtes des Professors Brouardel und des Experten Riche den Direktor des Hauses Van Houten, sowie den jetzigen und einen früheren Geschäftsführer vor das Pariser Zuchtpolizeigericht unter der Anklage, »Cacao in den Handel gebracht zu haben, der durch eine Entziehung der Butter und den Zusatz von Laugensalzen oder anderen Substanzen gefälscht und gesundheitsschädlich gemacht ist.«

In der Gerichtssitzung erklärte Direktor Scheffer, er beseitige allerdings 20 Prozent Cacaobutter und füge etwas bei, wodurch sein Produkt verbessert und verdaulicher wird. Dieses sei, bemerkte der Präsident, im Widerspruche mit der Ankündigung:

> »Cacao van Houten, rein und in Pulverform löslich. Es wird garantiert, dass das Pulver nur löslichen Cacao erster Qualität enthält.«

Professor Riche erklärt: Ich habe den Cacao »van Houten« analisiert. Er enthält nur 30 statt der 50 Prozent Butter, die im natürlichen Cacao vorkommen. Dagegen fand ich 4,25 Prozent Pottasche, während der reine Cacao deren nur 1,25 Prozent enthält. Um den Cacao »van Houten« zu fabrizieren, werden also 20 Prozent Fett entfernt und 3 Prozent Pottasche (!) hinzugefügt, nicht unschädliche Laugensalze, wie man deren in manchen Nahrungsmitteln findet, sondern, wenn nicht Aetzkali, so doch Kaliumoxydsalze. Diese Substanz darf nicht verwechselt werden mit dem schwefelsauren Kali, das man in Wein, Bier u. s. w. findet. Folglich ist der Cacao »van Houten« erstens **gefälscht** und zweitens **gesundheitsschädlich.**

Nach diesem Gutachten des Professors an der Pharmacieschule und Leiters der chemischen Untersuchungsabteilung an der Münze äusserte sich der Professor Brouardel, Doyen der medizinischen Fakultät, in ähnlicher Weise. Der Zusatz von Kalisalzen ist immer schädlich, sagte er; er ist eine Gefahr für die Gesundheit, wenn er in der Dosis vorkommt, die im Cacao »van Houten« konstatiert wird. Die Kalisalze sind am gefährlichsten bei jungen oder solchen Personen, die an

schwachen Nieren leiden, denn sie ziehen Leber- und Nierenkrankheiten nach sich.

Wie schon im Jahre 1885, so verfocht hingegen Bardy, der Leiter des Laboratoriums der indirekten Steuern, die Ansicht, der Cacao »van Houten« sei nicht gefälscht, weil ihm 20 Prozent Butter entzogen werden; denn dieses Fett ist oft unverdaulich, und ein schwacher Magen verträgt es nicht leicht. Der Zusatz wäre nach Bardy nicht ein Kalisalz, sondern phosphorsaures Kali, das in vielen Speisen vorkommt. Professor Riche gab dies nicht zu. Zwei andere Professoren der Medizinschule, die Doktoren Dujardin-Beaumetz und Gautier, vertraten ebenfalls den Standpunkt, die Entfettung des Cacaos könne unter Umständen eine Wohlthat für Leute sein, welche die Butter nicht verdauen; dagegen stimmten sie mit dem Professor Riche darin überein, dass, wenn der Zusatz aus kohlensaurem Kali oder Aetzkali bestände, der Cacao »van Houten« gesundheitsgefährlich wäre. Die Sache wurde darauf vorläufig vertagt. (Später wurde zu gunsten der Van Houten'schen Cacaos entschieden.)

Man sieht, dass auch in Frankreich die Feststellung, ob in einem bestimmten Falle Verfälschung eines Nahrungsmittels vorliegt oder nicht, unter Umständen Schwierigkeiten bereitet. Hier liegt die Sache natürlich so, dass teilweise entölter Cacao auch als solcher zu bezeichnen ist; diese Deklaration kann aber heutzutage überflüssig erscheinen, weil die pulverförmigen Cacaos behufs Herstellung teilweise entfettet werden müssen, diese Herstellungsweise auch als allgemein bekannt vorausgesetzt werden darf. Ausserdem kommt hierbei in Betracht, dass durch Entziehen des Fettes das Präparat dem Werte nachsteigt.

Vereinigung der Steuer- und Wirtschaftsreformer. Berlin, den 17. Februar. Der letzte Gegenstand der Tagesordnung war »die gegenwärtige Zuckersteuer«. Die Referenten Redakteur und Generalsekretär des Vereins der Rohzuckerfabriken im deutschen Reiche Dr. Karl Hager (Berlin) und Rittergutsbesitzer A. Tenge (Niederbarkhausen) beantragten dazu:

»Die 22. Generalversammlung der Vereinigung der Steuer- und Wirtschafts-Reformer erklärt: Die Vereinigung der Steuer- und Wirtschaftsreformer ist der Meinung, dass das Zuckersteuergesetz vom 27. Mai 1896 seinen Zweck, die Zuckerproduktion durch Kontingentierung zu regeln und dadurch die Zuckerpreise günstig zu beeinflussen, verfehlt hat und so lange verfehlen wird, als die Art der Kontingentierung, die das Gesetz vorschreibt, ungeändert bestehen bleibt. Diese Kontingentierungsart, die der Reichstag abweichend von der Regierungsvorlage und abweichend von den Vorschlägen der Zuckerindustrie und der Landwirtschaft beschlossen hat, enthält einen Zwang zur Ueberproduktion und verbietet die Einschränkung der Zuckererzeugung, die das einzige Mittel ist, die Zucker- und Rübenpreise wieder auf einen lohnenden Stand zu erheben. Es erscheint darum als dringende Pflicht der gesetzgebenden Körperschaften, die Initiative zu einer Ergänzung der Kontingentierungs-Bestimmungen des Zuckersteuergesetzes zu ergreifen, welche den Zwang zur Ueberproduktion beseitigt und eine Einschränkung ermöglicht. Als solche Ergänzung empfiehlt sich die Bestimmung, dass den einzelnen Fabriken das ihnen für das Betriebsjahr 1896—97 zugebilligte Kontingent bei den späteren Kontingentierungen nicht verringert werden darf. Ferner ist ein Zusatz zu dem Gesetz erforderlich, wonach die Steuerpflicht der ihr Kontingent überschreitenden Fabriken um denjenigen Betrag pro rata erleichtert wird, welcher jetzt, entgegen der Absicht des Gesetzes, der Reichskasse aus nicht ausgenutzten Kontingenten zu gute kommt.

Die Besprechung über die Zuckersteuerfrage drehte sich besonders um die Materialsteuer. Diese wurde namentlich von den Herren v. Helldorff und Staudy befürwortet, während die Referenten sich dagegen erklärten. Die Mehrheit war schliesslich für die Materialsteuer und beschloss daher, die Resolution von den Worten »verfehlt hat« an zu streichen und für das Gestrichene zu setzen »und richtet daher an den Herrn Reichskanzer das dringende Ersuchen, die Frage einer anderen Regelung der Zuckersteuer. insbesondere die Rückkehr zur Materialsteuer, in Erwägung zu ziehen.«

Um 4 Uhr schloss hiernach Graf Mirbach die Versammlung.

(II. Int. Kochkunst-Ausstellung 1898 in Wien.) Vor mehreren Jahren hat der »Oesterreichische Gastwirte-Verband« in Vereine mit sämtlichen gastgewerblichen Korporationen Wiens den Beschluss gefasst, als Vorfeier des 50jährigen Regierungs-Jubiläums Sr. Majestät unseres Kaisers eine internationale Kochkunst-Ausstellung in Wien zu veranstalten. Das Protektorat dieser Ausstellung, deren gesamter Reinertrag humanitären Zwecken gewidmet wird, hat in huldvollster Weise Ihre Majestät die Kaiserin und Königin Elisabeth übernommen,

während als Ehrenpräsident der Oberstküchenmeister Sr. Majestät des Kaisers August Graf Bellegarde fungiert. Bei der kürzlich abgehaltenen konstituierenden Versammlung des grossen Komitées, welchem die hervorragenden Hôteliers und Gastwirte, sowie Delegierte aller verwandten Gewerbszweige angehören, wurde die Zeit für die Abhaltung der Ausstellung vom 5. bis 9. Januar 1898 bestimmt. Das Programm wird demnächst veröffentlicht werden. Das Ausstellungs-Komitée befindet sich in Wien, II. Asperngasse, »Hôtel Kronprinz«.

Cacaobutter-Auktion in Amsterdam. Am 2. März standen zur Auktion:
75 000 Kilo Van Houtens Cacaobutter
18 000 » andere holländ. Butter in Kisten
12 000 » » » ». » Ballen

Davon wurden bezahlt:
Van Houtens Butter mit 63 c als höchster Preis
mit $60^1/_2$ c » niedrigster »
der Durchschnittspreis war $61^1/_4$ c,

Ferner wurde für die holländische Butter in Kisten $60^1/_2$ cents und für die in Ballen 55 cents bezahlt.

Gegen frühere Jahre sind die Preise in der Märzauktion ganz erheblich gefallen. Es wurde bezahlt im März

1896	1895	1894	1893	1892	1891
68 c	$74^1/_2$	$71^1/_2$	$63^1/_2$	66	$64^1/_4$

Im Laufe des kommenden Sommers werden wir allem Anschein nach recht niedrige Preise für Cacaobutter bekommen. Dann wird eine Preissteigerung des Cacaopulvers sich nötig machen. Diese aber wird sehr langsam vor sich gehen, so dass man mit nicht allzufrohen Hoffnungen der Entwickelung des Cacaopulvergeschäft entgegensieht. Die Ausfuhr deutscher Cacaobutter scheint in dem eben begonnenen Jahre grosse Dimensionen annehmen zu wollen. Damit hat die Kauflust in holländischen Auktionen zu rechnen. Im Jauuar sind aus Deutschland ausgeführt worden 36 200 Kilo; davon nach Holland 19 200 Kilo, wahrscheinlich um von dort als holländische weiterzugehen. Denn in Holland selbst wird sie keine Konsumenten finden. Wer leichten Herzens ist, murmelt in den Bart: Die Welt will betrogen werden; wer anders gestimmt ist, denkt: Was sind die Menschen für komische Kreaturen. Cacaopulver kaufen die Deutschen aus Holland, Cacaobutter kaufen die Holländer aus Deutschland. Und das ganze nennt man, wenns Jahr herum ist, Aufschwung des wirtschaftlichen Lebens! Blüten des Handels! Zeichen des Verkehrs! — O Herr!

Anzeigen.

1897. II. Jahrgang. Hamburg, 15. März 1897.



Hauptinhalt:





Ein- und Ausfuhrbilanz.

Im Monat Dezember 1896 wurden in Deutschland eingeführt:

933 200 Kilo Cacaobohnen,

davon aus		
Frankreich	13 700	Kilo
Grossbritannien	53 700	»
Portugal	119 500	»
Deutsch-Westafrika	9 400	»
Westafrika ohne dtsch. Schutzg.	89 400	»
Britisch Ostindien	3 000	»
Niederl. Ostindien	9 500	»
Brasilien	118 500	
Britisch Westindien	50 700	»
Dänisch Westindien	2 700	»
Ecuador	271 600	»
Haiti	79 700	»
Niederl. Westindien	2 800	»
Venezuela	35 400	»

Im Dezember 1895 kamen nur
797 500 Kilo Cacaobohnen
hinein.

Ferner wurden im Dezember eingeführt:
1800 Kilo Cacaobutter (!)
gegen 100 » im Jahre 1895.

Ferner 97 900 Kilo Konditorwaren
gegen 96 100 » im Jahre 1895.

Ferner 25 100 Kilo Chocolade
gegen 27 200 » im Jahre 1895.

Ferner 62 900 Kilo Cacaopulver
gegen 31 500 » im Jahre 1895.

Ferner 400 Kilo Cacaomasse
gegen 19 800 » im Jahre 1895.

Einfuhren.

Die **Einfuhren** des ganzen Jahres 1896 gegen früher stellen sich wie folgt:

Cacaobohnen	1894	8 319 900	Kilo
	1895	9 950 900	»
	1896	12 209 500	»
Cacaobutter	1894	159 200	Kilo
	1895	165 500	»
	1896	6 100	»
Konditorwaren	1894	614 500	Kilo
	1895	653 800	»
	1896	633 100	»
Chocolade	1891	175 800	Kilo
	1892	183 900	»
	1893	135 200	»
	1894	171 900	»
	1895	163 700	»
	1896	177 300	»
Cacaopulver und **Cacaomasse**	1891	522 700	Kilo
	1892	528 000	»
	1893	669 500	»
	1894	556 100	»
	1895	673 100	»
	1896	656 000	»

Ausfuhren.

Die **Ausfuhren** des ganzen Jahres 1896 gegen früher stellen sich wie folgt:

Cacaoschalen	1894	1 200	Kilo
	1895	57 700	»
	1896	105 400	»
Cacaobutter	1891	10 300	Kilo
	1892	13 400	»
	1893	18 400	»
	1894	30 000	»
	1895	38 900	»
	1896	260 600	»
Konditorwaren	1894	928 500	Kilo
	1895	770 900	»
	1896	842 600	»

Chocolade	1891	277 900 Kilo
	1892	361 200 »
	1893	468 100 »
	1894	562 400 »
	1895	523 200 »
	1896	485 700 »
Cacaopulver und Cacaomasse	1891	10 200 Kilo
	1892	12 300 »
	1893	9 200 »
	1894	10 100 »
	1895	22 500 »
	1896	46 500 »

Was lernen wir aus dieser Berechnung?

1) Die Einfuhr und der Verbrauch von Cacaobohnen nehmen von Jahr zu Jahr zu.

2) Trotz des hohen Einfuhrzolles von 45 Mark pr. 100 Kilo haben 6100 Kilo Cacaobutter in Deutschland eingeführt werden können. Der Importeur, jedenfalls ein viel erfahrener Mann (!), hat dafür 2745 Mark an Zoll zum Fenster hinausgeworfen.

3) Die Einfuhr von Konditorwaren hält sich seit Jahren auf fast gleicher Höhe.

4) Die Einfuhr von Chocoladen hält sich ebenfalls seit Jahren auf gleicher Höhe. In Chocoladen besserer Qualität, woran noch Geld zu verdienen ist, versorgt das Ausland einen grossen Teil des deutschen Bedarfs.

5) Die Einfuhr von Cacaopulver scheint mit dem Jahre 1895 die höchste Grenze erreicht zu haben. Da aber neuerdings wieder im ganzen Reiche eifrige Reklame gemacht wird, lässt sich bestimmtes nicht vorher sehen. Im Januar 1897 ist die Einfuhr etwas kleiner als 1896.

Die Ausfuhrzahlen lehren folgendes:

6) Für Cacaoschalen ist das Ausland im letzten Jahre für 105 400 Kilo, also für ungefähr 2000 Zentner Käufer gewesen. Wo grosse Vorräte von Schalen sind, und das ist anscheinend überall der Fall, da wird man gut thun, diese Vorräte in den Hamburger Nachrichten ein paar mal anzubieten, damit Exporteure aufmerksam werden und sich um den Verkauf kümmern.

7) Die Ausfuhr von Cacaobutter steigt infolge der Zollrückvergütung sehr. Wenn auch auf Umwegen, so ist doch Nordamerika der grösste Konsument. Wie lange das noch dauern wird, hängt von Herrn Mac Kinley ab. Ohne Zweifel wird er, sobald die amerikanischen Cacaofabrikanten sich gegen die Einfuhr auflehnen, das Thor zumachen. Herr Mac Kinley weiss, was er will, und er weiss, dass die Arbeit, die im Lande gethan werden kann, auch im Lande gethan werden muss. Er weiss, dass in wirtschaftlichen Dingen nur das Vernünftige von Dauer ist. Damit haben wir zu rechnen.

8) Die Ausfuhr von Konditorwaren ist im Sinken, besonders in den vom Auslande bewilligten Preisen.

9) Die Ausfuhr von Chocoladen, die in den letzten drei Jahren etwas gestiegen war, ist wieder zurückgegangen, und zwar dahin einstweilen, wo wir 1893 gestanden haben. Da hierfür die Hauptabnehmer England und Amerika sind, wird auch hier niemals auf einen geschäftlichen Segen zu rechnen sein; es wird nicht bloss die Ausfuhr an Gewicht immer weiter rückwärts gehen, sondern auch in den Preisen werden immer weitere Konzessionen gefordert werden. Der Januar 1897 bringt schon bloss noch eine Ausfuhr von **6100** Kilo gegen **28 400** Kilo im vorigen Jahre.

10) Die Ausfuhr von Cacaopulver ist zwar im letzten Jahre auf das Doppelte gestiegen, doch ist das ganze Geschäft darin ein kümmerliches.

Soweit die Uebersicht nach dem Gewichte.

Wir fügen nun noch ein paar Zahlen, dem Werte nach, an:

Einfuhr-Werte.

Die eingeführten Mengen hatten im Jahre 1896 und früher folgenden Wert:

		Kilo	Mark
Cacaobutter	1894	159 200	390 000
	1895	165 200	405 000
	1896	6 100	15 000
Konditorwaren	1894	614 500	952 000
	1895	653 800	1 013 000
	1896	633 100	981 000
Chocolade	1894	171 900	464 000
	1895	163 700	393 000
	1896	177 300	426 000
Cacaopulver und Cacaomasse	1894	556 100	1 480 000
	1895	673 100	1 980 000
	1896	656 000	2 493 000

Diese Wertzahlen lehren uns, dass der deutsche Kaufmann, der Fakturenempfänger, an das Ausland folgende Preise im Jahre 1896 bezahlt hat:

2,46 Mk. pr. Kilo Cacaobutter
1,55 » » » Konditorwaren
2,40 » » » Chocolade
3,80 » » » Cacaopulver.

Die eingeführten Cacaobohnen sind im Durchschnitt mit

1,06 Mk. pr. Kilo

bezahlt.

Ausfuhr-Werte.

Die ausgeführten Mengen hatten im Jahre 1896 und früher folgenden Wert:

		Kilo	Mark
Cacaoschalen	1895	57 700	4 000
	1896	105 400	7 000
Cacaobutter	1894	30 000	80 100
	1895	38 900	95 000
	1896	260 600	638 000
Konditorwaren	1894	928 500	1 003 000
	1895	770 900	833 000
	1896	842 600	910 000
Chocolade	1894	562 400	872 000
	1895	523 200	811 000
	1896	485 700	753 000
Cacaopulver	1894	10 100	23 000
und	1895	22 500	49 000
Cacaomasse	1896	46 500	116 000

Hieraus lernen wir, dass der ausländische Kaufmann an den deutschen Fabrikanten durchschnittlich folgende Fakturenpreise im Jahre 1896 zahlte:

$6^1/_2$ Pfg. pr. Kilo Cacaoschalen
2,45 Mk. » » Cacaobutter
1,08 » » » Konditorwaren
1,55 » » » Chocoladen
2,50 » » » Cacaopulver.

Also das Ausland bekommt erheblich höhere Preise von dem deutschen Kaufmann als das andere Ausland dem deutschen Fabrikanten bewilligt.

Bei Konditorwaren sind die Preise 47 Pfg.,
» Chocolade » » » 85 »
» Cacaopulver » » » 130 »
pro Kilo zu gunsten der ausländischen Fabrikanten höher.



Auslands-Verkehr im Januar 1897.

(Wir sind darum gebeten worden, über die Ein- und Ausfuhren in Zukunft doch allmonatlich zu berichten, und wir haben dazu ja gesagt. Bis heute liegt nur die Uebersicht über den ersten Monat, über Januar, vor.)

Einfuhren.

Im Monat Januar 1897 wurden eingeführt:
1 689 100 Kilo Cacaobohnen
gegen 1 169 200 » im Jahre 1895,
894 400 » » » 1894.

Die Einfuhr ist gegen 1894 fast um das Doppelte gestiegen.

Die liefernden Länder, nach der Grösse ihrer Lieferungen aufgestellt, waren:

Ecuador	mit	597 800 Kilo
Brasilien	»	280 300 »
Portugal (Thomé)	»	159 300 »
Haiti	»	128 900 »
Britisch Westindien	»	126 600 »
Port. Westafrika	»	119 600 »
England	»	93 300 »
Venezuela	»	70 400 »

Der Rest verteilt sich auf andere Länder.

Ferner wurden eingeführt:
1800 Kilo Cacaobutter,
davon aus Holland nur 600 Kilo.

Wie erklärt man sich diese Dummheit, dass bei einem Zollsatze von 45 Mk. pr. 100 Kilo in einem Monat 1800 Kilo Cacaobutter eingeführt und verzollt werden? Ist die Ware jenseits der Grenze gestohlen? Oder was ist damit?

Ferner wurden eingeführt:
23 100 Kilo Chocolade, davon
18 400 » aus Frankreich,
3 200 » aus der Schweiz.
gegen 10 700 » im Jahre 1896.
Das Jahr fängt gut an.

Ferner kamen herein:
30 000 Kilo Cacaopulver und -Masse.
davon 29 900 » aus Holland,
gegen 32 000 » im Jahre 1896.

Ausfuhren.

Ausgeführt wurden im Januar 1897:
36 200 Kilo Cacaobutter
davon nur 500 Kilo aus Fabriken, die unter Zollverschluss arbeiten.
19 200 Kilo gingen nach Holland,
1 800 » nach Amerika.

Ferner:
59 200 Kilo Konditorwaren,
davon nur 200 Kilo aus Zollfabriken.
16 700 Kilo gingen nach Belgien
8 000 » » » England,
3 300 » » » Ostindien.
Meist waren es billige Kakes.

Ferner:
Nur 6 100 Kilo Chocolade,
davon 1 300 » aus Zollfabriken.
gegen **28 400** » im Jahre 1896.

Ferner:
4 400 Kilo Cacaopulver und -masse.
davon 1 900 » aus Zollfabriken,
gegen 4 600 » im Jahre 1896.

Das ist alles, was vom Januar 1897 zu berichten wäre.



Cacaoverbrauch in Nord-Amerika.

Nachstehende Tabelle, die von amerikanischen Gordianfreunden eingesandt worden ist, berichtet über die Einfuhr, die Ausfuhr, den Verbrauch und den Vorrat an Cacaobohnen in den Vereinigten Staaten für sechs Jahre. Wenn Wohlstand und wirtschaftliches Aufwärtskommen gemessen werden könnten an dem Verbrauch von Cacao, — was ja vielleicht ein besseres Resultat gäbe als trockene statistische Zahlen, dann müsste man daran, dass in Deutschland der Verbrauch mit einer gewissen Regelmässigkeit von Jahr zu Jahr steigt, erkennen, dass wir, wenn nicht grosse, so doch kleine aber sichere Fortschritte machen. Von den Vereinigten Staaten könnte man das nicht sagen; dort hat sich der Bedarf nur langsam und, was das Zeichen eines ungesunden Zustandes ist, was immer auf Fieber deutet, bald gehoben, bald gesenkt. Schon 1891 wurden 116727 Sack verbraucht, dann 1892 125162 Sack; 1893 fiel der Konsum auf 105987 Sack, 1894 wurden ebenfalls nur 106270 Sack verbraucht; dann stieg 1895 der Bedarf auf 145026 Sack und 1896 war er nur 148000 Sack gross. Das ist kein gutes Zeichen; das ist ein Beweis, dass die grosse Masse des amerikanischen Volkes ein sehr unregelmässiges Einkommen gehabt hat. Und jede wirtschaftliche Unregelmässigkeit deutet auf Ungesundheit.

Alles nähere ist aus folgender Tabelle zu ersehen. Interessant ist es, zu beobachten, wie der Verbrauch einzelner bestimmter Cacaosorten, wie Guayaquil, Trinidad, Caracas, Surinam, Bahia und Ceylon, beständig geblieben ist und wie andererseits andere, in Amerika anscheinend nicht recht beliebte Sorten, beständig abgelehnt werden.

SORTEN	Import in Säcken						Export in Säcken					
	1896	1895	1894	1893	1892	1891	1896	1895	1894	1893	1892	1891
Guayaquil	11775	20490	20754	12838	14325	9592	1687	1453	1728	2575	1775	4447
Trinidad	26021	30823	24616	20825	38969	24067	1087	513	1028	1151	2031	601
Grenada	2065	1158	1430	1752	2189	546	44	42	258	320	128	58
Jamaika	807	1128	698	518	1534	1974	63	654	38	54	1275	1837
Para	2831	3211	634	690	947	700	—	—	—	—	109	—
Caracas	30163	20536	19015	16649	24377	12759	1463	1229	2121	2868	2446	3317
Maracaibo	694	244	187	904	1235	787	283	14	144	768	692	654
Angostura	—	—	—	—	—	5	—	—	—	—	1	350
Surinam	24699	34989	18668	26006	13704	17702	83	73	291	1386	56	525
Dominica	70	53	13	—	—	—	—	5	—	—	—	—
St. Domingo	2188	2163	248	3165	2949	11211	219	418	83	132	268	5368
Bahia	26636	27423	17375	19899	20675	28068	493	372	458	509	381	141
Cauca	5	3591	956	1317	2209	3986	795	2101	966	1136	2686	2183
Savanilla	—	440	321	233	292	159	202	58	225	225	293	35
St. Jago	—	141	80	—	—	17	—	85	—	—	—	17
Ceylon	15445	9787	3988	17282	11633	16980	88	30	13	1874	1302	548
Java	5645	6089	3795	3134	2504	4303	—	5	—	404	370	102
Sundry	—	640	26	62	551	148	170	244	—	—	133	—
Total	149044	162906	112804	124584	138093	133004	6677	7296	7353	13402	13946	20183

SORTEN	Konsum in Säcken						Vorrat am 31. Dezember					
	1896	1895	1894	1893	1892	1891	1896	1895	1894	1893	1892	1891
Guayaquil	12144	20991	15817	10015	11539	8593	975	3031	4985	1776	1528	517
Trinidad	27850	26727	24920	18461	38018	22274	1014	3930	347	1679	466	1546
Grenada	1976	1172	1174	1381	2328	538	55	10	66	68	17	284
Jamaika	690	837	371	398	214	135	94	40	403	114	48	3
Para	2937	2989	630	600	838	730	120	226	4	—	—	—
Caracas	23851	17577	17459	13807	20524	11704	7137	2288	558	1123	1749	342
Maracaibo	405	188	84	270	429	89	51	45	3	44	178	64
Angostura	—	—	—	—	4	9	—	—	—	—	—	5
Surinam	27828	31330	20956	21575	13742	17513	840	4052	466	3045	—	94
Dominica	37	50	11	—	—	—	33	—	2	—	—	—
St. Domingo	2159	1555	224	2974	3328	5509	—	190	—	59	—	647
Bahia	26698	25067	17011	18729	20596	28138	2046	2601	617	711	50	352
Cauca	220	499	88	144	539	711	5	1015	24	122	85	1101
Savanilla	184	—	124	—	10	112	—	386	4	32	24	35
St. Jago	—	112	24	—	—	—	—	—	56	—	—	—
Ceylon	15433	9505	4033	15090	10338	16455	454	530	278	336	18	25
Java	5520	6293	3348	2499	2297	4025	607	482	691	244	13	176
Sundry	129	134	3	44	418	148	4	303	41	18	—	—
Total	148061	145026	106270	105987	125162	116727	13435	19129	8545	9371	4176	5191



Der Zucker-Kant.

Am 16. Februar hat Professor Dr. C. Scheibler in Berlin seinen 70. Geburtstag gefeiert. Scheibler hat an der Entwickelung der Zuckerindustrie als einer der intelligentesten und fleissigsten mitgearbeitet. Wenn man die Forscher nennt, die neue Zuckerarten gefunden und beschrieben haben, die die Kohlenhydrate durch und durch studiert haben, die die Bestimmungsmöglichkeit der Saccharose im Zucker gezeigt haben, die gelehrt haben, wie man das Verhältnis von Rohzucker und Raffinade ermittelt, und wie man Saccharate aus Melasse gewinnt, also die minderwertig erscheinende Melasse nutzbar macht, dann steht Professor Scheibler an der ersten Stelle. Darum hat auch der Gordian des Mannes im Namen der ganzen deutschen Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie zu gedenken. Wo wäre unsere Industrie, wo wäre der Gordian, wenn Runkel Runkel, und weiter nichts, geblieben wäre, wenn Deutschland heute noch in der Hauptsache auf Rohrzucker aus den Tropen zu vier- bis fünfmal höheren Preisen angewiesen wäre? Wenn Zucker und gar erst Chocolade nur — wie vielleicht Kaviar und Austern — Genussmittel der paar tausend geldreichen Leute wäre?

Professor Scheibler hat von wissenschaftlichen Gesellschaften und Privatleuten, unter den letzten von Rantzau (Bismarck's Schwiegersohn), Schwenninger, Victor Meyer, Rottenburg, Krupp, Graf Douglas, Dr. v. Lippmann u. s. w. Adressen, Telegramme und Grüsse in mancherlei Form bekommen. Persönliche Freunde, wie Dr. E. Jacobsen, haben ihm launige Gedichte gewidmet, die so hübsch sind, dass wir einmal im Gordian die Prosa des Alltagslebens unterbrechen und sie weitergeben wollen.

Das erste von Dr. E. Jacobsen lautet:

Carl Scheibler
dem Zuckerphilosophen
zum 70. Geburtstage.

Den Zucker liebt die ganze Welt;
Die Pflanze, die ihn hergestellt,
Das Tier, das ihn zu haschen weiss,
Das Kind, das ihn zu naschen weiss,
Das Männ- und Fräulein, wie der Greis,
Der ihn im Grog zu schätzen weiss,
Kurz — jeder steckt ihn in den Mund, —
Doch keiner kam ihm auf den Grund.
So sehr wie Du, o Jubilar,
O Zuckerpapst, o Zuckeraar!
Weil Du durch Weisheit und Verstand
Sein inn'res Wesen hast erkannt. —
Wärst Du nicht schon »geheim« — der Staat
Müsst' zum geheimen Zuckerrat
Dich machen; — aber Du bist mehr,
Und Dir gebührt wohl gröss're Ehr'.
Dir, grosser Zuckerphilosoph,
Macht heut die Zuckerwelt den Hof,
Und also sei von ihr genannt
Fortan der reine
Zucker-Kant.

Das zweite hat der Redakteur des Kladderadatsch, Johannes Trojahn, verfasst:

Carl Scheibler
zu seinem siebzigsten Geburtstag.
Berlin, den 16. Februar 1897.

Scheibler, den wir alle schätzen,
Heute zählt er siebzig Jahr.
Lasst mich auseinandersetzen,
Was er ist und was er war.
Heute, um es kurz zu sagen,
Ist er ein gemachter Mann,
Doch in seinen Säuglingstagen
Fing auch er mit Kleinem an.
In Eupen bei Aachen in lieblicher Landschaft
Zuerst mit dem Milchzucker macht' er Bekanntschaft,
Als kaum seines Daseins Geschichte begann.

Durch berühmte Anverwandte
War sein Name schon bekannt,
Scheibler hatte eine Tante*),
Die noch heut oft wird genannt;
Die ein Kochbuch hat geschrieben,
Dessen Ruhm vergeh'n wird nie;
Und was er erreicht hat, schieben
Wir zum grossen Teil auf sie.
Denn als ihm, dem Jüngling, das Leben lag offen,
Begann er sich auch zu beschäft'gen mit Stoffen
Und hat sich als Studium erwählt die Chemie.

Auf den Universitäten
Ging er den Entwicklungsgang;
In verschied'nen Musenstädten
Lebt' und liebt' er, sang und trank.
Endlich mit dem Doktorhute
Seh'n wir ihn von dannen ziehn,
Und zuerst ging seine Route
Von Ostpreussen nach Stettin.
So weilt' er und wirkt' er am baltischen Strande,
Bis dass er, sich wendend zum märkischen Sande,
Ein Laboratorium sich baut' in Berlin.

*) Der Dichter hat hier des Reimes wegen Tante gesetzt: in Wirklichkeit war es die Grossmutter.
Der Berichterstatter.

Die Natur hat ohne Frage
Sich die Sache wohl bedacht,
Dass ein Vogel schläft bei Tage,
Und der andre in der Nacht.
Dieses erstern Leben führte
Scheibler, eine Eule fast,
Von Nachmittag an studierte
Meist er ohne Ruh und Rast.
Ihm dampfte der Kopf wie ein brodelnder Kessel
Des Thees, erst nach Mitternacht kam er zu [Dressel,
Mit Jubel begrüsst als »der steinerne Gast«.

Jeder Mensch hat seine Liebe,
Die ihm über alles geht;
Seine war die Runkelrübe,
Die in weitem Felde steht.
Eifrig sass er im Betrachten
Ihres wunderbaren Bau's;
Wie sie besser auszuschlachten,
Dacht er sich allmählich aus.
Wie Goethe »Mehr Licht!« rief zum [Schrecken der Mucker,
So rief er, andonnernd die Rübe, »Mehr Zucker!«
Und glücklich auch quetschte er mehr noch [heraus.

Freilich so im Umseh'n waren
Die Erfolge nicht erreicht,
Durch das Strontianitverfahren
Wurde erst die Sache leicht.
Näher hierauf einzugehen,
Halt' ich nicht für indiziert,
Weil es teils nicht zu verstehen,
Teils auch wenig int'ressiert.
Wer weiss denn genau etwas von der Melasse,
Der Arabinose und sonstiger Masse,
Womit er so lang hat experimentiert.

Ist der Mensch mal beim Erfinden,
Fällt ihm stets noch andres ein;
Dieses scheint aus manchen Gründen
Auch des Scheibler's Fall zu sein.
Warum soll das Pulver rauchen?
Dacht' er einmal Nachts um zwei;
Besser wär' es zu gebrauchen,
Wär' es ganz vom Rauche frei.
Er dacht's, da erfand er das rauchlose Pulver,
Nun war er auf einmal berühmter als Bulwer
Gewesen einst war in der Schriftstellerei.

Vieles giebt's, worüber streiten
Sich und disputieren lässt,
Doch dass wen'ger gute Seiten
Jeder Mensch hat, das steht fest.
Dass bei Scheibler überwiegen
Gute, weiss ich ganz genau;
Möcht' er nur so oft nicht liegen
Auf der Lauer bei Kalau*).

*) Der Ton liegt auf der zweiten Silbe.

Doch ob er noch tausendmal ärger es triebe,
Wir breiten heut' drüber den Mantel der Liebe
Und leisten uns nur ein verstohlenes »Au!«

Wenn ein Mensch durch gute Führung
Oder sonst verdienstlich schien,
Wird gewöhnlich die Regierung
Aufmerksam gemacht auf ihn.
Diese sucht ihn dann zu ehren,
Wie's nur möglich, mehr und mehr.
Durch die Blätter manchmal hören
Wir davon und freu'n uns sehr.
Geheimer Regierungsrat ist er geworden,
Der Scheibler, wahrscheinlich auch hat er [schon Orden,
Nun fehlt noch der Adel — vielleicht kommt [auch der!

Durch Erfolge oft geblendet
Wird der Mensch, wie zu viel Licht
Pflanzen auch nicht Segen spendet,
Doch auf Scheibler passt das nicht.
Was er sich auch hat erworben,
Ehr' und Ruhm und rotes Gold,
Dennoch blieb er unverdorben
Und den alten Freunden hold.
D'rum sei von den Freunden, die einst er [gefunden,
Mit denen er treu blieb im Leben verbunden,
Ein herzlicher Glückwunsch ihm heute gezollt!

Biederkeit ist ihm gegeben
Und ein Herz, das brav und treu,
Gern d'rum lassen wir ihn leben,
Wenn's auch noch so lange sei.
Nun, zum Glück ja ist er heute
Noch recht rüstig, das ist wahr,
Und nicht häufig haben Leute
Noch mit siebzig so viel Haar.
Mög' ferner sein Leben sich freundlich gestalten,
Und jung und gesund sich das Herz ihm [erhalten
Zu manchem noch kommenden fröhlichen Jahr!



ALLERLEI.

Mit Nr. 48 schliesst der zweite Jahrgang des Gordian. Dies ist No. 46. Wir bitten die Gordianabonnenten, rechtzeitig ihre Anmeldung für den dritten Jahrgang, für die Zeit vom 1. Mai 1897 bis 1. Mai 1898 an uns

gelangen zu lassen, damit in Ruhe die neuen Versandlisten zusammengestellt und neue Versandadressen gedruckt werden können. Einzahlungskarten legen wir heute und das nächste mal bei.

Der Kreis der Gordianabonnenten vergrössert sich von Woche zu Woche. In Kreisen, die anscheinend nur in losem Zusammenhang mit den direkten Interessen unserer Industrie stehen, wird der Gordian bald soviel gelesen wie hier. Das kommt wohl davon, weil im Gordian allgemein interessierende Fragen wirtschaftlicher Herkunft öfter auf Herz und Nieren untersucht werden, als es sonst und anderswo üblich ist. Dem können wir uns auch in Zukunft nicht entziehen. Unsere Industrie ist nur ein winziges Glied am wirtschaftlichen Organismus, vielleicht steht sie an Wichtigkeit nicht höher als der kleine Finger einer Hand, und eben deshalb wissen wir, dass sie sich nur wohlbefinden kann, wenn es dem Organismus, dem sie zugehört, gut geht. Wer also für die Gesundheit des Ganzen wirkt, wirkt auch für das Gedeihen des kleinen Fingers.

Von diesem Standpunkte aus wollen wir auch ferner in das wirre wirtschaftliche Treiben hineinsehen und mit der Zange das fassen, was ungesund ist.

R. u. E. d. G.

Cacao-Auktion in Amsterdam am 10. März 1897:

Von 1409 Sack Java ca. 1100 Sack verkauft in Auktion.

60	»	Trinidad	alles verkauft
54	»	Thomé	
23	»	Samana	
79	»	Surinam	in Auktion
7	»	Venezuela	

zu sehr guten, meistens über Tax-Preisen.

Cacao-Auktion in London am 9. März 1897: Auktions-Ablauf: ruhig bei mässigem Umsatz, da passendes Angebot fehlte und Eigner zum Teil auf zu hohen Forderungen bestanden. Preise blieben behauptet.

Umsätze in der Auktion:

Trinidad	27	Sack	à	47/—		
Grenada	270	»	»	50/—	bis	52/—
St. Lucia	70	»	»	48/—	»	48/6
St. Vincent	20	»	»	52/—		
Bahia	209	»	»	49/—	»	50/—
Ceylon	850	»	»	45/—	»	75/—
Total	1446	Sack	(von angebotenen 3241 Sack).			

Beschädigte Grenada 47/6 bis 45/—

Cacaobutter Cadbury A holte in letzter Auktion $12^{1}/_{16}$ d pr. Pfd. engl. durchschnittlich.

Honigimport. Wir sehen aus den statistischen Heften, dass im Januar 1897 zum Zollsatze von 40 Mark 103 500 Kilo amerikanischer Honig aus Chile und Mexiko eingeführt worden sind, gegen 70 600 Kilo im Jahre vorher. Hoffentlich sind unter den Käufern keine Gordianleute zu finden! Wir warnen, gestützt auf die Informationen, die der Schatzsekretär Graf Posadowsky s. Z. gegeben hat und auf eigene und immer wiederholte Prüfungen, vor dem amerikanischen Honig. Wenn schon einmal Kunsthonig verarbeitet werden muss, dann mag es doch deutscher sein. Der ist ja nicht viel teurer als der Einfuhrzoll.

Etliche Zeitungen krebsen schon wieder mit Vanillenvergiftungen herum. In der Hbg. Delik.-Ztg. lesen wir folgendes, wozu wir nur das wiederholen, was wir im vorigen Jahre dazu zu sagen hatten: »Haltet Eure Töpfe rein und schiebt nicht die Schuld auf Dinge, die unschuldig sind!«

»**Ueber Vanillevergiftung.** In Nr. 4 d. Bl. brachten wir eine Notiz über das Vorkommen von Vergiftungen nach dem Genuss von vanillehaltigen Speisen. Es wurden verschiedene Fälle aufgeführt, bei denen Krankheits-Erscheinungen nach dem Genuss derartiger Speisen auftraten, sogar von einem Todesfall wurde berichtet. Weiter wurden Versuche des Herrn Dr. Gieseler über Giftwirkung der Vanille angeführt; nach diesen soll die Vanille Giftwirkungen überhaupt nicht besitzen, sondern die Vergiftungserscheinungen nach dem Genuss von Vanillespeisen sollen auf eine Eiweisszersetzung der betr. Speisen durch Bakterien-Wirkung beruhen. Von Herrn Carl Heinemann in Kirchheim u. T. erhalten wir nun eine sachgemässe Entgegnung auf diese Mitteilung; H. glaubt auch nicht an die Giftigkeit der Vanille, ebensowenig an die Eiweisszersetzung der Ingredienzien, sondern führt die Giftwirkung darauf zurück, dass sehr oft derartige Speisen in Kupfergefässen zubereitet werden, und was das Schlimmste ist, darin stehen bleiben. Es löst sich dadurch etwas Kupfer, und die Vergiftung, denn eine solche ist die Vanillevergiftung doch, ist erklärt.

In folgendem möchten wir nun unsere Ansicht über diesen Gegenstand darlegen. Vielleicht veranlasst das auch andere Fachgenossen zur Aeusserung ihrer Erfahrungen resp. Ansichten über dieses Thema.

Die Vanille, die plattgedrückten Schoten der in Amerika wachsenden Schlingpflanze Vanilla aromatica, enthält als hier in Frage kommenden Bestandteil etwa im Durchschnitt

der einzelnen Sorten zwei Prozent Vanillin. Nach C. Preusse (König, Nahrungsmittel pag. 467) wird das Vanillin im menschlichen Körper zum grössten Teil zu Vanillesäure oxydiert und dann ausgeschieden. P. gab Kaninchen täglich Mengen von 2 g Vanillin ein und bewirkte nach Einführung von 20 g deren Tod, also nach ca. 10 Tagen. Diese tödliche Wirkung beim Kaninchen können wir nun nicht ohne weiteres auf den Menschen übertragen, aber nehmen wir selbst an, auch der Mensch könnte 2 g Vanillin täglich nicht länger als 10 Tage ertragen, so werden wir gleich sehen, dass die Vanillespeisen in dieser Beziehung ganz unschädlich sein müssen. Wir haben gesehen, dass Vanille etwa zwei Prozent Vanillin enthält; um genannte Dosis von 2 g zu erreichen, müssten also 100 g Vanille täglich verzehrt werden — eine Unmöglichkeit, wenn man bedenkt, welche geringe Mengen (ich möchte sagen Spuren) Vanille etwa ein Vanille-Eis enthält. Mit den Nebenbestandteilen der Vanille, der Benzoesäure und der Vanillinsäure ist es ebenso, da auch diese Substanzen nur in geringer Menge vorhanden sind.

Wir müssen hiernach behaupten, dass die Vanille die hier besprochenen Erscheinungen nicht bewirken kann.

Die weiter entwickelte Ansicht der Zersetzung von Eiweiss in den Speisen zu giftigen Umsetzungs-Produkten ist auch nicht haltbar. Es ist richtig, dass das harmlose Eiweiss durch tiefgreifende Zersetzung in recht giftige Produkte übergehen kann, aber dazu gehört immerhin schon eine intensive Bakterienwirkung von einiger Dauer. Eine derartige Zersetzung würde aber dem Menschen, der eine Vanillespeise verzehren wollte, sicher durch den Geschmack auffallen und ihn am Genuss verhindern. Also auch hier kann der Grund nicht liegen.

So bleibt uns als letztes die Metallvergiftung, welcher auch ich die Wahrscheinlichkeit nicht absprechen möchte. Werden Vanille-Gerichte in Metallgefässen bereitet — es braucht nicht einmal ein Kupfergefäss zu sein, auch Zinn oder Zink verhalten sich gleich — und werden die fertigen Speisen in dem Metall-Kessel gelassen, so geschieht es sehr leicht, dass etwas Metall, hier also Kupfer, Zinn oder Zink aufgelöst wird und sich dem Vanille-Gericht mitteilt. Dass schon geringe Spuren dieser Metalle bei empfindlichen Personen Vergiftungs-Erscheinungen bewirken können, steht fest, warum kann also nicht hier der Grund der oben beschriebenen Erscheinungen liegen?

Wir haben vom praktischen Standpunkt nichts gegen die Verwendung dieser Gefässe zur Zubereitung, denn so schnell löst sich kein Metall, nach Fertigstellung aber fülle man aus den Gefässen entweder in gut emaillierte Behälter oder in Glas- oder Porzellankessel, dann werden Vergiftungserscheinungen wohl ausbleiben, und wenn auch dann nicht, so kann nur die Zersetzung schuld tragen, resp. der betr. Konsument, der diese Zersetzung nicht bemerkt oder sich dadurch nicht behindern lässt.«

W. Sie gestatten wohl, dass ich Sie auf einen Berechnungsfehler in Ihrem Buche »Die Deutsche Chocoladen- und Zuckerwaren-Industrie«, Seite 201, aufmerksam mache. Sie berechnen 25 Gramm Vanillin (Ko. 650 Mk.) mit 1,60 Mark, während es entweder 2,5 Gramm Vanillin oder 16 Mark heissen muss; allerdings ist inzwischen der Preis für Vanillin erheblich gesunken.

Bei dieser Gelegenheit bitte ich um Ihre gütige umgehende Antwort, in welcher Weise am besten der mit Vanillin hergestellte Zucker der Chocolade beigemischt wird, ob während der Verarbeitung der Chocolademassen im Melangeur, also vor dem Walzen, oder nachher, also vor dem Vertafeln der Masse; mit anderen Worten: haben Sie die Beobachtung gemacht, ob der mit Vanillin bereitete Zucker durch häufigeres Aufwärmen der damit versehenen Chocolademasse an Aroma verliert?

Antwort:

Der Druckfehler ist im Laufe von zwei Jahren schon mehrmals berichtigt worden. Zur Frage, wann Chocolade vanilliert werden soll, ist zu sagen, dass das Vanillen-Aroma aus Vanille sehr leicht verfliegt. Daraus ergiebt sich, dass man die Massen, die in den Wärmekammern mehrere Tage stehen sollen, erst dann vanilliert, wenn sie eingeformt werden sollen. Wollte man sie vanilliert in die Wärmekammern bringen, so würde ein grosser Teil des Vanillin-Aromas sich verflüchtigen, also zwecklos verbraucht werden. Vanille und Vanillin sind Parfüms, sie sind nur für den Geruchssinn hervortretend wahrnehmbar, wie alle andern Gerüche, Düfte. Wer einen starken Schnupfen hat, merkt von Vanillegeschmack nichts, und wenn in jedem Pfund Chocolade für eine Mark verarbeitet wäre.

Prüfung der Nahrungsmittelchemiker. Rundschreiben des Reichskanzlers (Reichsamt des Innern), an die Regierungen vom 26. Januar 1897.

Nachdem die in § 16 Abs. 2 der Prüfungsvorschriften für Nahrungsmittelchemiker

den Apothekern mit der Prüfungsnote »sehr gut« eingeräumten Vergünstigungen hinsichtlich ihrer Zulassung zur Hauptprüfung mehrfach zu Zweifeln Anlass gegeben haben, beehre ich mich in nachstehendem die Auslegung, welche diesseits der gedachten Bestimmung gegeben wird, mitzuteilen.

Zunächst steht nach dem Wortlaut und Sinne der bezeichneten Vorschriften nichts entgegen, dass denjenigen Apothekern, welche das für die Zulassung zur Prüfung erforderliche naturwissenschaftliche Studium von sechs Halbjahren vor Ablegung der Apothekerprüfung noch nicht ganz zurückgelegt haben, die Nachholung der noch fehlenden Studiensemester nach der bestandenen Apothekerprüfung gestattet wird. Was ferner die praktische Thätigkeit an einer staatlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genussmittel (§ 16 Abs. 1 Ziff. 4 der Prüfungsvorschriften) anlangt, so darf dieselbe, ebenso wie sie bei Nahrungsmittelchemikern mit regelmässigem Studiengange nach ausdrücklicher Vorschrift erst für die Zeit nach bestandener Vorprüfung vorgesehen ist, bei Apothekern erst nach der als Ersatz für die Vorprüfung geltenden Apothekerprüfung erfolgen.

Diese praktische Thätigkeit in der Untersuchung von Nahrungs- und Genussmitteln zeitlich zusammenfallen zu lassen mit demjenigen Universitätsstudium, welches ein Apotheker behufs Erreichung der vorgeschriebenen sechssemestrigen Studienzeit nach der bestandenen Apothekerprüfung ablegt, ist meines Erachtens mit den geltenden Vorschriften nicht vereinbar. Durch die Bestimmung in § 16 Abs. 2 Satz 1 der Prüfungsvorschriften ist denjenigen Apothekern, welche die Prüfung mit dem Prädikat »sehr gut« bestanden haben, mit Rücksicht auf die hierdurch nachgewiesenen Kenntnisse die Vorprüfung sowie der Nachweis der Gymnasialreife und der 3½jährigen Beschäftigung in chemischen Laboratorien erlassen, dagegen ist die Einräumung noch grösserer Vergünstigungen nicht beabsichtigt. Als eine weitere und zwar nicht unerhebliche Erleichterung würde es aber anzusehen sein, wenn die bei den Nahrungsmittelchemikern getrennten Teile des Studienganges, nämlich das theoretische Studium auf einer Hochschule und die praktische Thätigkeit in einer Untersuchungsanstalt, bei den in Frage stehenden Apothekern mit einander verbunden werden dürften.

Ausserdem erscheint eine so weitgehende Begünstigung der Prüfungskandidaten mit pharmazeutischer Vorbildung auch im Interesse einer thunlichst gründlichen Ausbildung der Nahrungsmittelchemiker nicht wünschenswert; es ist vielmehr besonderer Wert darauf zu legen, dass die praktische Thätigkeit erst nach Abschluss des gesamten theoretischen Studiums beginnt. . . . . .

Der Reichskanzler.
I. V. von Bötticher.

E. in D. Sie kaufen Kartoffelmehl
Maismehl
Kartoffelstärke
Maisstärke
aus erster Hand bei dem Fabrikanten C. Goernemann in Zahna.

X. Y. Sie schreiben: »Ich bringe hierdurch meinen besten Dank für Ihre Kritik im »Gordian« (X. + Y.) über mein Cacaopulver und erlaube mir, über die Fabrikation des Pulvers folgendes zu berichten:

Ich verwende ziemlich schwach geröstete 15 Ko. schöne Afrikaner und 45 Ko. schöne Guayaquilbohnen. Diese Mischung lasse ich durch eine Lehmann'sche dreifache Cacaomühle gehen. Hiernach wird gepresst (Hydraulische Cacaopresse Lehmann's Nr. 50). Die Masse wird hiernach im Melangeur gemahlen und hier wird für jede 50 Ko. Cacaomasse zugesetzt: 1½ Ko. Pottasche in wenig Wasser aufgelöst, 200 Gramm Magnesium und 125 Gramm Salmiakspiritus. Nach dem Mahlen im Melangeur steht das Präparat ca. 12 Stunden im Wärmeschrank, wo die Feuchtigkeit verdampft. Danach wird gesiebt etc.

Für Ihre ferneren gefälligen Mitteilungen im »Gordian« unter Marke X. + Y. bin ich sehr verbunden.«

Dazu antworten wir folgendes: »Lassen Sie einmal die 200 Gramm Magnesium und die 125 Gramm Salmiakspiritus ganz weg. Dann werden Sie mit den 1½ Kilo Pottasche in Löslichkeit und kräftigem Geschmack dasselbe erreichen; Sie werden aber die rote natürliche Farbe der Cacaobohnen nicht so angreifen. Wollen Sie das nicht, dann schicken Sie uns doch von allen drei Sorten, von Pottasche, Magnesium, Salmiakspiritus, Proben ein, damit wir wissen, um was für Arten von Chemikalien es sich bei Ihnen handelt und wie stark der Salmiakspiritus ist. Von Magnesium giebt es 15 Sorten, welche Sorte benutzen Sie? Und — noch eins, was soll mit der Magnesia eigentlich erreicht werden? Nehmen Sie kohlensaures, so haben Sie darin ein gutes säurevertilgendes Mittel. Aber Säure haben Sie doch nicht aus dem Cacao zu vertreiben! Neue Proben wollen wir gern mitprüfen.

K. Siehe Gordian Nr. 45, Seite 746. Auch die Firma C. H. Knorr bietet sich den deutschen Chocoladefabriken mit Hafermehl an. Sie schreibt:

»Veranlasst durch die täglich einlaufenden Anfragen und Bestellungen für mein diastasiertes Hafermehl von Cacaofabrikanten, welche Hafercacao u. s. w. herstellen, bin ich so frei, hiermit Ihre Aufmerksamkeit auf den Artikel Hafercacao und insbesondere auf mein Hafermehl zu lenken.

Es ist Thatsache, dass der Verkauf von Hafercacao, speziell lose aufgewogen, täglich zunimmt, und mit Recht, denn

erstens verbilligt sich durch Beimischung von Hafermehl der Preis des Cacaos ganz erheblich, und

zweitens wird die Nährkraft des Cacaos durch das Hafermehl bedeutend erhöht.

Zur Herstellung eines guten Hafercacaos ist nun aber unerlässliche Vorbedingung ein solches Haferpräparat, welches ebenso leicht löslich ist, wie der Cacao selbst, und es ist grundfalsch, zu glauben, dass zur Vermischung mit Cacao jedes Hafermehl gut genug sei. — Nur ein speziell präpariertes, gut aufgeschlossenes und gekochtes Hafermehl eignet sich für gedachte Zwecke, und auf Grund meiner langjährigen Versuche in eigener Fabrikation bin ich in der Lage, ein solches Hafermehl liefern zu können.

Ich lade Sie daher nun höflichst ein, falls Sie mit früheren Versuchen wenig Erfolg gehabt haben, auch mit meinem Hafermehl Versuche anzustellen, und stehe ich mit bemusterter Offerte gern zu Diensten.« —

Wenn aber Knorr davon spricht, dass sein Hafermehl ebenso leicht **löslich** ist wie Cacao, so ist darunter nicht »löslich«, sondern »auflösbar«, »verteilbar« zu verstehen. Wie wir wissen, ist sowohl vom Cacao als vom Hafermehl nur ein winzig kleines Teilchen in der Tasse löslich.

Die hallische Cacao-Versand-Kompagnie von Th. Reichard versendet eine neue Flugschrift für den Zweck, deutsches Cacaopulver unter Umgehung des lädenhaltenden Zwischenhandels zu billigen Preisen in den Konsum abzuführen. Diese dritte Schrift hat folgenden Wortlaut:

Cacaokrieg.

Wer unsere bisher erschienenen Flugschriften mit kühlem Verstande gelesen hat, der musste als deren ausgesprochenen Zweck erkennen, der deutschen-Cacao-Industrie, die der holländischen gegenüber sich bisher in völlig ungerechtfertigter Weise zurückgesetzt sah, zu dem ihr durch die Güte ihrer Erzeugnisse, durch die Angemessenheit ihrer Preise gebührenden Vorrang zu verhelfen. Merkwürdig genug haben unsere Veröffentlichungen nebenher ein Resultat gezeitigt, das uns das unerwarteste war. Nicht nur deutsche Kleinhändler, nein selbst deutsche Cacaofabrikanten haben in Zeitungsartikeln und Resolutionen einen Krieg gegen uns in Szene gesetzt, als ob wir nicht ihr ureigenes Interesse mit unseren Flugschriften zu fördern unternommen hätten.

Wir haben in allgemein verständlicher Weise auf die Hebung des Cacaokonsums zu wirken versucht, dessen grosse hygienische Vorzüge im Vergleich zu dem ständigen Kaffee- und Theegenuss wir von berufener ärztlicher Seite feststellen liessen. Wir haben dann gezeigt, dass es ein durch nichts gerechtfertigtes Vorurteil sei, für den sogenannten holländischen Cacao, übertriebene Preise anzulegen, während deutsches Fabrikat, die durch rationelle Verarbeitungsmethoden und Fernbleiben aller möglichen aromatischen Zusätze bedingte Güte und Schmackhaftigkeit in hervorragendem Maasse besitzt. Wenn deutsche Fabriken sich durch unsere Darlegungen beschwert fühlen, so kann das nur zwei Gründe haben: entweder sind sie nicht in der Lage, die spezifischen Vorzüge, die wir unseren Cacaopräparaten nachrühmten, für sich in Anspruch zu nehmen, oder aber, ihnen wird die Thatsache lästig, dass unsere Cacaos von sämtlichen deutschen und auswärtigen Cacaofabrikaten in Deutschland bereits jetzt die stärkste Verbreitung aufzuweisen haben. Wir sagen dies unter ausdrücklicher Berufung auf das Gesetz betr. die Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs*).

Dieser ausserordentliche Erfolg steht, abgesehen von der unerreichten Qualität unserer Marken, in direktem Zusammenhange mit dem Vertriebsmodus. Unsere Cacaos werden direkt an Konsumenten frisch aus der Presse versandt; dadurch werden einerseits die bedeutenden Handelsspesen für Agenten und Reisende gespart, und da unsere Kunden

*) § 4 lautet: Wer in der Absicht, den Anschein eines besonders günstigen Angebots hervorzurufen, in öffentlichen Bekanntmachungen oder in Mitteilungen, welche für einen grösseren Kreis von Personen bestimmt sind, über die Beschaffenheit, die Herstellungsart oder die Preisbemessung von Waren oder gewerblichen Leistungen, über die Art des Bezuges oder die Bezugsquelle von Waren, über den Besitz von Auszeichnungen, über den Anlass oder den Zweck des Verkaufs wissentlich unwahre und zur Irreführung geeignete Angaben thatsächlicher Art macht, wird mit Geldstrafe bis zu eintausendfünfhundert Mark bestraft.

uneigennützig und freudig unter ihren Bekannten neue Kunden werben, so wird auch ein grosser Teil Kosten der Propaganda gespart; andererseits aber die stets frische Beschaffenheit und das durch ein Zusammenlagern mit den von Kleinhändlern geführten, starkriechenden und dünstenden Waren nicht beeinträchtigte Aroma ermöglicht. Dass wir es ohne Umschweife ausgesprochen haben, dass der Vertrieb durch den Kleinhandel für Cacaopräparate nicht der richtige ist, das hat uns den einmütigen Zorn der Kleinhändler zugezogen, obwohl in der That der Kleinverkauf des Cacaos nur einen überaus geringen Bruchteil ihrer Umsätze ausmachen dürfte, die sich aus dem Handel mit einer Anzahl anderer Waren ergeben, von denen viele, wir wiederholen es, nicht mit Cacao in einen Raum zusammengebracht werden dürfen.

Es ist dann auch von Wert, zu konstatieren, dass irgend welche sachlichen Gründe gegen unsere Veröffentlichungen nicht vorgebracht werden konnten. Der Zorn der Kleinhändler entspringt lediglich dem Bewusstsein, dass sie auf dem in Rede stehenden Gebiete ein überflüssiges Glied sind und ihnen deshalb ein Profit entgeht, den das Publikum ihnen sonst zahlen müsste, ohne irgend welchen Vorteil davon zu haben. Die gleiche Entrüstung wie gegen uns, richtet sich seitens mehrerer Detaillistenvereine auch gegen eine Reihe von Chocoladen- und Konfitürenfirmen, die wohl infolge der Erkenntnis, dass ihre Erzeugnisse neben Käse, Petroleum, Sauerkohl, Stiefelwichse, Heringen, Mostrich u. s. w. nicht am richtigen Verkaufsplatze seien, sich zur Errichtung eigener Filialen in einzelnen Städten entschlossen haben. Unsere Cacaos eignen sich um so weniger zum Vertrieb im Kleinhandel, als die ausserordentlich kleine Differenz zwischen dem Selbstkostenpreise und dem Verkaufspreise einen genügenden Gewinn für die Detaillisten ausschliesst.

Wir waren zu diesen polemischen Ausführungen genötigt, um die Verdächtigungen zu entkräften, die von interessierter Seite gegen uns erhoben worden sind. Der starke Erfolg, den wir errungen, erklärt sich zur Genüge aus der Thatsache, dass wir den deutschen Konsumenten ein deutsches Fabrikat von unerreichter Güte zu niedrigsten Preisen zugänglich machen. Dass wir damit gleichzeitig der Volkshygiene einen wichtigen Dienst leisten, das kann uns über die hämischen Angriffe unserer Neider hinwegtrösten.





Zucker.

Nachdem zu Anfang der soeben abgelaufenen Berichtswoche der rückgängigen Bewegung des Marktes ein Ziel gesetzt wurde, hat sich im weiteren Verlauf derselben auch eine bescheidene Besserung desselben vollzogen. Dass die weichende Tendenz sich zunächst in eine stetige verwandelt hat, konnte einfach darin seinen Grund haben, dass ein weiteres Zurückgehen bei den schon so gesunkenen Preisen kaum noch denkbar war, und dass also etwaige Bemühungen, die Preise weiter zu drücken, fruchtlos sein würden. Jedenfalls hat aber zur Versteifung des Marktes auch beigetragen, dass Frankreich mit seinem billigen Angebot vorläufig wieder vom Markte verschwunden ist; man scheint der Zustimmung des Senats zum Prämiengesetz nicht ganz sicher zu sein und hält mit dem Angebot einstweilen an, um, wenn das Gesetz abgelehnt oder wesentlich geändert werden sollte, nicht zu stark engagiert zu sein. Die Wirkung, welche diese Aenderung in der Taktik der französischen Eigner auf den Markt ausgeübt hat, würde vielleicht eine intensivere gewesen sein, wenn nicht wiederum höhere Ablieferungszahlen aus Kuba gekabelt worden wären. Nach denselben scheint allerdings die Produktion Kubas stärker auszufallen, als man anfangs allgemein angenommen hatte, allein zu Schätzungen, die wesentlich über die letztjährige Produktion hinausgehen, wie sie jetzt von mancher Seite aufgestellt werden, liegt unseres Erachtens vorläufig noch kein Grund vor. Von der durch die Kubazahlen hervorgerufenen kleine Verstimmung kam der Markt aber zurück, als die österreichische Februarstatistik (die deutsche ist leider heute noch nicht zu haben) bekannt wurde, nach welcher es immer gewisser wird, dass die von der Statistischen Vereinigung ermittelte Produktion Oesterreich-Ungarns nicht überschritten werden wird. Einen Impuls zur wirklichen Besserung der Stimmung erhielt der Markt aber durch die Washingtoner Telegramme über die im Ausschuss für Mittel und Wege des amerikanischen Repräsentantenhauses vorgeschlagene Zollerhöhung auf $1\frac{1}{2}$ c. pro Pfund oder Mk. 6.94 pro Zollzentner. Die Na hricht hat auf alle Märkte befestigend und preiserhöhend gewirkt, und Amerika selbst kabelt seit gestern erhöhte Notierungen. Der Bedarf Amerikas wird ohne Zweifel in nächster Zeit ein ziemlich starker sein, und der europäische Markt wird eine sehr nötige Entlastung erfahren, um aber dafür vielleicht späterhin um so geringeren Abzug nach Amerika zu haben; denn die Läger aller Hände werden jetzt auf lange Zeit versorgt werden, ganz abgesehen davon, dass der höhere Zoll auch geeignet ist, den Verbrauch einzuschränken.

Bei mässigem Angebot und einer demselben ungefähr die Waage haltenden Nachfrage verbrachte der deutsche Markt die ersten Tage dieser Woche in einer ruhig stetigen Stimmung bei wenig veränderten Preisen. Die anregenden Nachrichten über die Zollveränderungen in Amerika übten zum Schluss der Woche auch an den deutschen Plätzen einen günstigeren Einfluss aus, sobald die Preise am Effektiv-Markt für Kornzucker um $7\frac{1}{2}$ Pfg., für Nachprodukte um 20 Pfg., am Termin-Markt um 18—20 Pfg. anziehen konnten. Von Raffinierten waren Gemahlene etwas besser beachtet, doch schliessen Preise im allgemeinen auf dem Stande der Vorwoche.

Am englischen Markt hielt anfangs der Woche die ihm von der Vorwoche überkommene ruhige Stimmung an, und bei schwachem Geschäft konnten sich die Preise anfangs schwach behaupten. Bei Abnahme des Angebots von seiten Frankreichs kam jedoch eine stetigere, und nach Eingang besserer amerikanischer Nachrichten eine festere Stimmung zum Durchbruch, die zu einer Aufbesserung der Preise von 3 d über die Schlussnotierungen der Woche führte. Man notiert heute Rübenzucker laufender Monat 9/, April 9/1½/, und Oktober-Dezember 9/2¼/. Prompte Ware wurde in kleinen Posten an englische und amerikanische Raffinerien zu 7/1½ bis 7¼2/ für Nachprodukte verschlossen. Raffinierte, namentlich Granulated, sind etwas schwächer gehalten und notieren 10/6 gegen 10/6¾ Ende der Vorwoche. Tate's Würfel sind unverändert 15/3. Holländische Melis-Pilés 12/1½. — Aus Greenock kommt die Nachricht von der Betriebseinstellung einer bedeutenden Raffinerie.

Am französischen Markt verlief das Geschäft in der verflossenen Woche ziemlich ruhig. Die Verzögerung in der Beschlussfassung über das Prämiengesetz seitens des Senats ruft sowohl bei Käufern, als Verkäufern eine grosse Unsicherheit hervor, und ist daher die Unternehmungslust auf beiden Seiten eine sehr geringe. Zum Schluss der Woche machte sich indessen auch in Frankreich ein etwas besserer Ton bemerkbar, und es schliesst der Markt für Weiss Nr. 3 um ca. fr. ⅛ höher als vor acht Tagen. Man notierte gestern März fr. 25,50—25,75, April fr. 25,75—26,00, Mai August fr. 26,50, Oktober-Januar fr. 27,50. Brauner Zucker ist ruhig zu fr. 24,50—24,75, Basis 88 Prozent. Raffinierte sind um weitere 50 cts. zurückgegangen und notieren jetzt fr. 94,50—95,00 für Raffinade gute Sorte zum Inlandsverbrauch.

Der österreichische Markt, obgleich noch wenig belebt, hat an der Besserung in Stimmung und Preisen teilgenommen, und nachdem er in einer mehr oder minder stetigen Stimmung verkehrt, schliesst er fest bei einem Preise von fl. 11,97 für prompte Rübenzucker Basis 88 Prozent loco Aussig und zu fl. 12,05 bis 12,10 für Oktober-Dezember Lieferung. Raffinierte sind zu fl 32½—32¾ von der ersten Hand ausgeboten, zweite Hände geben jedoch ¼ fl. darunter ab. In der Sitzung der österreichisch-ungarischen Zuckerraffinerie am 6. cr. wurde beschlossen, 10 Prozent des gesamten Kontingents pro April und Mai zum Verkaufe freigegeben. Pilés sind fortgesetzt flau, notieren jedoch unverändert fl. 12,75—13,25 für Zentrifugals.

Die Witterung der soeben beendeten Berichtswoche entsprach im grossen ganzen der Jahreszeit. Sie war meist nebelig, trübe und kühl, und soweit hiervon Abweichungen stattfanden, bestanden sie in kurzen Sonnenblicken einerseits und gelegentlichen Regenschauern, stellenweise auch in Schneefällen andererseits. Für die Landwirtschaft wäre entschieden trockenes Wetter natürlich erwünschter gewesen, denn wenn auch sehr ausgiebige Niederschläge nicht gefallen sind, so haben doch die Abtrocknung des Ackers und demgemäss auch die Feldarbeiten nur langsame Fortschritte machen können. Besonders im Tiefland und auf schwerem Boden ist die Feuchtigkeit noch zu stark, um eine regelmässige Bestellung der Felder zu gestatten, ganz abgesehen davon, dass im Osten des späteren Eintritts des Thauwetters wegen im allgemeinen die Inangriffnahme der Ackerarbeit bisher noch verzögert worden ist. Selbstverständlich ist noch nichts versäumt, und wenn nicht ernstliche Rückfälle des Wetters eintreten, so sind die Aussichten für eine normale Bestellung der Rübensaaten immerhin nicht ungünstig. Ueber die Ausdehnung derselben in Deutschland ist bestimmtes noch nicht zu melden, indessen scheint es jetzt, dass die bisherige Annahme einer Vermehrung derselben sich nicht nur nicht bestätigen, sondern eher eine Einschränkung stattfinden wird. Wie man aus einigen Gegenden meldet, haben die Landwirte daselbst wenig Lust, zu dem niedrigen Preise, den die Fabrikanten jetzt zahlen können, Rüben zu bauen, und es sollen infolgedessen verschiedene Fabriken ein geringeres Areal als im Vorjahre abgeschlossen haben. (Deutsche Zucker-Industrie.)



Schutzmarkenstreit.

Eine der viel umstrittensten Schutzmarken bildet die bekannte Marke »Doerings Seife mit der Eule« d. h. also die aus einer Eule mit der Umschrift »Doerings Seife Preis 40 Pfennig« bestehende Marke. Bald nach Eintragung dieser Schutzmarke im Jahre 1891 brachte eine Konkurrenzfirma eine Seife in den Handel, mit einer Marke versehen, die dem Eulenzeichen ziemlich gleichkam, und bestand der wesentliche Unterschied nur darin, dass statt der Eule ein Adler angebracht war. Schon damals, also im Jahre 1893, klagte die Gesellschaft Doering & Co. gegen die, die Adlermarke anwendende Firma, wurde aber durch Urteil des Landgerichts I zu Berlin vom 28. November 1892 zurückgewiesen; dieses Urteil ist auch rechtskräftig geworden.

Die damals beklagte Gesellschaft liess sich dann und zwar unterm 19. Juni 1893 bei dem Amtsgericht zu Charlottenburg die Adlermarke eintragen, während nach Inkrafttreten des jetzigen Warenzeichengesetzes sowohl die Gesellschaft Doering & Co., wie die, die Adlermarke führende Firma, die Zeichen bei dem Kaiserlichen Patentamt zur Eintragung in die Zeichenrolle anmeldeten. Gegen Eintragung der Adlermarke wurde von der Gesellschaft Doering & Co. Widerspruch wegen Uebereinstimmung dieses Zeichens mit dem für sie vorher in das Zeichenregister des Amtsgerichts zu Frankfurt am Main eingetragenen aus der Eule bestehenden Zeichen erhoben und infolge dieses Widerspruches sowohl von der Anmeldeabteilung für Warenzeichen, wie auch von der Beschwerdeabteilung die Eintragung der Adlermarke zurückgewiesen.

Demgemäss erhob die, die Adlermarke führende Firma auf Grund des § 6 des Warenzeichengesetzes gegen die Gesellschaft Doering & Co. Klage auf Anerkennung der Eintragung der Adlermarke und stützte

sich in dieser Klage wesentlich auf das rechtskräftig gewordene Urteil des Landgerichts I zu Berlin vom 28. November 1893.

Diesen Einwand haben aber die Gerichte und zwar sämtliche Instanzen, zuletzt das Reichsgericht nicht gelten lassen. Letzteres führt in seinen Entscheidungsgründen aus, dass die Gesellschaft Doering & Co. die Adlermarke der Konkurrenzfirma als ein durch das Gesetz vom 30. November 1874 geschütztes Zeichen gegen sich gelten lassen müsse, dass aber die Tragweite des in dem Vorprozess ergangenen Urteils nicht weiter reiche. Es entziehe der Gesellschaft Doering & Co. nicht die Befugnis, auf Grund ihrer älteren Zeichenanmeldung vom Jahre 1891 Widerspruch dagegen zu erheben, dass die Klägerin für das von ihr benutzte Zeichen auch den Schutz des neuen Gesetzes erlangt.

Weiter heisst es in den Entscheidungsgründen, wie wir einer Mitteilung des Patent- und technischen Bureaus von Richard Lüders in Görlitz entnehmen, wörtlich wie folgt: »Anders läge die Sache nur dann, wenn das Gesetz vom 13. Mai 1894 bestimmte, dass die in die amtsgerichtlichen Zeichenregister eingetragenen Warenzeichen nach erfolgter Anmeldung beim Patentamt ohne weiteres in die Zeichenrolle einzutragen seien. Das sei aber, wie sich aus § 24 des Gesetzes ergebe, nicht der Fall. Nur die Eintragung derjenigen in die Zeichenregister eingetragenen Zeichen, die auf Grund eines älteren landesgesetzlichen Schutzes eingetragen sind, darf nicht versagt werden; alle übrigen seien nur dann in die Zeichenrolle einzutragen, wenn sie den Erfordernissen des neuen Gesetzes entsprechen. Die frühere Eintragung in das Zeichenregister oder vielmehr die ihr zu Grunde liegende Anmeldung habe nur die Bedeutung für die Frage der Priorität. Hiervon abgesehen sei das Schutzrecht, das durch die Eintragung in die Zeichenrolle gewonnen werde, ein von der früheren Eintragung unabhängiges, auf selbständigen Voraussetzungen beruhendes, neues Recht, es sei nicht das alte Recht mit lediglich neuer formaler Grundlage. Daraus folge dann aber mit Notwendigkeit, dass die Eintragung in das Zeichenregister des Amtsgerichts Charlottenburg und das im Vorprozess ergangene Urteil nicht geeignet seien, einen Anspruch der Klägerin gegen die Beklagte auf Eintragung ihres Zeichens in die Zeichenrolle zu begründen.



Europäische Staaten nach Flächeninhalt und Bevölkerungszahl.

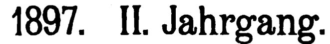
	□Kilometer	Einwohner
Russland	5 427 590	102 800 000
Schweden u. Norwegen	772 878	6 880 000
Oesterreich-Ungarn	676 648	44 760 000
Deutsches Reich	540 483	52 500 000
Frankreich	536 891	38 230 000
Spanien	497 244	17 600 000
Grossbritannien	314 950	39 500 000
Italien	286 589	31 000 000
Türkei	175 880	5 800 000
Rumänien	131 020	5 500 000
Island	104 785	71 000
Bulgarien	96 660	3 300 000
Portugal	92 575	5 100 000
Griechenland	65 119	2 250 000
Schweiz	41 346	3 000 000
Dänemark	39 665	2 310 000
Niederlande	33 000	4 800 000
Belgien	29 457	6 350 000

Obige eigentlich für einen besonderen Zweck zusammengestellte Tabelle wird auch die Gordianleser interessieren. Besonders die, die der Meinung sind, im Deutschen Reiche wäre nur deshalb ein so grosser wirtschaftlicher Wirrwarr, weil hier zuviel Menschen leben wollten, können daraus lernen, wohin wir Menschen abzuschieben haben, um freien Raum für die Ellbogen zu bekommen.

Anzeigen.

Bezugsquellen
für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren. Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.)** Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	




Gordian
No. 47.
Hauptinhalt:
Sind Schutzzölle wirklich immer Schutzzölle?
Allerlei.
Hafer und Cacao.
Anzeigen.

Sind Schutzzölle wirklich immer Schutzzölle?

Ecuador ist ein herrliches Land. Dem Deutschen muss schon das Wasser im Munde zusammenlaufen, wenn er sieht, dass dort nur dreiundeinhalber Mensch auf dem Quadratkilometer leben, während bei uns auf derselben Fläche 96 ernährt werden wollen. Ecuador liefert uns Kaffee und Cacao, und von dem letzteren will ich sprechen.

Aller Cacao kommt aus den Tropen; der beste kommt aus der südamerikanischen Republik Ecuador. In Bohnenform wird er dort geerntet, gerottet, getrocknet, in Säcke gefüllt und nach Europa gebracht. Hier wird er in den 4 Haupthäfen London, Hamburg, Amsterdam, Havre zum Kauf ausgeboten. Käufer sind zuerst die Händler, zu zweit die Cacao- und Chocoladefabrikanten. Kein Land, kein Hafen, kein Kaufmann, kein Cacaofabrikant hat hierbei einen Vorsprung vor dem andern. Was anschwimmt, muss gekauft werden. Meist verteilen sich grössere Ladungen über alle Länder, sodass also der Grundstoff, der wichtigste Teil bei der Verarbeitung der Cacaobohnen, in genau gleicher Qualität so in Amsterdam in den Cacaoröster kommt, wie in London oder in Dresden oder in Leipzig.

Man müsste nun doch annehmen, dass dann daraus auch überall ein gleichwertiges Fabrikat entstehen müsste; man müsste ferner annehmen (da wir wissen, wir Deutschen stehen da, wo es sich um Ausnutzung menschlicher Intelligenz und robuster Arbeitskraft handelt, nicht hinter andern Ländern zurück), das deutsche Cacaofabrikat genösse im Lande dieselbe Liebe, wie das von auswärts eingeführte; man müsste dann auch annehmen, dass ein Einfuhrzoll von 80 Mk. pro 100 Kilo doch wahrhaftig hoch genug wäre, die deutsche Cacaoindustrie vor übermässig grosser Einfuhr zu schützen, und dass es angesichts eines solchen Schutzes der deutschen Industrie nicht schwer fallen könnte, den deutschen Markt zu versorgen.

Wir werden sehen, wie es damit steht.

Wir haben im Deutschen Reiche gegen 160 Cacao- und Chocoladefabriken, die gegen 12 000 Arbeiter, Männer und Mädchen, beschäftigen. In diesen 160 Fabriken werden im Jahre gegen 12 Millionen Kilo Cacaobohnen verarbeitet, und da die Ausfuhr deutscher Cacaofabrikate nur klein ist, werden diese Mengen im Lande verzehrt.

Ausser diesen 12 Millionen Kilo Cacaobohnen kamen 1895 aber noch 1 656 100 Kilo fertige Cacaofabrikate nach Deutschland hinein, wofür Deutschland ans Ausland 3897000 Mark gezahlt hat.

Wer eine vernünftige Wirtschaft führt, ob für seinen Haushalt, ob für sein Volk, der hat sich doch zu fragen: mussten diese 1 656 000 Kilo Cacaofabrikate ins Land kommen und mussten jene 3 897 000 Mark hinausgehen? Konnten diese Ausgaben nicht dadurch erspart werden, dass wir die Umwandlung der Cacaobohnen in Cacaomehl im Lande vornehmen liessen? Fehlt es uns an Maschinen? Fehlt es an Arbeitern? Ist das ausländische Fabrikat besser als das deutsche? Nein! Wir haben in Deutschland mehrere grosse Maschinenfabriken, die die Herstellung von Cacaomaschinen seit Jahrzehnten als Spezialität betreiben, von denen einige (z. B. J. M. Lehmann, Dresden, 400 Arbeiter) mehrere hundert Arbeiter beschäftigen, und die mit ihren deutschen Maschinen die meisten

ausländischen Fabriken versorgen. Welch ein Hohn auf die Gründe, Cacaofabrikate nach Deutschland einzuführen, wenn wir wissen, dass die ausländischen Fabriken meist von deutschen Technikern eingerichtet werden, sich auch in vielen Fällen deutsche Vorarbeiter auf längere oder kürzere Zeit engagieren, und dann mit den im Auslande hergestellten Fabrikaten den deutschen Markt überrieseln!

Der Hauptlieferant in fertigen Cacaofabrikaten nach Deutschland ist Holland; wer westdeutsche Zeitungen, z. B. die Kölnische, liest, findet alle Finger lang die folgende Anzeige: »Holländische Cacaofabrik sucht Arbeiter, die mit der Cacaofabrikation genau Bescheid wissen.« — Wenn solche Anzeigen in deutschen Blättern stehen, dann will der holländische Fabrikant doch auch deutsche Arbeiter haben! Man fragt sich dann doch vergeblich, wo stecken die Vorzüge, die man dem holländischen Fabrikat zuschreibt, die daran schuld sein müssen, dass Deutschland im Jahre 4 Millionen Mark ans Ausland zahlt, wovon mehr als 1½ Millionen Mark als Reingewinn und Arbeitslohn den Holländern zufallen, den Deutschen aber genommen werden? Wenn in Holland mit deutschen Maschinen und mit deutschen Vorarbeitern — hin und wieder — aus einem Rohprodukt, das weder in Holland noch in holländischen Kolonien hauptsächlich wächst, das der ganzen Welt bei gleichen Bedingungen zur Verfügung steht, ein Fabrikat hergestellt wird, dann muss man dasselbe doch auch in Deutschland können!

Und das kann man und das thut man — aber der Deutsche schwärmt für das ausländische, für das »originale«, für das »echte«. Weil Holland das erste Land gewesen ist, in dem ein sogenannter entölter Cacao vor 70 Jahren angefertigt worden ist, hat es in den Augen urteilsloser Konsumenten noch heute die Präzipua für das Hauptfabrikat, für das sogenannte holländische Cacaopulver. Diese urteilslosen Konsumenten sehen auf die Verpackung und halten diese allein in hohen Ehren; über die Qualität des in den Blechbüchsen steckenden Pulvers hat erst immer der hundertste die Fähigkeit, ein Urteil abzugeben; bringt man einem deutschen Cacaokonsumenten, meinetwegen einem, der sich rühmt, als langjähriger Konsument eine feine Zunge für Cacao zu haben, **ohne** die Etikette in neutralen Gefässen zwei Proben holländischen und zwei Proben deutschen Cacao irgendwelcher Abstammung, dann wird er nicht im stande sein, einen Unterschied festzustellen oder gar den holländischen vom deutschen zu unterscheiden. Und lässt man den Konsumenten beiseite und wendet man sich an die Herren aus der Chemie oder der Physiologie, oder fragt man seinen Hausarzt, dann kommt nichts anderes zur Welt. Wer sich den Spass machen will, wird finden, dass ich richtig berichte, denn ich habe ihn mir schon oft mit Erfolg gemacht.

Wenn aber weder der Laie, der Konsument, noch der Fachmann, der Chemiker oder der Arzt, ja wenn sogar die Cacaofabrikanten selbst nicht im stande sind, einen holländischen Cacao von einem deutschen zu unterscheiden, dann frage ich doch wohl mit Recht: Gilt bei uns eine vernünftige Wirtschaftsführung?

Aberglauben und Dummheit soll man nicht unterstützen, auch wenn kein Mensch einen Schaden davon hat; ausrotten aber soll man beides, wenn daraus ein Schaden für unser Volk entsteht. — Ob dies der Fall ist, soll bewiesen werden, wobei ich den Wunsch nicht unterdrücken kann, es möchten die Gruppen, die ihre volkswirtschaftlichen Rezepte stets zusammenbündeln und sich dann ein für allemal entweder »Schutzzöllner« oder »Freihändler« nennen, doch auch immer so verfahren und ihr Urteil immer erst dann fällen, wenn jeder Einzelfall genau geprüft worden ist.

Ich will also beweisen, dass das Nationalvermögen der Deutschen bei einer Einfuhr von ausländischen Cacaofabrikaten im Werte von rund 4 Millionen Mark im Jahre 1895 um rund 1 500 000 Mark im Jahr geschmälert wird. — Wir haben gesehen, dass Holland den Rohstoff aus demselben Lande in derselben Weise unter denselben Bedingungen ersteht wie Deutschland; wir wissen, dass zur Umwandlung der Cacaobohnen in Cacaopulver Maschinen und Menschen nötig sind, und dass die Maschinen dafür in grossem Maassstabe in Deutschland hergestellt werden. Dass wir Menschen, die arbeitsfähig und arbeitslustig sind, zur Verfügung haben, mehr als wir bei der heutigen Wirtschaftsordnung unterbringen können, das wissen wir ja alle ebenfalls. Wer es nicht weiss, braucht ja die Statistik über die in Deutschland am 14. Juni und am 2. Dezember 1895 ermittelte Zahl der Arbeitslosen bloss nachzulesen oder sich die Selbstmordchronik aus den grossen Städten einzuprägen! Also alle Bedingungen sind erfüllt, um die im Auslande vorgenommene Arbeit der Cacaofabrikation im Inlande auszuführen. In den Reihen der am 2. Dezember 1895 gezählten 771 005 arbeitslosen, oder wie die amtliche Bezeichnung lautet, beschäftigungslosen deutschen Individuen würden Lücken entstehen, wir würden daraus eine kleine Zahl dahin führen,

wo sie durch richtige Verwendung ihrer Arbeitsenergie sich Geld, also **Tauschmittel** verschaffen können, um dafür anderswo für sich und für die ihrigen Lebensmittel bekommen. Denn diese 771 005 Beschäftigungslosen haben Angehörige zu ernähren und sie fühlen in sich die Pflicht, dafür zu streben, dass sie den Wert der Kartoffeln, des Brotes, der Milch in Arbeitswerten zurück an das Volksvermögen geben können.

Wer aber lebt, ohne das, was er zu seinem Lebensunterhalt braucht, in gleichen oder anderen Werten ersetzen zu können, lebt auf Kosten des Volksvermögens. Ein Verhungern kommt selten vor; wenn man dem arbeits- und mittellosen Menschen nichts schenkt, dann stiehlt er; immer aber muss das Volksvermögen für den Schaden einstehen.

In den rund 4 Millionen Mark, die wir nach Holland dafür schicken, dass dort für uns die Cacaobohnen in Cacaopulver umgewandelt werden, stecken gegen 20 % Arbeitslöhne, die wir an holländische Arbeiter auszahlen, während wir hierzulande die arbeitsuchenden Arbeiter achselzuckend aus der Fabrik weisen. Es stecken ferner darin gegen 20 % Bruttogewinn, wofür Unternehmer und die im und durch die Betriebe beschäftigten unproduktiven Kräfte, Kommis, Reisende, Agenten u. s. w. unterhalten werden. Wir bezahlen also in den 4 Millionen Mark nur ca. 2 400 000 Mark für das darin steckende Rohmaterial und 1 600 000 Mark für Arbeitslöhne und Gewinn an die Holländer. Wollen wir aber wirklich nationale Wirtschaftspolitik treiben, dann haben wir nicht dafür zu sorgen, dass deutsche Konsumenten mit deutschem Gelde holländische Arbeiter beschäftigen, sondern dass wir unsern deutschen Arbeitern, die Tag für Tag, auch wenn sie arbeitslos sind, aus dem deutschen Volksvermögen unterhalten werden müssen, Gelegenheit geben, an Arbeitswerten das zurückzuzahlen, was sie verbrauchen. Mit 1 600 000 Mark ersparten Kapital lässt sich schon etwas aufstellen.

Wenn dann der heute gültige Schutzzoll von 80 Mark ein Schutzzoll im rechten Sinne nicht ist, so muss aus dem Schutzzoll ein Trutzzoll werden! Der Mann, der die deutsche Wirtschaft zu führen hat, hat auch das Recht, ja sogar die Pflicht, gegen Vorurteil und Unvernunft Schritte einzuleiten. Und wenn heute noch hunderttausend deutsche Cacaotrinker auf den holländischen Cacao schwören, so muss man ihnen vorhalten, dass sie eben abergläubische Individuen sind, und mit denen, die gen Trier wallfahrten, um den heiligen Rock zu sehen und davon Wunderdinge zu erwarten, auf einer Stufe stehen! Mag es mit Recht auf einigen Gebieten des wirtschaftlichen Lebens Autoritäten geben, meist, und bei der Cacaofabrikation giebt es solche nicht, und es ist nicht schwer für urteilsfähige Köpfe, zu erkennen, wie hoch die Steuern sind, die für sogenannte »eingeführte« Marken durch die jeweiligen Firmeninhaber von den Konsumenten erhoben werden. — In Berlin hatte jahrelang ein Kaufmann das beste Renommee in Schweizerkäse; so saftig, so fett, so speckig war er in ganz Deutschland nicht wieder zu finden. Die Käufer rissen sich um ihn — so lange, bis ein erzürnter Hausknecht ausplauderte, die feine Qualität würde durch Harnbeguss erzielt. Da war's vorbei.

Die Schutzzölle werden vom Auslande getragen, behauptet sogar Fürst Bismarck. Beim Cacao und bei hundert andern Fabrikaten trifft das nicht zu. Man kann rund heraus sagen, das trifft nie zu, wenn die Qualität von Laien und Händlern nicht beurteilt werden kann, wenn der ausländische Lieferant die Qualität verschleiern, oder wenn er auf sein »Renommee«, auf seine Marke, also auf das rein äusserliche pochen kann, wenn er also ein Privatmonopol sich geschaffen hat. Kann er das, dann trägt stets das Inland die Kosten des Schutzzolles zu gunsten des Auslandes; wir sind dann stets die blamierten. Das lässt sich so recht am Cacao beweisen, der typisch ist für hunderterlei Krimskram, der in Deutschland nur dann als vollwertig angesehen wird, wenn er aus Paris oder aus London gekommen ist.

Der holländische Cacao, nehmen wir die älteste Marke, die von »Van Houten«, wird in Leipzig zu 2,80 Mk. pr. Pfd. verkauft, in Berlin zu 2,60 Mk. In diesem Preise stecken also schon 40 Pfg. Eingangszoll. Dass Van Houten trotz des hohen deutschen Eingangszolles nicht daran denkt, auf deutschem Boden eine Filialfabrik zu errichten, beweist so recht, wie sicher er mit der Dummheit der Deutschen rechnet. Denn, hätte er eine Fabrik in Deutschland, dann würden viele sagen, nun wäre sein Cacao nicht mehr »echt holländischer!« Er bleibt also in Weesp bei Amsterdam, weil er weiss, dass ihm die Deutschen immerzu die Preise zahlen, die er verlangt. Wird einmal der Absatz flau, dann übergiebt er den deutschen Zeitungen eine halbe Million Gulden und eröffnet eine deutsche Anzeigen-Kampagne zur Befestigung des Monopols.

Deutscher Cacao, genau aus demselben Rohmaterial hergestellt, genau so weit entölt, genau so fein gemahlen und gesiebt, ist überall für 2 Mark pro Pfund zu kaufen;

geringere Ware — also aus geringeren Bohnenarten — zu 1,50 Mk. schon und noch billiger. Und die deutschen Fabrikanten zahlen noch 17,50 Mk. pro Zentner Finanzzoll, die in Holland nicht erhoben werden. Also wer bezahlt den Eingangszoll beim holländischen Cacao? Der deutsche Konsument! Der holländische Fabrikant bekommt von ihm für seinen Cacao soviel mehr, als der Eingangszoll beträgt. Soll die deutsche Cacaoindustrie durch einen Schutzzoll vor der holländischen bewahrt werden, dann würde sogar eine Verdoppelung, eine Erhöhung des Zolles von 40 auf 80 Pfg. pro Pfd. nicht genügen. Auch damit wäre der Mangel an wirtschaftlicher Klugheit bei den deutschen Konsumenten nicht zu beseitigen. Die Holländer würden irgend etwas herausfinden, würden ihrem Cacao irgend welche neue Vorzüge andichten, und in Deutschland würde man ihn weiter oder erst recht kaufen. Weil er um eine Mark pro Pfund teurer ist, muss er doch auch besser sein als der deutsche! Das ist so der Gedankengang.

In Leipzig hat eine holländische Cacaofabrik ein eigenes Verkaufslokal aufgemacht, in dem sie Cacao in Tassen, die Tasse für 10 Pfg., und den Cacao in Büchsen verkauft. »Auf Wunsch des Publikums«, wie es heisst, damit die Krämer nicht erzürnt werden. Andere Städte werden folgen; der Glaube an ausländische Marken wird neue Nahrung bekommen; statt 4 Millionen zahlen wir später vielleicht 5 oder 6 ans Ausland für eine Arbeit, die genau so gut im Lande gethan werden kann, — und wenn dann der Winter vor der Thür ist, dann schlagen wir wieder die Hände über den Kopf zusammen und wundern uns über die Arbeitslosigkeit und über den schlechten Gang der Geschäfte, über die schlechten Konjunkturen! So ist's recht! Aber mir scheint, es wäre doch wohl ratsamer, wenn wir besser rechnen lernten.

Es giebt im lieben deutschen Lande Leute, die aufjubeln, wenn die Ein- und Ausfuhrzahlen von Jahr zu Jahr fetter werden. Aber es giebt auch solche, die sich bei jeder Position in den statistischen Ausweisen die Frage vorlegen, ob dies und jenes denn im Auslande gekauft werden müsste. Importieren heisst kaufen; vom Kaufen ist noch kein Mensch reicher geworden als er war. Millionen über Millionen wandern alljährlich hinaus in fremde Länder für Arbeitswerte, die, da Arbeitskräfte im deutschen Lande genug herumliegen, ebensogut hätten hier erzeugt werden können. Handelt es sich um Fabrikate oder Produkte, die ein Land durch gegebene thatsächliche Umstände besser hervorbringen kann als wir es können, so ist es vernünftig, als Kunde jenes Landes aufzutreten. Aber handelt es sich um reine Arbeitswerte, die unabhängig vom Boden oder der Kraft oder von anderen äusseren Umständen, in Berlin oder Leipzig so gut als in Amsterdam oder Paris hergestellt werden können, dann versündigt sich ein Land gegen seine eigenen Volksgenossen, wenn es sich nicht einer nationalen Wirtschaftspolitik zuwendet. Wenn die Amerikaner von uns Rheinwein oder thüringische Glaswaren kaufen, so hat das einen Sinn, und sie werden immer unsere Kunden bleiben, so lange wir am Rhein Wein bauen, und in Thüringen die Glasbläser bei Kartoffeln und Leinöl zufriedene Menschen sein wollen. Und wir werden auf ewige Zeiten Kaffeebohnen und Cacao aus solchen Ländern kaufen, deren Lage den Anbau dieser Tropenfrüchte gestattet. Aber reine Arbeitswerte, Dinge, die aus irgendwelchen Rohprodukten durch Maschinen- und Menschenarbeit so gut am Nordpol als am Südpol hergestellt werden können, soll dann ein Land nicht anderswo einkaufen, wenn es seine eigenen Arbeiter nicht genügend beschäftigen kann.

Darum ist es wirtschaftlich unvorsichtig und entspricht absolut nicht mehr den von Jahr zu Jahr sich verändernden wirtschaftlichen Lebensbedingungen, wenn wir Wirtschafts- und Handelsverträge auf eine lange Reihe von Jahren mit andern Ländern abschliessen. Wie wird es heute in zehn Jahren mit der Industrie in Ostasien stehen, besonders in Japan? Heute kaufen die schlauen Schlitzaugen noch Maschinen von uns; von einigen Maschinen sogar nur noch die einzelnen, komplizierteren Teile, während sie die Montage und die Zusammenstellung mit drüben gegossenen und zugerichteten Eisenteilen bei sich machen. Dann wird eine Zeit kommen, in der von dem mächtigen »Aufschwung« der japanischen Industrie hüben wie drüben Wunderdinge erzählt werden, und dann werden *wir* überrieselt werden mit japanischen Arbeitswerten. Wie kann sich da der deutsche Wirtschaftsführer anders schützen, als durch einen Trutzzoll? Sollen solche Länder, in denen die Arbeiter eine noch niedrigere Lebensführung haben als unsere Riesengebirgsweber oder thüringischen Glasbläser, uns nach dem Grundsatze des »laisser faire« mit Arbeitswerten versorgen, dann geht es doch mit uns einen steilen Berg hinunter. Nein! Da die Grenzen, in denen das Wirtschaftsleben aller Kulturvölker sich abwickelt, fliessen, ist es nötig, von Fall zu Fall und von Jahr zu Jahr Zölle und Steuern zu prüfen, sie

zu erhöhen bis ins Unendliche, wenn es zum Besten des deutschen Volksvermögens geschieht, und sie zu erniedrigen, wenn es möglich oder wo es geboten ist.

Zieht man dem Einfuhrhandel enge Schranken, dann soll man sich nicht um die Ungnade der am Einfuhrhandel verdienenden Kaufleute kümmern. Der Einfuhrhandel sowenig wie der Inlandhandel schaffen dem deutschen Volke sein Einkommen. Die darin beschäftigten Individuen müssen aus dem Volksvermögen unterhalten werden. Je weniger Menschen vom Handel, vom Profitmachen leben, desto kleiner sind die Ausgaben, die das Volksvermögen für ihren Unterhalt zu tragen hat. Darum kann man fast sagen, alle Neuerungen, die von den Kaufleuten überlaut befehdet werden, bringen dem Volksvermögen etwas ein. Damit soll jedoch nicht gesagt werden, dass es uns besser im Lande ginge, wenn wir die Kaufleute hinausjagten, Das wäre Thorheit. Die Arbeit der Güterverteilung muss gethan werden, und wenn wir in der Produktion das System der Arbeitsteilung gelten lassen, müssen wir es bei der Verteilung erst recht, weil diese Arbeit wächst mit der Zunahme der geteilten Produktionsweise. Aber dass oft dadurch, dass der importierende Kaufmann an den Importen einen Profit erzielt, dem deutschen Arbeiter die Arbeit genommen oder im Preise gedrückt wird, ist auch richtig. Nun, vielleicht wird Graf Kanitz einmal Reichskanzler. Dann wird nicht bloss der Staat soviel Getreide einführen, als eingeführt werden muss, dann wird er auch alle diejenigen Arbeitswerte allein einkaufen, oder doch allein darüber entscheiden, ob sie die Grenze passieren dürfen, die im Lande ebensogut hergestellt werden könnten. Dann brauchten wir keine Zölle und Zollgesetze und keine Zollgebäude und keine Zollbeamten. Ob es uns dann schlechter im Lande ginge?

Prüfen wir einmal diese Möglichkeit wieder am Cacao. Wenn ein Reichskanzler Graf Kanitz morgen die Einfuhr von Cacaofabrikaten verböte, wie wäre die Wirkung? Es würde auf 150 deutsche Fabriken ein Mehrumsatz von rund 4 Millionen Mark kommen, das gäbe auf die einzelne 27 000 Mark. In diesen 27 000 Mark würden stecken:

16 200	Mark für	Rohmaterial,
5 400	» »	Arbeitslohn,
5 400	» »	Unternehmergewinn, Betriebs- und Vertriebskosten.

Rund gerechnet, würden bei einem Wochenlohn von 20 Mark 1200 deutsche Arbeiter mehr in Beschäftigung treten können, wenn die bei der Cacaofabrikation heute im Auslande für uns gethane Arbeit im eigenen Lande ausgeführt würde. Ich bin der Ansicht, dass das ein netter Anfang wäre; ich vermag auch nicht einzusehen, warum wir Deutschen saumseliger, gutmütiger sein sollen, als es andere Länder sind. In Geldsachen hört die Gemütlichkeit auf. Sehen wir, dass wir im deutschen Lande zwangsfeiernde Hände haben, dann sollen wir diesen aus der Not helfen, wenn wir das können. Wir können es, wenn wir noch weit mehr nationale Wirtschaftspolitik treiben, als wir es bisher gethan haben. Tausende Hektare Ackerland können wir nicht mehr vergeben, um Arbeit zu schaffen; aber solche Arbeit, die unabhängig von der Erde verrichtet werden kann, die können wir für unsere Volksgenossen sichern. Hier können wir von den Amerikanern lernen. Mac Kinley, wenn er unsere grünen statistischen Monatshefte des Kaiserlichen statistischen Amtes in die Hände bekäme, würde uns mit Leichtigkeit das Rezept zeigen, wie man Arbeit für die Arbeiter seines Landes schafft, wie man durch richtige Organisation das Volksvermögen eines Kulturlandes bis ins Unendliche steigern kann, und wie man den Unzufriedenen die Mittel zum Schelten und Drohen dadurch nimmt, dass man ihnen zeigt, es ist für euch gethan worden, was gethan werden kann. Lässigkeit aber in der Wirtschaftsführung wird ebenso hart beurteilt, wie Unkentnis oder Unverstand.

Wenn ich in den statistischen Heften lesen muss, dass wir im Jahre 1896

für 25	Mill.	Mark	eindrähtiges Baumwollengarn,
» 28	»	»	zweidrähtiges »
» 23	»	»	allerlei Baumwollwaren

im Auslande haben anfertigen lassen, dann muss ich doch traurig werden über eine wirtschaftliche Verfassung, die es zulässt, dass englische Arbeiter die Arbeit für uns verrichten, auf die die deutschen Arbeiter allein Anspruch haben. Mag man rohe Baumwolle einführen, soviel als gebraucht wird, aber das Bearbeiten dieses Rohstoffes gehört der deutschen Arbeitskraft, wenn diese in den Muskeln von 700 000 arbeitswilligen Menschen ungenutzt verpufft wird. So lange wir wissen, dass wir arbeitslose, in Kummer und Elend gedrückte Mitmenschen im Lande haben, denen geholfen wäre, wenn man ihnen diese Arbeit des Garnspinnens oder Stoffwebens übergäbe, statt englische, schweizerische oder belgische Arbeiter zu entlohnen, so lange werden wir uns allen den Vorwurf einer

unrichtigen Wirtschaftsführung nicht ersparen können. Streichen wir alle die Artikel aus unserer Einfuhrliste, die in Deutschland so gut als anderswo durch Maschinen- und Handarbeit aus überall vorhandenen Rohstoffen hergestellt werden können, dann bleiben immer noch genug Produkte, Halb- und Ganzfabrikate übrig, die wir im Auslande kaufen, d. h. gegen deutsche eintauschen müssen. Keinen verständigen Menschen wird es einfallen, in Deutschland Kaninchenzüchtereien anzulegen, um die Einfuhr von Kaninchenfellen (Januar/März für 886 000 Mk.) zu umgehen; ebenso werden wir weiter im Jahre 40 000 000 Mark für Pelztiere und Vogelbälge ausgeben müssen, wenn wir unsern Geschmack nicht ändern wollen. Aber zwischen dem Anfang, der Einfuhr unentbehrlicher Rohstoffe und Produkte, und dem Ende, der durchaus entbehrlichen Produkte, liegt eben die ungeheure Menge aller solcher Artikel, die ihren Wert durch die Arbeit des Menschen erst erhalten und die so gut in Berlin als in Petersburg, in Rom oder in Kapstadt verrichtet werden kann. — Wie da helfen? Wo da mit einer Reform einsetzen?

Radikal würde Graf Kanitz'ens Methode: Der Preis der inländischen Produkte soll nach inländischen Lebensbedingungen festgesetzt werden, und deshalb soll das Ausland mit andern, in Deutschland nicht möglichen Produktions- und Arbeiterverhältnissen, nicht in die Lage gebracht werden, mit billigeren Produkten deutsche Löhne zu drücken, wirken. Aber wenn das Reich alle Einkäufe vom Auslande zu besorgen hätte, dann hätten wir den Viertelzukunftstaat. Das wird man nicht wollen! Dann also höhere Schutzzölle auf die Arbeitswerte, die im Lande hergestellt werden können; dann alle Einfuhren von Fabrikaten so hoch besteuern, dass aus den Schutzzöllen reine Trutzzölle werden, und dafür einen Teil der Finanzzölle fallen lassen. Unter die Finanzzölle rechne ich alle Zölle auf Rohstoffe, und zwar besonders auf solche, die wir niemals im Lande hervorbringen können.

Solche Trutzzölle haben wir heute schon bei vielen Artikeln: Stutz- und Wanduhren zahlen 200 Mark, Handschuhe 100 Mark, künstliche Blumen 900 Mark, gestickte Kleider 1200 Mark, zugerichtete Schmuckfedern 900 Mark, Zwirnspitzen 800 Mark, Gaze, Krepp, Flor 1000 Mark pr. 100 Kilo. Das sind schon die reinen Trutzzölle; die drei- und vierstelligen Zahlen beweisen es, dass sie dastehen um der Einfuhr zu wehren, die deutsche Arbeit zu nähren. Ist aber der Anfang da, lässt sich's schon weiter finden. Können wir dadurch, dass wir bloss bei den an sich doch nicht gerade bedeutenden Cacaofabrikaten, schon soviel ersparen, dass 1200 deutsche Arbeiter aus dem Heer der Arbeitslosen einen Jahresverdienst von je 1000 Markerhalten können, dann wird wohl annähernd sich soviel zusammenfinden lassen, dass wir das ganze Heer der Arbeitslosen an neue Arbeitsstätten führen können. Denn Arbeit, Arbeit ist die beste Versorgung! Die ist den meisten lieber als Versicherungsrenten gegen Arbeitslosigkeit. Diese Renten müssten ja doch aus dem Volksvermögen genommen werden, ohne dass dafür ein Ersatz geschaffen würde.



ALLERLEI.

Mit Nr. 48 schliesst der zweite Jahrgang des Gordian. Dies ist Nr. 47. Wir bitten die Gordianabonnenten, rechtzeitig ihre Anmeldung für den dritten Jahrgang, für die Zeit vom 1. Mai 1897 bis 1. Mai 1898 an uns gelangen zu lassen, damit in Ruhe die neuen Versandlisten zusammengestellt und neue Versandadressen gedruckt werden können. Einzahlungskarten legen wir heute noch einmal bei.

Cacaobutter. Am 6. April sollen in Amsterdam in Auktion verkauft werden:
80 000 Kilo Van Houten'sche Butter,
25 000 » andere holländische »
wovon 15 000 Kilo in Kisten,
10 000 » » Ballen.
Ferner: 15 000 Kilo fremde Butter, worunter 5000 Kilo deutsche unter der Marke »Mignon«.

Mignon. Wir werden befragt, wer der Fabrikant von Cacaobutter ist, die mit der Marke »Mignon« in Amsterdam auf den Markt kommt. Will sich der Fabrikant uns nennen, so werden wir die Anfrage gern beantworten.

Cacao-Bericht von London E. C. am 2. März 1897:
Auktions-Ablauf: fest.
Grenadas 1/— bis 1/6 höher.
Jamaicas 2/6 » 3/— »

Sonstige Sorten verkauften sich zu letzten Preisen, Ceylons waren stark gefragt, während Trinidads nur langsam abgingen.

Umsätze in der Auktion:

1) Gesunde Cacaos.

		pr. Cwt. fob London.
Trinidad	1500 Sack	à 49/— bis 62/6
Grenada	2350 »	» 48/— » 52/6
Jamaica	111 »	» 46/— » 49/—
Demerara	19 »	» 52/—
Caracas	63 »	» 54/— » 63/—
Guayaquil	46 »	» 57/—
Ceylon	1100 »	» 53/6 » 75/6

Total: 5189 Sack (von angebotenen 8149 Sack).

2. Beschädigungen:

Trinidad	à 44/6 bis 49/—
Grenada	» 46/— » 47/6
Ceylon	» 34/— » 45/6

Thomé-Cacao: unverändert wie am 23. p. notiert.

Der am 26. p. in Lissabon eingetroffene Dampfer brachte 2016 Sack. Total per Februar: 5062 Sack gegen 4623 Sack im vorigen Jahre.

Nachfrage und Abzug bleiben sehr stark. Der vierte Teil der neuen Zufuhr ist bereits begeben.

Bahia: cost und Fracht aus erster Hand nichts mehr angeboten.

Fair fermentierte Qualität findet loko à 50/— bis 51/— schlank Absatz.

Cacao-Bericht von London E. C. 16/3. 97.

Auktions-Ablauf: ruhig.

Ceylon gut gefragt und 2/— bis 3/— höher für superior Marken.

Umsätze:

1) Gesunde Cacaos.

Trinidad	350 Sack	à 50/— bis 59/—
Grenada	900 »	» 48/— » 51/6
St. Lucia	80 »	» 48/— » 48/6
St. Vincent	30 »	» 48/— » 49/—
Jamaica	80 »	» 47/6 » 50/—
Surinam	8 »	» 48/6
Bahia	305 »	» 51/— » 51/6
Jeremie	30 »	» 47/—
Ceylon	1170 »	» 82/— » 85/— für superior und 44/6 bis 79/6 für gut/fein

Total: 2953 Sack (von angebotenen 8400 Sack).

2) Beschädigungen.

Trinidad	à 46/6 bis 49/—
Grenada	» 47/—

Thomé-Zufuhren in Lissabon mit dem am 13. c. eingetroffenen Dampfer betrugen: 1346 Sack (gegen 1324 Sack im Vorjahre).

Cacao-Bericht London E. C. 23. März 1897.

Die in jüngster Zeit bemerkbar gewordene grössere Zurückhaltung auf seiten der Konsumenten kam auch heute wieder zum Ausdruck, und da überdies wenig passendes Angebot bestand, so nahm die Auktion einen schleppenden Verlauf.

Umgesetzt wurden in der Auktion am 23/3. 97 nur:

Trinidad	40 Sack	à 48/— bis 50/—
Dominica	224 »	» 48/— » 50/—
Jamaica	43 »	» 47/6 » 49/—
St. Vincent	16 »	» 49/—
Samana	157 »	» 47/6
Surinam	26 »	» 49/— (beschäd.)
Ceylon	376 »	» 43/6 » 68/6

Total: 876 Sack (von angebotenen 3874 Sack).

Beschädigungen:

Samana à 43/6.

Die Thomé-Zufuhren in Lissabon mit dem am 22/3. dort eingetroffenen Dampfer betrugen 1036 Sack, also total per März 2393 Sack gegen 2363 Sack im vorigen Jahre.

Die Gesamt-Receipts in den ersten drei Monaten dieses Jahres belaufen sich auf 17 645 Sack gegen 18 304 Sack im Vorjahre.

Die Ernte-Aussichten bleiben günstig, sodass man für Mai/Juni wieder auf reichlichere Zufuhren rechnen darf. Bis jetzt verhinderte der starke Abzug eine Rückwärts-Bewegung der Preise, sodass einstweilen noch wie folgt notiert werden muss:

48/6 bis 49/6 für feine und superior Marken,
46/— » 47/6 » gute courante gesunde Ware
per 50 Kilo fob Lissabon.

M. Wir haben in Ihrem Interesse in der heutigen Nummer des Gordian eine Anzeige wegen der gewünschten 20 Fahrräder erlassen. Eingehende Offerten werden wir Ihnen zustellen. Dass einigen Fabriken jetzt so kurz vor ihrer Hochsaison an der Lieferung der einfachen, billigen Räder wenig liegt, ist zu verstehen. Selbstverständlich schliessen auch wir diese im Winter, wenn sie gerne liefern und verkaufen möchten, von der Lieferung aus.

Tsch. Zu 80 — 100 Mk. können wir Ihnen keine Räder nachweisen. Wir haben auch in Ihrem Interesse eine Anzeige heute erlassen. Sie werden ja am liebsten in Berlin selbst kaufen wollen? Wenden Sie sich schon inzwischen an Wehrmeier & Kestein, Imperial-Fahrradwerke, Dieffenbachstr. 33, die im Winter zu 135—140 Mk.

Tourenräder mit einjähriger Garantie angeboten haben. Natürlich immer nur bei Abnahme von mindestens 25 Stück auf einmal gegen Kassa.

H. Wenn Ihnen das uns bemusterte Backpulver als ein Backpulver von »nie versagender Gährkraft« verkauft worden ist, so haben Sie ein Recht, dem Herrn folgendes zu schreiben: »Ihr Backpulver hat nicht eine nie versagende Gährkraft, sondern überhaupt keine Gährkraft. Ihr Backpulver besteht aus Weizenmehl, Natron und Weinsteinsäure. Diesen drei Produkten ist eine »höchste, nie versagende Gährkraft« nicht eigen. Wenn ich sie in den Teig bringe, also ihnen Wasser und mitunter Zucker zuführe, dann entwickelt sich Kohlensäure und es bilden sich Blasen, der Teig wird gelockert. Das kann ich aber nicht Gährkraft, sondern höchstens Treibkraft nennen. Dasselbe kann ich auch erzielen, wenn ich den Teig recht viel rühre oder schlage. Gährkraft aber ist etwas ganz anderes; ein gegohrener Teig, in sich gegohren, durch Hefezellen verwandelt, ist etwas ganz anderes als ein mit Luftblasen aufgepusteter Teig. Das ist technisch etwas ganz anderes, erst recht aber physiologisch etwas ganz anderes. Sie als studierter Chemiker sollten den himmelweiten Unterschied besser kennen als ich, ein einfacher Kaufmann und Fabrikant von Bäckereiartikeln; Sie als studierter Chemiker sollten sich schämen, wenn Sie ein Gemisch aus Mehl, Natron und Säure als ein Backpulver von höchster, nie versagender Gährkraft verkaufen, am liebsten alle Brotbäcker des deutschen Reiches gewinnen möchten, um Ihnen dieses Gemisch zu 2 Mk. pr. Kilo abzukaufen. Sie sollten wissen, dass dieses Pulver nur rein äusserlich dieselbe Wirkung als einzige, als Hauptwirkung hervorrufen kann, die die richtige Hefe und der Sauerteig nebenbei hervorrufen. Ihr und anderer Leute Backpulver kann niemals die gewollte Wirkung der Hefe ersetzen. Die Hefe wandelt vor dem Backen das Mehl um in einen Stoff, der vom Organismus mit grösserem Nutzen verwendet wird, als es im nicht verwandelten Zustande möglich gewesen wäre. Mit Hefe gebackenes, gegohrenes Brot hat einen doppelt so hohen Nährwert als es ein ungegohrenes, künstlich mit Chemikalien »aufgeblähtes« Brot hat. Nur die Hefezellen, besonders die der Oberhefe, haben die Wirkung, den Mehlteig nicht bloss aufzutreiben, ihn zu lockern, sondern auch den Hauptbestandteil, das Mehlkorn, zu verwandeln, d. h. aus dem grösseren Teil der Stärke Dextrin und Zucker zu machen, ehe der Teig in den Ofen kommt. Ihr Backpulver aber, dass von »höchster, nie versagender Gährkraft« sein soll, hat diese Wirkung nicht; es treibt den Teig nur auf, erhöht aber nicht den Verdaulichkeitswert des Mehles. Ihr Backpulver ist daher Sand in die Augen. Wer damit Brot backt, verdient nicht den Namen Bäcker, wenn man darunter einen Mann versteht, der die Kunst des Brotbackens besser kennen soll, als jede Privatperson. Und ein solcher Bäcker versündigt sich an seinen Mitmenschen dadurch, dass er den Vorteil, den bei der Ernährung das gegohrene und gebackene Brot vor dem einfachen Kauen der Getreidekörner hat, aus Dummheit oder Profitsucht wieder aufhebt. Ein solcher Bäcker gleicht Ihnen, Herr Chemiker, sein Brot gleicht Ihrem Backpulver. Sein Brot ist ebenso wenig Brot, wie Margarine Butter ist. Und Ihr Backpulver kann niemals Hefe ersetzen, weil es das Mehl in Teigform nicht gähren lassen, nicht verwandeln, nicht verdauungsfähiger machen kann.

Sollten Sie trotzdem anderer Meinung sein als ich, der einfache backende Kaufmann, dann fragen Sie bei studierten Kollegen, bei Leuten, die sich sowohl mit der Chemie als mit der Physiologie in ihrem Leben auf Staatskosten mehr beschäftigt haben, als ich es habe — leider — thun können. Sonst mit aller Achtung, bleibe ich Ihr H.«



Hafer und Cacao.

Die letzten Gordian-Aufsätze über Hafer-Cacao haben einen regen Briefwechsel zwischen einigen deutschen Hafermehl-Fabriken und uns hervorgerufen. Wir halten es für nützlich, wenn wir ihn fast wörtlich abdrucken. Ohne Zweifel wird im Laufe des Jahres noch öfter von Hafer und von anderen Getreidemehlen die Rede sein müssen und da ist es wohl nicht ohne Schaden, wenn wir die Hafermehlfabrikanten bei uns recht eingehend zu Worte kommen lassen. Was wir und was dann später die Cacaofabrikanten darauf zu sagen haben, wird auch an die Reihe kommen.

Die »Hohenlohe'sche Präservenfabrik in Gerabronn i. W.« schreibt am 18. März:

»Ihre verschiedenen Artikel, welche in einigen Ihrer letzten Nummern über den Kasseler Hafercacao und Hafercacao im allgemeinen erschienen sind, haben

für uns naturgemäss hohes Interesse gehabt. Wir verkennen nicht, dass die einzelnen Artikelschreiber sich teilweise sehr richtig über die Zukunft und Bedeutung des Hafercacaos geäussert haben, doch sind auch einige Fehler mit unterlaufen, zweifellos deshalb, weil Ihnen die Hafer-Industrie naturgemäss noch nicht so bekannt sein kann als die Cacao-Industrie.

Wenn z. B. in einem der Artikel behauptet wird, die Herstellungsweise bei dem Hafer sei überall die seit Jahren übliche und unterscheide sich im Norden nicht von der im Süden, so erlauben wir uns dazu zu bemerken, dass es doch einen bedeutenden Unterschied in den Fabrikaten unserer Industrie giebt. Schon allein der Hafer, welcher in den Niederungen Norddeutschlands wächst, ist in seiner chemischen Zusammensetzung wesentlich verschieden von dem auf unserer Hochebene speziell für Nährmittelfabrikate angebauten Hafer.

Wir treten ferner mit Entschiedenheit für die hygienische Bedeutung der Hafernahrung ein, entgegen Ihrer Ansicht, denn Hafer ist unter allen Getreidearten diejenige, welche infolge ihrer blutbildenden, Knochen und Zähne stärkenden Eigenschaften am meisten zu Nährmitteln, insbesondere für Kinder geeignet ist. Es ist deshalb auch von einiger Bedeutung, ob man Hafersorten verwendet, welche viel oder wenig phosphorsaure Salze enthalten. Auch das Verfahren bei der Herstellung der Haferpräparate ist in den einzelnen Fabriken ein total verschiedenes. Vielleicht gestatten Sie, dass wir Ihnen von dem Hafermehl, das wir zur Kinderernährung fabrizieren, und demjenigen, welches wir speziell für die Kasseler Hafercacao-Fabrik herstellen, Proben zur eigenen Prüfung zuzusenden; wir sind dazu sehr gern bereit, ebenso zu jeder weiteren Auskunft, die Ihnen vielleicht genehm ist.

Vielleicht dürfen wir auch die Bitte an Sie richten, anlässlich eines etwaigen späteren Artikels, den Sie über den Gegenstand bringen, die früheren Bemerkungen bezüglich der Zeugenabgabe unseres Direktors in der Prozessangelegenheit Hausen & Co. dahin zu ergänzen, dass derselbe ausdrücklich erklärt hat, das Hafermehl für die Firma Hausen & Co. werde nach einem besonderen Verfahren hergestellt; in wie weit sich dasselbe dem Kasseler Patentverfahren nähert oder davon abweicht, wollen wir hier nicht auseinandersetzen, doch könnte man nach dem betr. Artikel der Ansicht sein, als sei das Mehl, welches wir an die Firma Hausen & Co. liefern, von unserm Kinderhafermehl nicht verschieden. Eine diesbezügliche Ergänzung dürfen wir also wohl mit Rücksicht auf die thatsächlichen Verhältnisse von Ihrer Freundlichkeit erwarten, denn das Mehl, welches wir für die Firma Hausen & Co. herstellen, konnten wir erst nach hunderten von schwierigen und kostspieligen Versuchen soweit vervollkommnen und den Wünschen betr. Firma anpassen, wie es heute thatsächlich von uns geliefert wird. Bei einem Hafermehl für die Cacaofabrikation kommt nicht nur der Geschmack, die Löslichkeit und der hohe Proteingehalt in Betracht, sondern vor allen Dingen die Haltbarkeit und eine Eigenschaft kann nur auf Kosten der anderen erzielt werden.

Die Kasseler Hafercacao-Fabrik hat es sich mit Ernst angelegen sein lassen, von uns ein Mehl zu erhalten, welches so vollkommen als nur möglich sei, und wenn die grösseren Cacaofabrikanten längere Zeit den Artikel Hafercacao hergestellt haben, werden sie finden, dass es doch nicht einerlei ist, was für ein Hafermehl zu Hafercacao genommen wird. Die Haltbarkeit ist eine reine Vertrauenssache, die auf dem System der Herstellung beruhen muss und unser spezielles System hat sich seit fast nunmehr sechs Jahren vorzüglich bewährt, während ähnliche Systeme, wie sie von anderen Fabriken beobachtet werden, sich in Bezug auf Haltbarkeit weniger günstig erwiesen, denn der Geschmack des Hafercacaos als Lagerware, — und eine Lagerware wird er bei jedem Detaillisten — beruht nicht auf dem Cacao, sondern auf dem Hafermehl. Hafermehl leidet sehr leicht Not und wenn es Not gelitten hat, so fällt dieser Uebelstand auf die Marke des betr. Hafercacaofabrikanten zurück.

Hieraus erklärt sich vielleicht auch der Umstand, warum so mancher Hafercacao und Hafermalzcacao, der im Laufe der letzten Jahre entstanden ist, wieder von der Bildfläche verschwand oder als Ladenhüter herumliegt. Das dabei verwendete Mehl war eben nicht unter Berücksichtigung der individuellen Eigenschaft und der Bestimmung des Artikels so präpariert, dass es haltbar bleiben konnte und das Publikum hat diesen Missstand zum Schaden des betr. Fabrikanten bald genug von selbst entdeckt.

Wir werden uns freuen, wenn Sie von unserem heutigen Anerbieten Gebrauch machen wollten und verharren Ihrer freundlichen Rückäusserung entgegensehend.

Hierauf antworteten wir am 19. März das folgende:

An Hohenlohe'sche Präservenfabrik, Gerabronn.

Wir sind gern bereit, das zu berichtigen was etwa im Gordian falsches gestanden hat; wir sind auch ebenso bereit, Sie im Gordian zu Worte kommen zu lassen, weil infolge der im Gordian erschienenen Aufsätze das Interesse an der Verbindung des Hafermehles mit Cacao sehr rege geworden ist, und weil sowohl wir als auch unsere Freunde sich gewiss gerne belehren lassen. Natürlich werden dann Knorr, Raffauf, Weibezahn u. s. w. auch kommen und behaupten, dass sie das beste Hafermehl für Hafercacao machten. Aber das muss eben abgewartet werden.

Wogegen wir alle Zeit angehen werden, ist das Bestreben einzelner Individuen, auf Kosten der Konsumenten bestimmten Waren einen grösseren Wert anzuhängen, und sich durch eine Riesenreklame, die der Konsument selbstverständlich bezahlen muss, Privatmonopole zu verschaffen. Wenn Sie Abonnent des Gordian wären und die bisher erschienenen 46 Hefte gelesen hätten, würden Sie doch vielleicht glauben, dass hier bei uns die Kenntnis des Hafers und seiner Präparate nicht so klein ist, als Sie vielleicht denken.

Immerhin wird es uns interessieren, da wir in der nächsten Woche wieder Probiertag haben, von Ihnen verschiedene Proben von Hafermehl hier zu haben, um sie mit durchzugehen.

Wenn auch die Herstellungsweise beim Hafer hier und dort von einander abweicht, so ist damit noch nicht bewiesen, dass das fertige Mehl nachher, vorausgesetzt natürlich, dass überall gesundes, gutes Korn gekauft wird, merkbar von einander verschieden ist. Nun, wir werden ja sehen!

Auf die winzigen Unterscheidungen, die sich bei chemischen Analysen und physiologischen Versuchen wohl finden, geben wir, vom praktischen Standpunkte aus, rein nichts. Dafür ist diese Art von Kost als tägliche Kost zu nebensächlich! Da wäre es doch wohl noch wichtiger: das Brot, die Milch, die Butter, das Fleisch, die Semmeln, die Kartoffeln, die Aepfel u. s. w. genau auf ihre chemischen Bestandteile zu prüfen, weil sie bei der Tagesration doch viel wichtiger sind, als ein paar Theelöffel Cacao, Hafermehl oder Hafercacao. Denn, ehe es Hafercacao und Hafermehl in der Welt gegeben hat, haben die Menschen, unsere und Ihre Eltern, weder an Blutmangel gelitten noch haben ihnen Zähne gefehlt.

Hierauf empfingen wir die folgende Antwort:

Im Besitze Ihrer sehr geschätzten Zuschrift vom 19. ds., danken wir Ihnen dafür, dass Sie Proben mit unserem Hafermehl anstellen wollen und senden Ihnen separat per Post je zwei Proben von Sorte a., b. und c. zu; es würde uns freuen, wenn die Versuche, die Sie damit anstellen, zu Ihrer Zufriedenheit ausfallen werden, woran wir übrigens nicht zweifeln.

Aeusserlich werden Sie diese Sorten nicht viel verschieden von einander finden, aber schon im Kochen wird Ihnen der grosse Unterschied zwischen a und b einerseits und c andererseits auffallen. Auch zwischen a und c ist ein sehr merkbarer Unterschied.

Die Haupteigenschaft der Sorten a und b ist die, dass sie viel länger haltbar sind als c, da sie speziell mit Rücksicht auf eine lange Haltbarkeit präpariert sind. Alle drei Mehle sind nach unter sich verschiedenen Systemen hergestellt und zwar Sorte a nach einem Verfahren, welches wir erst infolge jahrelanger Versuche als das nach unserer Ansicht einzig richtige herausgefunden haben. Die Erfahrung hat auch gelehrt dass unsere Annahme richtig war und dieses Mehl hat sich bisher im Hafercacao jahrelang gehalten und auch geschmacklich vorzüglich bewährt. Da die Sorten a und b gekocht sind, so genügen wenige Minuten Kochzeit für einen daraus hergestellten Hafercacao.

Im übrigen gestatten wir uns, auf Ihren Brief noch folgendes zu bemerken:

Es ist nicht unsere Absicht, mit Ihnen über Punkte in Streitfragen einzutreten, über die wir total entgegengesetzter Ansicht sind; wenn wir nichtsdestoweniger Ihrer Ansicht bezüglich des hervorragenden Nährwerts des Hafers heute noch einmal entgegentreten, so thun wir dies nur, weil wir überzeugt sind, dass Sie sich mit der Zeit auf den gleichen Standpunkt stellen werden müssen, so bald der Hafercacao in der Cacao-Industrie einmal eine grosse Rolle spielen wird, was Sie ja auch selbst anzunehmen scheinen.

Hafer war nämlich, gerade entgegen Ihrer Annahme, die Nahrung unserer Vorfahren und zwar in ganz hervorragender Weise; in erster Linie waren es die alten Germanen, welche von Haferkost lebten und dann hat sich die Hafernahrung bis ins Mittelalter erhalten und erst als der Kaffee zu uns kam, wurde die Hafersuppe allmählich verdrängt, hat sich aber in einigen Gegenden Deutschlands noch erhalten, so z. B. im Schwarzwald; auch die Schotten haben sich seit Jahrhunderten von Hafer genährt und haben es besser als wir Deutsche verstanden, an dieser stärkenden Kost festzuhalten. Von Schottland ist die Hafernahrung auch auf Amerika übergesprungen und dortselbst ist sie, genau wie in Schottland, sozusagen allgemeine Volksnahrung geworden. Die urwüchsige Kraft der Schotten wird z. B. nach allgemein ärztlicher Ansicht zum grossen Teil auf die Haferkost zurückgeführt.

Der Hafer sollte also von Ihnen nicht so stiefmütterlich behandelt werden, wie dies in No. 18, Seite 296, geschieht und wir gestatten uns, zu bemerken, dass der Unterschied im Gehalt an phosphorsaurem Kalk zwischen Weizen und Hafer nicht ein kleiner ist, wie dort geschrieben, sondern ein ganz bedeutender, denn Hafer hat ja beinahe doppelt soviel Aschengehalt als Weizen; der hohe Cellulosengehalt kommt nicht in Betracht, denn bekanntlich ist im Hafermehl und anderen Haferpräparaten die Cellulose vollständig entfernt. Hafercacao wird z. B. gerade mit Vorliebe Kindern von zwei Jahren an aufwärts, als Nährmittel gereicht und es ist von Wichtigkeit, dass der Organismus des Kindes in reichstem Maasse über Phosphate verfügt. Es ist aber schon seit langem nachgewiesen, dass vom menschlichen Körper mineralische Salze mit Ausnahme von gewöhnlichem Kochsalz nur dann verdaut und aufgenommen werden, wenn die Substanzen auf Umwegen eingeführt werden. Wenn nun einerseits zum Aufbau des Körpers grosse Mengen von Phosphaten nötig sind und andererseits diese Phosphate nur durch Pflanzen dem Körper zugeführt werden können; so ist es unserer Ansicht nach, und wir haben in dieser Beziehung fast den gesamten Teil der Wissenschaft hinter uns, doch von einigem Wert, dass der Hafer gerade diejenige Getreideart ist, welche den höchsten Gehalt an phosphorsaurem Kalk aufweist und zwar, was wesentlich ist, von assimilierbarem phosphorsaurem Kalk, ebenso wie auch sein Eiweissgehalt leicht assimilierbar ist.

Wir sind ganz Ihrer Ansicht, dass es auch wichtig wäre, Brot, Milch, Butter, Fleisch, Kartoffeln u. s. w. auf ihre chemischen Bestandteile und vor allen Dingen auf Nährwert zu prüfen. Es ist dies zwar oft genug geschehen und gewisse Kreise geben sich auch alle Mühe, verschiedene minderwertige Nährmittel aus der Speisekarte des Volkes zu streichen; so treten wir z. B. überall den Kartoffeln entgegen und empfehlen dafür die Haferkost, aber derartige Reformen in der Ernährung können nur schrittweise vor sich gehen, mühsam muss jeder geringe Erfolg errungen werden, jede Gelegenheit muss ergriffen werden, um das Volk aufzuklären und gerade deshalb halten wir es für wichtig, dass das Volk von vornherein über den zweifellos feststehenden Nährwert des Hafercacaos aufgeklärt werde, auch wenn im allgemeinen pro Tag vielleicht nur wenig davon konsumiert werden sollte, denn wollte man gar keinen Anfang machen, würde man schliesslich auch gar nichts erreichen und das Volk würde fortfahren, Genussmittel als Nährmittel anzusehen, die nichts als Magenballast sind.

Wenn sich diejenigen Cacaofabrikanten, welche Hafercacao aufnehmen werden, und es hat sich bereits eine sehr grosse Anzahl mit uns in Verbindung gesetzt, mit Nachdruck dafür ins Zeug legen, dass Hafercacao ein hygienisches Nährmittel ist, wohlverstanden, kein hygienisches Schwindelmittel, so haben wir gar keinen Zweifel, dass sie damit besser reussieren werden, als wenn sie dies nicht thun! Wir sehen auch nicht ein, warum sie dies nicht thun sollten; dass Kaffee eher schädlich wie nützlich ist, ist bekannt, warum soll man also bei einem neuen Genussmittel, welches angenehm schmeckt, nicht auch noch betonen, dass es zugleich ein wichtiges Nährmittel sei? Sie sprechen davon, dass Hafercacao nur einen kleinen Teil der Tagesration bilde; wir fragen Sie, woraus besteht die Tagesration des Kindes? In der Hauptsache doch nur aus Milch und aus Haferpräparaten, Zwieback und ähnlichen Sachen und, wenn sich die Hoffnung der Cacaoindustrie erfüllt, für die Folge also auch aus Hafercacao. Ist es da nicht wichtig, zu wissen, dass Hafercacao wirklich ein Nährmittel ist und wesentliche Nährstoffe enthält und vor allen Dingen, ist es nicht wichtig, zu wissen, welcher Hafercacao, bezw. welches Hafermehl, das dazu verwendet wird, auch wirklich verdaulich ist? Damit kommen wir auf einen der wichtigsten Punkte in der Beurteilung der Hafermehle.

Hafermehl ist Hafermehl, das ist richtig, aber ob einige Prozent der Stärke in Dextrin umgewandelt sind oder nicht, das sind zweierlei Sachen. Die Zeiten sind vorbei, wo der Mensch von den rohen Produkten der Natur leben konnte; die ursprüngliche körperliche Thätigkeit des Menschen ist vielfach in eine geistige Thätigkeit verwandelt. Die Verdauungsorgane, welche früher durch die körperliche Thätigkeit in der Verarbeitung der Speisen unterstützt wurden,

konnten dieser Umwandlung nicht überall folgen und deshalb werden Sie finden, dass der geistig arbeitende Mensch nicht die gleiche Kost vertragen kann, wie der Holzhacker. Dieser wird z. B. roh gekochte Erbsen mit Leichtigkeit verdauen, der geistig Arbeitende aber die grössten Beschwerden bei reichlichem Genuss derselben davontragen.

Anders ist es, wenn die Cerealien in präpariertem Zustand genossen werden.

Wir erbieten uns zu jedem Versuch, dass unsere präparierten Leguminosenmehle leicht verdaulich sind, diesen Beweis haben sie bereits erbracht, indem sie in Krankenhäusern sogar als Krankenkost verordnet werden, was für Leguminosen gilt, gilt auch für Hafernahrung. Wenn Sie also rohes Hafermehl nehmen und thun ein Stückchen Zucker dazu, wie es im Bericht auf Seite 297 heisst, so ist das durchaus nicht dasselbe, als wenn Sie unser präpariertes Hafermehl nehmen, ganz besonders nicht, wenn der Magen des Kindes ein schwacher oder empfindlicher ist. Dass z. B. der Hafercacao in Fällen von Verdauungsstörungen als diätetisches Nährmittel gelten kann, dürfte zweifellos für die zukünftige Hafercacaoindustrie auch von Wert sein, Das Hafermehl besitzt die Eigenschaft, den Darm, wenn er sich in überreiztem Zustande befindet, zu besänftigen und vermindert die Entzündungen. So könnten wir noch manchen anderen Punkt anführen, aber wir glauben, es ist besser, wenn wir auf die Angelegenheit heute nicht weiter eingehen, sondern warten, bis besondere Fragen aufgeworfen werden, sei es seitens der Fabrikanten oder von Ihnen selbst und wir werden dann zu kurz gefassten Erwiderungen derselben jederzeit bereit sein.

Wir wollten mit unserem letzten Schreiben nicht ausgedrückt wissen, dass Sie eine Berichtigung betr. Artikels bringen sollen, es genügt uns einfach, wenn Sie bei Gelegenheit darauf hinweisen, »das Hafermehl, welches wir der Kasseler Hafercacaofabrik geliefert haben, sei kein gewöhnliches Hafermehl, sondern wir hätten bei der Zeugenaussage ausdrücklich erklärt, dass es nach einem besonderen Verfahren hergestellt werde und zwar in erster Linie mit Rücksicht auf die Haltbarkeit des Präparates, denn es sind uns schon einigemale infolge der in anderen Zeitungen gegen die Kasseler Firma gebrachten Artikel Bemerkungen aufgestossen, dahingehend, als wenn wir ein geringes Hafermehl geliefert hätten, und gegen diese Unterstellung möchten wir uns natürlich verwahren, denn das Gericht hat ausdrücklich anerkannt, »dass das Hafermehl, welches wir der Kasseler Firma lieferten, nach unserm Spezialverfahren hergestellt wurde und dem nach dem patentierten Verfahren hergestellten Hafermehl nicht nachstehe.«

Wir wären Ihnen daher dankbar, wenn Sie eine gelegentliche Ergänzung im Sinne der Frankfurter Zeitung, die wir zu diesem Zwecke hier beifügen, bringen wollten.

Es war uns schon s. Zt. unangenehm, als Zeuge vernommen zu werden, und wir möchten nicht noch einen geschäftlichen Nachteil dadurch erleiden, dass man glauben könnte, unser Mehl sei ein geringes, während das Kasseler Fabrikat doch gerade durch unser Hafermehl gross geworden ist.

Gebrüder Weibezahn in Fischbeck schreiben:

»In Ihrem Artikel »Vorschriften für Hafer-Cacao« (Nr. 44 Ihres geschätzten Blattes), welcher uns erst heute zu Gesicht gekommen ist, sprechen Sie die Ansicht aus, dass es ohne Einfluss auf das Produkt sei, welches Hafermehl bei der Bereitung von Hafer-Cacao verwandt würde, da Hafermehl eben Hafermehl sei.

Wir gestatten uns daher, Ihnen eine Probe unseres präparierten Hafermehles zu übersenden und bitten Sie, dasselbe mit anderen z. Z. im Handel befindlichen Hafermehlen zu vergleichen, und Sie werden dann, das glauben wir sicher, zu anderer Ansicht kommen. Nach vieljähriger Erfahrung (wir waren die ersten, welche vor zirka 25 Jahren das bis dahin in Deutschland als Nahrungsmittel gänzlich unbekannte Hafermehl einführten) wissen wir, dass die Herstellungsweise, sowie Klima und Bodenverhältnisse viel zur Güte desselben beitragen. Unser präpariertes Hafermehl steht nun nach Aussage verschiedener Autoritäten unübertroffen da, sowohl in bezug auf Feinheit, Wohlgeschmack, wie Nährwert. Dass ein solch ausgezeichnetes Fabrikat auch in Verbindung mit I. leicht löslichem Cacao eine bessere, leicht verdauliche Mischung ergiebt, als wenn ein minderwertiges Mehl verwandt wird, ist wohl ohne Zweifel. Gerade die Feinheit und der unübertroffene liebliche Geschmack unseres präparierten Hafermehles, eine spezielle Eigentümlichkeit desselben, liefern bei der Bereitung von Hafer-Cacao die besten Resultate und da ein feinstgemahlenes Hafermehl leichtverdaulicher ist, so wird naturgemäss auch die Mischung um so wertvoller. Griesartige oder sich sandig anfühlende Präparate sollten zur Herstellung von Hafercacao keine Verwendung finden.«

Raffauf & Co., Koblenz, schreiben:

»Mit Interesse haben wir Ihre verschiedenen Artikel über Hafercacao gelesen. Auf Seite 727 schreiben Sie in Ihrem Aufsatze »Vorschriften für Hafercacao«: »so ist es das Beste, man einigt sich stillschweigend darüber, für einen 50%igen Hafercacao **1 Mark** mit 25% Rabatt und freier Lieferung zu fordern«. Dieser Preis scheint uns doch sehr niedrig, sollte hier nicht vielleicht ein Irrtum vorliegen?

Auf Seite 726 sagen Sie ja: »einen **50%igen** Hafercacao, den der Konsument mit mehr als **2 Mark** bezahlen muss, nennen wir kein ehrliches Produkt«. — Soll sich der vorstehend erwähnte Preis vielleicht auf ein 1/2 Pfd.-Packet beziehen?

In einem Ihrer Aufsätze lesen wir, dass Sie den Preis für 50 Kilo Hafermehl mit **20 Mark** annehmen. Zu diesem Preise sind wir nicht in der Lage, unsere beste Sorte Hafermehl zu liefern.

Wir verwenden zur Herstellung unseres Hafermehles nur den ausgesucht besten Hafer. Das Mehl ist diastasiert, wodurch das Stärkemehl in Dextrin verwandelt und somit leichter verdaulich gemacht wird.

Durch unser Verfahren, das Hafermehl zu präparieren, wird die Keimkraft des Hafers vollständig getötet und infolgedessen die denkbar grösste Haltbarkeit erzielt.

Eine Probe unseres Hafermehls finden Sie im Packet.

Wenn es sich durchführen liesse, wie Sie ja in Ihrem Aufsatze vorschlagen, dass ein fester Verkaufspreis und eine einheitliche Packung für Hafercacao angenommen würde, so wären wir nicht abgeneigt, selbst den Artikel herzustellen, es liesse sich dann vielleicht eine angenehme Verbindung mit einigen grossen Chocoladefabriken herstellen in der Weise, dass wir von diesen das Cacaopulver bezögen und wir dagegen unser Hafermehl liefern würden.«





Für den Bezug von feinstem

 **Hafermehl**

empfiehlt sich **Emil Seelig, Act.-Ges., Heilbronn.**

Weizenpräparat.

Die Fabrikation erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze. Es verbindet feinen Geschmack, gute Löslichkeit und jahrelange Haltbarkeit; sein Hauptvorzug ist, dass es sich nicht breiig kocht (nicht verkleistert), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Wir empfehlen ferner:

Spezialhaferpräparat

Doppelt präpariertes Hafermehl

Präpariertes Hafermehl

Doppelt präparierte Leguminosen-mehle.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Hohenlohe'sche Präservenfabrik

Gerabronn i. Württbg.

Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.



Zur Fabrikation von **Hafer-Cacao** empfehlen wir unser feinst gemahlenes

Präp. Hafermehl.

Dasselbe ist von verschiedenen Autoritäten als ganz vorzüglich anerkannt und an Güte und Wohlgeschmack unübertroffen. Proben und Preise stehen gern zu Diensten.

Gebr. Weibezahn, Fischbeck, Weser.

Diastasirtes Hafermehl

wegen seines hohen Nährwertes, leichter Verdaulichkeit und grösster Haltbarkeit zur Herstellung von **Hafer-Cacao** besonders geeignet empfiehlt die

Rheinische Präservenfabrik

Raffauf & Co., Coblenz a. Rh.

20 Fahrräder

für ihre Beamten und Arbeiter will eine hallische Chocoladenfabrik gegen Cassa aus renommirter Fabrik ankaufen. Offerten werden unter **M. 20** an die Expedition des Gordian erbeten.

25 Fahrräder

will eine Berliner Firma für Beamte und Arbeiter kaufen. Später mehr. Sie bittet um ausführliche Offerten. Keine Luxusräder! Durable Gebrauchsräder! Haltbar und leichtgehend! Offerten unter **Tsch. 25** an die Expedition des Gordian.

Dampfkesselraum. Maschinenraum. Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner
HALLE A.S.

Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum. Vorraum.

Ein tüchtiger erfahrener Sieder,
welcher auch Foures sehr schön erzeugen kann, findet sofort in einer grösseren Fabrik Engagement. Offerten unter »Seidensieder« an die Expedition des Gordian.

Chocolatier.

Eine tüchtige gewissenhafte Kraft, die mit allen bei der Fabrikation von

Cacaos und Chocoladen

vorkommenden Arbeiten vertraut ist, wird zu sofort gesucht. Anfangsgehalt 30 Mark pro Woche, später Zulage.

Aktien-Zuckerfabrik
Gräben bei Striegau.

P. Sauerwein,
Tischlerei für inneren Ausbau und Geschäfts-Einrichtungen.
Berlin S. W., Belle-Alliancestr. 84. Frsp. VI, 4654.

Raffinade- und bunte Küchel,
Dragées

liefert bei grossen Bezügen zu billigsten Preisen

F. O. Richter
Leipzig - Neuschleussig.



Eigene Specialität:
Pappelkisten
mit
Doppel-Fournir-Boden und Deckel.

Maispuder

Kartoffelstärke

empfiehlt die Stärkefabrik von

C. Goernemann, Zahna.

Bezugsquellen
für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet . . . . . . Mk. 1.50 2 Felder kosten . . . . . „ 2.50 3 „ „ . . . . . . „ 3.60 4 „ „ . . . . . . „ 4.40 5 „ „ . . . . . . „ 5.— 10 „ „ . . . . . . „ 9.— pro Ausgabe.	**GORDIAN** HAMBURG.	Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für: 1 2 3 4 5 10 Fld. 36.— 60.— 86.40 105.60 120.— 216.— Mk. vorausbezahlt.

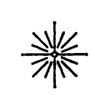
Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren.** **Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.)** Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren.** **Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	

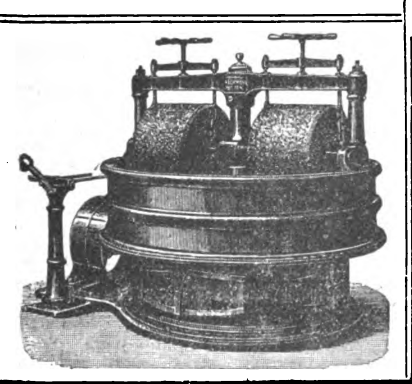


Gordian

No. 48.

Hauptinhalt:





Dampfkesselraum.

Maschinenraum.

Arbeitsraum.

Wegelin & Hübner
HALLE A.S.

Specialfabrik
von Kühleinrichtungen für Chocolade-, Marzipan- & Zuckerwaarenfabriken.

Kühlraum.

Vorraum.

Ein tüchtiger erfahrener Sieder,
welcher auch Foures sehr schön erzeugen kann, findet sofort in einer grösseren Fabrik Engagement. Offerten unter »Seidensieder« an die Expedition des Gordian.

Chocolatier.

Eine tüchtige gewissenhafte Kraft, die mit allen bei der Fabrikation von

Cacaos und Chocoladen

vorkommenden Arbeiten vertraut ist, wird zu sofort gesucht. Anfangsgehalt 30 Mark pro Woche, später Zulage.

Aktien-Zuckerfabrik
Gräben bei Striegau.

P. Sauerwein,
Tischlerei für inneren Ausbau und Geschäfts-Einrichtungen.
Berlin S. W., Belle-Alliancestr. 84. Frsp. VI, 4654.

Raffinade- und bunte Küchel,
Dragées
liefert bei grossen Bezügen zu billigsten Preisen

F. O. Richter
Leipzig - Neuschleussig.



Maispuder
Kartoffelstärke
empfiehlt die Stärkefabrik von
C. Goernemann, Zahna.

Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet . . . . . . Mk. 1.50
2 Felder kosten . . . . . „ 2.50
3 „ „ . . . . . . „ 3.60
4 „ „ . . . . . . „ 4.40
5 „ „ . . . . . . „ 5.—
10 „ „ . . . . . . „ 9.—
pro Ausgabe.

GORDIAN

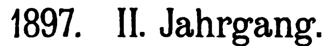
HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für:

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.—	60.—	86.40	105.60	120.—	216.— Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren. Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.)** Hamburg. Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Sichtmaschinen [illegible] Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	



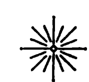
1897. II. Jahrgang. Hamburg, 15. April 1897.



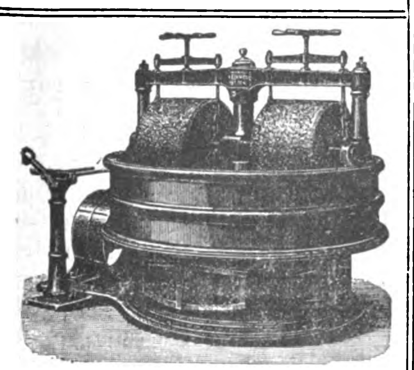


Hauptinhalt:











Mac Kinley als Erzieher.

Recht ruhig ist es eine Zeitlang im deutschen Reiche der Exporteure gewesen. Nun hat Mac Kinley die Profitbäume geschüttelt, und ein erschrecktes Spatzenheer ist über die deutschen Lande geflogen. Das zwitschert und schreit, wie — nun, wie eben ein freches Spatzenvolk schreien kann, wenn man es mit der Spatzenklapper vom Kornfelde jagen will. Mac Kinley will Amerika, will die Vereinigten Staaten zu eignem Reichtum bringen und will die ihm folgenden 72 Millionen unabhängig machen von der Macht englischer Geldleute; er will den im amerikanischen Lande herumvagabondierenden arbeitslosen Individuen Arbeit im Lande schaffen und will ihnen dadurch dazu verhelfen, dass sie von Kummer und Sorge befreit werden und wieder menschenwürdig leben können.

Für unsere Industrie sind die vereinigten Staaten nebst England (England wiederum ist in den meisten Fällen nur Zwischenhändler gewesen) die grössten Abnehmer gewesen, wenn wir überhaupt bei den kleinen Ausfuhrziffern von einem »grössten« Abnehmer sprechen können. Es wird uns für Chocolade, Kouvertüre, Cacaomasse, Kakes — überhaupt für Fabrikate, die ein Fabrikant in den Vereinigten Staaten so gut oder leichter herstellen kann als ein Deutscher, über kurz oder lang verloren gehen -- mag Mac Kinley Präsident sein oder Bryan oder ein anderer. Im Wirtschaftsleben hat nur das Vernünftige Bestand! Unvernünftig aber ist es, wenn ein Volk dem andern solche Güter aufdrängeln will, die es selber ebenso gut herstellen kann. Wir können in Deutschland keinen Cacao bauen, folglich müssen wir vom Auslande Cacaobohnen kaufen, und die Amerikaner können sich keinen Rheinwein anders verschaffen, als dass sie ihn von rheinischen Weinbauern kaufen. In dem Austausche solcher Güter liegt Sinn; Unsinn aber ist es, wenn wir aus Amerika Baumwolle beziehen, in Europa aus Baumwolle Stoffe weben und bedrucken und dann diesen Stoffverkauf dorthin zurück als sichere Grundlage für das Wohlergehen unseres Volkes ansehen.

Endlich siegt die Vernunft über die Unvernunft, endlich kommt doch ein Mann an die richtige Stelle, um Millionen davon zu überzeugen, dass sie auf falschen Wegen gewandelt haben. Die Amerikaner scheinen ihn schon gefunden zu haben. Wir hätten es lieber gesehen, wenn der erste, der in so kräftiger erzieherischer Weise den ersten Platz einer Landesregierung ausfüllt, in Deutschland begonnen hätte, die Menschen aller Länder zu wirtschaftlicher Vernunft zu erziehen.

Was wollen die schreienden Spatzen in Deutschland, England, Frankreich, die am liebsten sich zusammenthäten und ein paar Millionen Soldaten über das Wasser schickten, um den Mac Kinley, den sie hassen, wie nur je ein Mann gehasst worden ist, in Grund und Boden zu schiessen? Sie wollen ihn zwingen, dass er den Wohlstand des ihm anvertrauten amerikanischen Volkes vernachlässigt, damit ein paar tausend europäische Fabrikanten und Kaufleute ihren Geldprofit an ihm weiter nehmen können. Thäte er das, liesse er sich dazu überreden, dann hätte er den ersten Platz in den Staaten nicht verdient, sondern den letzten. Wir Deutsche, die so gerne bei jeder passen-

den Gelegenheit den Mann preisen, der das Gesamtwohl über das eigene stellt, der erst das Wohlergehen der ganzen Nation, dann sein eigenes zu fördern strebt, wir verurteilen einen solchen Mann, wenn er dasselbe thut — nur weil er uns den Profit schmälert.

Nun, hier im Gordian machen wir einen solchen Pharisäerkram nicht mit. Wir treten dafür ein, dass ein jedes Volk für sich nach dem grössten Reichtum streben darf, und in rein wirtschaftlichen Dingen lassen wir nur die Vernunft sprechen, weil wir aus einer langjährigen Beobachtungszeit gelernt haben, dass diese immer wieder zur Herrschaft kommt.

Geht uns das amerikanische Geschäft in Chocolade, Kouvertüren, Cacaomassen ganz verloren — mag es; wir wissen nur zu gut, dass seit Jahren daran kein Segen mehr gehangen hat; Cacaobutter, deren Ausfuhr in letzter Zeit, entsprechend der vergrösserten Produktion in Deutschland, gestiegen ist, wird Amerika noch auf ein oder zwei Jahre bei uns und in Holland kaufen. Dann aber wird auch dies vorbei sein, denn unter dem vernünftigen Wirtschaftsgesetze Mac Kinleys wird sich die Arbeitslosigkeit in den amerikanischen Staaten vermindern; es werden Millionen Konsumenten sich besser ernähren können, nach Genüssen höherer Art greifen, — und dazu gehören Cacaofabrikate; es werden die Fabriken aus der Erde wachsen. Der Verbrauch an Cacaobohnen, der dort seit 6 Jahren nur eine kleine Steigerung erfahren hat, wird sich mit der Kaufkräftigkeit und dem vergrösserten Angebot den deutschen Ziffern anfügen und dann wird auch für die deutsche Industrie jede Verkaufsgelegenheit von Cacaobutter verschlossen sein.

Also richten wir uns langsam zwangsweise darauf ein, wohin im Gordian schon vor 3 Jahren hingewiesen worden ist, unsere Arbeitsenergie dafür zu benutzen, Güter zu schaffen, die im Lande bleiben. Hoffen wir, dass unser Aufsatz darüber, ob Schutzzölle immer wirklich Schutzzölle sind (siehe Nr. 47), ein wenig dazu beiträgt, die Ansichten darüber, ob und wann ein Land Freihandel oder Schutzzoll herrschen lassen soll, sich klären. Wird der deutschen Cacaoindustrie der deutsche Markt überlassen, dann pfeift sie auf den ganzen Export. Und wenn einer käme und uns sagte, wir wollten nur deshalb für einen erhöhten Schutzzoll auf Cacao, Chocoladen, Biskuits, Konditorwaren eintreten, um unserer Industrie die Möglichkeit zu geben, die deutschen Konsumenten so recht kräftig ausquetschen zu können — dann wollen wir ihm und allen, die sich vor hohen Schutzzöllen fürchten, sagen und zeigen, wie klein der Nutzen ist, den bei sogenannten Konsum-Waren, die doch, wie z. B. Karamel-Bonbons, mit 80 Mark pro 100 Kilo Zoll »geschützt« sind, der deutsche »Unternehmer« vom deutschen »Konsumenten« nehmen kann. In einem Lande, das industriell soweit ausgebildet ist, wie das deutsche, kann von einer Ausbeutung der Konsumenten bei ehrlich erzeugten Waren keine Rede mehr sein. Die Absatznot ist so gross, die Produktionsmöglichkeit steht so wenig mit der Kaufkraft der Volksmassen in Einklang, dass garnicht davon zu reden ist, dass bei ehrlicher Arbeit unverdiente Profite erjagt werden können.

Aber wir wollen nicht müde werden, dafür unsere Sachkenntnis zu benutzen, um die deutschen Konsumenten davor zu bewahren, dass sie an ausserdeutsche Unternehmer höhere Preise, künstlich erzeugte Monopolpreise für solche Arbeiten bezahlen, die von deutschen Arbeitern im deutschen Lande verrichtet werden können. Wir stellen uns hierbei keineswegs auf den sentimentalen Standpunkt, auf dem, thränenden Auges, zur mitternächtgen Stunde, so gerne Deutschland, Deutschland über alles gesungen wird, sondern wir rechnen mit Zahlen, wir schreiben mit Griffeln auf der Schiefertafel und wir suchen die Frage zu beantworten: »Wie verschaffen sich die in Deutschland lebenden 52 Millionen Menschen die meisten Güter?«

Aus Gütern besteht das Vermögen eines Menschen; wer viele Güter im Keller, Haus und Hof hat, ist reich, wer wenige oder gar keine hat, ist arm. Wenn wir Deutschen also alle die Güter, die in harter und langer Arbeitszeit im Lande erzeugt werden können, im Lande behalten, dann sind wir vernünftiger, als wenn wir unser ganzes Streben darauf richten, nur ja immer recht viele Güter — los zu werden.

Doch die Lehre davon, wie und wann ein Volk zum grössten Wohlstande gelangt, ist nicht mit einigen Sätzen ausgesprochen. Wer an rein und allgemein wirtschaftlichen Dingen Interesse hat, der mag sich das Buch von Max Rieck »Deutsche Kaiser und Deutsches Volksvermögen« verschaffen, kaufen oder leihen, er wird dann eingeführt werden in die Regeln einer Vernunftswirtschaft. Da wir Geschäftsleute vom eigenen Fett, wie der Dachs, nicht zehren können, da es uns nur dann gut gehen kann, wenn der ganze Volkskörper gesund ist, da wir nur dann in der Lage sind, Krisen, Stockungen, Störungen, Preissenkungen, Preissteigerungen voraus sehen und sagen zu können, wenn wir einen Ueberblick über das wirtschaftliche Gesamtleben unseres Volkes haben, so

ist jeder weiterschauende Geschäftsmann geradezu verpflichtet, nicht bloss mit seinen Kommis und seinen Arbeitern zu verkehren, sondern auch über den Fabrikhof hinweg in die Welt zu blicken. Nur dann kann er sich vor falschen Schlüssen bewahren.



Will sich der Verband mausern?

Der Verbandschemiker, Dr. Filsinger, soll in irgend einer chemischen Zeitung ein Urteil darüber abgegeben haben, wieviel Cacaobutter künstlich in eine Chocolade hineingearbeitet werden darf, die als »garantiert reine Chocolade« oder als »rein Cacao und Zucker« im Handel unbeanstandet gehalten wird. Da wir diesen Bericht noch nicht im Original vor uns haben, berichten wir nach einem Aufsatze des Chemikers Enoch in Hamburg, den wir in der Hbg. Delik.-Zeitg. finden.

Es handelt sich hier um die alten Streitpunkte, die seit Jahren zwischen den Auffassungen einiger Verbandsmitglieder und der Mehrzahl der nichtverbundenen deutschen Fabrikanten bestehen, und die eigentlich erst durch den Gordian klar und scharf an die öffentliche Tafel geschrieben worden sind. Ganz abgesehen davon, dass weder der Chemiker Filsinger noch der Chemiker Enoch noch sonst ein Chemiker die Frage zu beantworten haben, was man unter einer reinen Chocolade, die den Stempel »garantirt rein Cacao und Zucker« trägt, zu verstehen hat, sind wir doch erfreut, dass man sich im Schoosse des Verbandes langsam an zu mausern fängt. Man ist schon so weit, dass man eine Grenze für die Verwendung von Cacaobutter für reine Chocolade zu errichten bemüht ist. Natürlich wird das in echter ungeschickter und unbeholfener Chemikermanier begründet. Man höre: Weil der Bundesrat bei ausfuhrfähiger Chocolade einen Cacaomassengehalt von 35 % vorschreibt, soll nun auf einmal eine Norm gegeben worden sein, und nun soll der Nahrungsmittelchemiker auf einmal eine Handhabe dafür bekommen haben, sagen zu können, wie weit der Zusatz von Cacaobutter in »reiner« Chocolade gestattet werden könne. Das ist ein bei den Haaren herbeigeholter Grund. Doch, wir wollen selber eingehender darüber erst dann berichten, wenn uns der Filsinger'sche Aufsatz vorliegt. Für heute geben wir dem Herrn Dr. Enoch das Wort:

»Was ist Chocolade, wie definiert das Nahrungsmittelgesetz den Begriff Chocolade?

»Chocolade ist eine Mischung von Cacaomasse mit Zucker, event. mit Zusatz von Gewürzen. Wird Mehl zugesetzt zur Herstellung billiger Sorten, so ist dieser Zusatz zwar nicht verboten, wohl aber muss derselbe beim Verkauf angegeben werden, resp. die Chocolade muss als mehlhaltig bezeichnet sein, keineswegs darf diese Mischung als reine Chocolade verkauft werden. Wenn wir uns nun einmal den natürlichen Fettgehalt der Cacaomasse ansehen, also den Fettgehalt der enthülsten Cacaobohnen, so findet man durchschnittlich zirka 50 Prozent Fett. Dass dies jedoch nicht absolut richtig ist, entnehmen wir einer sehr hübschen kleinen Abhandlung der Zeitschrift für öffentliche Chemie 97 pag. 80 von Dr. Filsinger, Dresden. So enthält eine Sorte Guayaquil-Cacao nur 45 Prozent Fett, eine Parasorte 54,3 Prozent, während ein sehr fettarmer Kamerun-Cacao nur 42 Prozent, dagegen der fettreichste Gutzko 57,4 Prozent Fett enthält. Hierbei stellt sich sonach eine Differenz von 15,4 Prozent an Fettgehalt heraus, eine Differenz, welche für den Fabrikanten natürlich nicht gleichgültig sein kann; billiger ist fettarmer (magerer) Cacao, teurer der fettreiche. Es besteht jedoch noch ein weiterer Unterschied. Je fettreicher ein Cacao ist, desto mehr Zucker kann mit ihm zu Chocolade verarbeitet werden. Zweitens ist der Wohlgeschmack der Chocolade ein bedeutend besserer, wenn die Masse fettreich ist. Die natürliche Folge ist nun, dass der Fabrikant Fett zusetzt, er kann dann die nötige Menge Zucker hinzufügen und erhält ausserdem eine recht gute Chocolade. Während nun die eine Partei der Fabrikanten sagt: Das natürliche Fett der Cacaobohne ist die Cacaobutter, ich darf sonach das fehlende Fett geringer Sorten durch einen Zusatz natürlichen Cacaofettes, Cacaobutter, erhöhen, sagt die Gegenpartei: Wenn überhaupt ein Fettzusatz erlaubt werden soll, so muss ebensogut ein anderes reines Speisefett gestattet sein, wenn nicht, so ist auch ein Zusatz von Cacaobutter zu verbieten, denn man macht doch nur einen Fettzusatz zu dem Zweck, mehr Zucker in die Chocolade hineinarbeiten zu können.

Auf welcher Seite steht das Recht? Der Verwendung eines anderen Fettes als Cacaofett können wir von vornherein nicht sympathisch gegenüberstehen, denn abgesehen von dem Ursprung des Fettes, ist kein Fett, das hier überhaupt in Frage kommen kann,

so wenig dem Verderben ausgesetzt wie das Cacaofett. Bedenkt man, dass eine Chocolade zuweilen recht lange liegen bleibt, so ist die Gefahr einer Fettzersetzung (Ranzigwerden) eine sehr grosse, und zwar besonders bei allen Fetten, die nicht Cacaofette sind. Ein reines Cacaofett ist sehr lange haltbar. Da nun Cacaofett ein normaler Bestandteil der Cacaobohne ist, so liegt immer eine gewisse Berechtigung darin, wenn der Fabrikant bei einer fettarmen Cacaosorte das Fehlende ersetzt, um eine gute, wohlschmeckende Chocolade zu erzielen. Andererseits aber, und das ist die Hauptsache, muss eine Grenze gezogen werden, bis wie weit ein Fettzusatz zu gestatten ist. Bleiben wir bei dem Mittel von 50 Prozent stehen, also sagen wir, dass die Cacaomasse durchschnittlich 50 Prozent Fett enthält, so könnte also eine etwa 40 prozentige Masse durch 10 Prozent Zusatz auf 50 Prozent gebracht werden, aber man konnte auch mehr Cacaofett zusetzen, dementsprechend auch mehr Zucker, und würde auf diese Weise in der Chocolade allmählich die vorhandene ursprüngliche Cacaomasse auf ein Minimum herunterdrücken können. Das ist aber entschieden strafbar, da es Fälschung ist. So giebt Filsinger an, dass thatsächlich Chocoladen im Handel seien, die nur 20—25 Prozent Cacaomasse enthalten. Da nun der Bundesrat den Minimalgehalt an Cacao in vergütungsfähiger Export-Chocolade auf 35 Prozent festgesetzt hat, so ist dies doch wenigstens vorläufig auch für den Nahrungsmittel-Chemiker ein Anhalt. Demnach kann er eine garantiert reine Chocolade beanstanden, wenn sie weniger als 35 Prozent Cacao enthält. Bestimmt man die fettfreie Cacaomasse in der Chocolade und multipliziert mit 2, unter Annahme des Durchschnittsgehalts von 50 Prozent Fett in der Masse, so erhält man den Prozentsatz an reinem Cacao in der Chocolade, und ist dieser unter 35 Prozent, so wird das Präparat als garantiert rein zu beanstanden sein. Es ist dies ein Vorschlag, welchen Filsinger aufstellt und dem wir in jeder Weise zustimmen.«

Des Gordians Meinung findet der Leser auf den folgenden Seiten; auch wird darauf zurückzukommen sein.

Preissturz bei Cacaobutter und dessen Folgen.

Was kommen musste, ist nun endlich eingetreten: Der Preis der Cacaobutter wird sich endlich wieder an der Grenze finden, wo er seinen Platz hat, wo alle andern gleichwertigen vegetabilischen Fette wie Kokosbutter, Sesamöl u. s. w. stehen — und, womit nun auch gleich auf Jahre hinaus zu rechnen sein wird: dort wird er bleiben. Ohne irgend welche prophetische Ader lösen zu müssen, ist doch unschwer zu erkennen, dass der Preis für Cacaobutter noch vor dem Herbste d. J. auf dem internationalen Markte bis auf 40 cents (70—80 Pfg.) pro ½ Kilo zurückgehen wird.

Wir werden dann bis auf weiteres mit zweierlei Preisen zu rechnen haben; es wird sich der deutsche Cacaobutterpreis jedenfalls unabhängig vom Auslandspreis bilden und es wird der inländische Preis in der ersten Zeit höher sein als der Auslandspreis. Das ist erklärlich und berechtigt, weil auf der inländischen Butter der Zoll von 35 Mark pro 100 Kilo Bohnenzoll liegt, was nach Verrechnung des Verlustes beim Rösten und an Schaalen ungefähr einer Erhöhung von 45 Mark pro 100 Kilo im Inlande erzeugter Butter entspricht. Man darf also nicht erwarten, dass ein deutscher Cacaobutterproduzent auf diese 45 Mark verzichtet, so lange er im Auslande von diesen 45 Mk. einen Teil, nämlich 37,30 Mk., zurückvergütet erhält.

Bis auf weiteres wird also der deutsche Butterpreis immer noch 30—35 Mark pro 100 Kilo höher sein, als der in der Amsterdamer Auktion bezahlte. Auf wie lange, das wird sich schon im Laufe der nächsten Monate zeigen. So weit wir einen Einblick in die deutsche Butterproduktion und in den deutschen Butterbedarf thun können, haben wir den Eindruck gewonnen, als ob man sich fast überall darauf eingerichtet hat, nach und nach das Butterkaufen abzuschaffen, dafür im eigenen Betriebe soviel zu pressen, als für Kouvertüren und ordinäre Chocolade gebraucht wird. Die Folge hiervon ist, wie wir es schon ein dutzend mal gesagt haben, dass die Bearbeitung des eigentlichen Hauptproduktes, des Cacaopulvers, nicht mit der Sorgfalt an einigen Stellen ausgeführt wird, die gefordert werden muss. Aus dieser Folge sind die Schandpreise entstanden, Offerten und Lieferungen von 75—80 Mark für 1 Zentner entöltes Cacaopulver, frei und inklusive mit 3—6 Monate Ziel; und hieraus sind auch die Detailpreise entstanden, wie z. B. heute aus Liegnitz Cacao im Einzelverkauf mit 85 Pfg. pro Pfund angeboten wird, — und dazu wird der Käufer noch photographiert!

Wir wollen uns nicht verhehlen, dass wir in unserer Industrie ernsten Zeiten entgegengehen. Durch den sicher von Monat zu Monat weiter fallenden Preis der Cacaobutter wird

ein herzhafter Schnitt ins Fleisch der Fabrikanten gethan. Es wird darauf ankommen, ob der Schnitt zu einer Besserung führt oder ob eine Verschlimmerung der geschäftlichen Verhältnisse herbeigeführt werden.

Wir wollen nicht unken und wir wollen nicht jubeln, aber wir wollen doch sagen, dass uns der kommende Zustand für das **Cacaopulver**geschäft gesünder erscheinen will, als er es bisher bei den hohen Butterpreisen gewesen ist. Man wird an recht vielen Stellen die hydraulischen Cacaopressen in Ruhe lassen, wenn man die Butter zu Mittelpreisen von 70—80 Pfg. kaufen kann. Dann wird die Ueberproduktion in Cacaopulver ein Ende nehmen; man wird da, wo man mit Verständnis, Lust und Liebe Cacao presst, wieder den Preis für ein gutes Pulver fordern können, der durchaus gezahlt werden muss, wenn die Fabrikation im Gange bleiben soll. Dass Cacaopulver im Einzelverkauf mit 100, 120, 140 Pfg. eingeführt worden ist, wird bald vergessen worden sein; dass diese Preise ungesund gewesen sind, ist zweifellos. Ein Pfund vernünftig zubereitetes, aus gesunden Bohnen mit Sachkenntnis gewonnenes Cacaopulver kann 2 Mark kosten; es ist dann für den Konsumenten immer noch bedeutend billiger, als eine sogenannte reine Chocolade für 80 Pfg., die nur 25 bis 30 Prozent Cacaomassengehalt hat.

Wie die billigen Cacaobutterpreise auf die **Chocoladen**fabrikation wirken werden, ist uns ganz klar. Wir denken mit Entsetzen an diese Entwickelung. wenn nicht entweder durch vernünftige Einigung der Fabrikanten unter sich oder durch gesetzlich erzwungene Handfesseln ein Damm den Fabrikanten, ein Maulkorb den Reisenden geschenkt wird. Sinkt der Cacaobutterpreis auf 70 Pfg. und darunter, dann werden, nicht aus Profitwut, nein, unter dem Druck der Konkurrenz, die Rezepte gelten, die vor 3 Jahren von Adolf Gordian in der Broschüre »Vierundzwanzig Monate vor dem Breslauer Strafrichter« schon aufgestellt sind.*)

Es heisst da:

»Wonach sich jeder Fabrikant sehnen muss, ist, dass endlich einmal ganz genau und zweifellos festgestellt werde, was man unter »garantiert reiner Chocolade« zu verstehen hat und was sonst noch alles »Chocolade« genannt werden darf.

Nach der heutigen allgemeinen Verkehrsauffassung versteht man unter einer garantiert reinen Chocolade ein Gemisch aus Cacao, Zucker und Gewürz, »eventuell ist ein Zusatz von Cacaobutter erlaubt«. — Was heisst ein Zusatz von Cacaobutter? Hier schon beginnt die Korruption!

Man bedenke einmal das folgende: Im »Gordian III« habe ich den Vorschlag gemacht, man möchte die Fabrikation der ordinären reinen Chocoladen in Tafel-, Block-, Riegel-, Barren-, Krümel-, Bruchform einschränken dadurch, dass man Händler und Konsumenten, Konditoren und Hotelbesitzer aufklärt, dass zum Kochen eine reine, entölte Puderchocolade um das doppelte wohlfeiler, resp. ausgiebiger, bekömmlicher und schmackhafter ist, als die mit vielem Fett — Cacaobutter — künstlich beschwerten, **geformten,** billigen, reinen Chocoladen. Wird dieser Vorschlag über kurz oder lang angenommen und in grösserem Maassstabe durchgeführt, so wird sich in Deutschland an Stelle der heutigen **Unter**produktion von Cacaobutter sehr bald eine **Ueberproduktion** zeigen und diese wird den Preis der Butter sinken lassen. Und sehr leicht könnte hieraus ein rapides Sinken werden! Haben wir nun wieder Cacao**butter**preise wie in den ersten achtziger Jahren, von 60—70 Mark für den Zentner, aber höhere Cacao**bohnen**preise wie heute, wie sehen dann wohl die Zusammensetzungen der **billigsten** Arten »reiner« Tafelchocolade aus?

Rein im Sinne des Gesetzes ist eine Chocolade, so lange sie nur Stoffe enthält, die aus den enthülsten Cacaobohnen gewonnen sind.

Rein im Sinne der heutigen »Verkehrsanschauung« ist sie auch noch, wenn zu den Grundstoffen der Cacaobohnen ausser dem Zucker und dem Gewürz ein weiterer Zusatz von Cacaofett tritt, zu dem Zwecke, mehr Zucker in die Chocoladenmassen hineinmischen zu können, als das eigene Fett der verwendeten Cacaobohnen aufnehmen kann. Ob diese »Verkehrsauffassung« dem Sinne des Gesetzgebers entspricht, das ist mir immer sehr zweifehaft gewesen.

Es unterliegt gar keinem Zweifel, dass durch die »erlaubte« Zugabe von Cacaobutter eine **Entwertung** der Chocolade **in Geschmack, Aroma** und **leichter Verdaulichkeit** eintritt, und deshalb wären die deutschen Fabrikanten sich des Dankes aller Konsumenten sicher, wenn man sich dahin einigte: Unter einer garantiert reinen Chocolade« ist nur eine Chocolade zu verstehen, die **ohne** künstliche Beschwerung mit Fett (Cacaobutter) hergestellt ist,

*) Diese Broschüre ist zum Preise von 1,50 Mk. von der Verlagsbuchhandlung von Boysen & Maasch, Hamburg, zu beziehen.

also **nur in der That** ein Fabrikat aus den enthülsten Bohnen und Zucker.

Und will man noch weiter gehen in dem Bestreben, die **deutsche** Chocoladen-Industrie auf eine hohe Stufe zu bringen, dann setze man ein- für allemal fest, dass **»reine Chocolade«** nur einen Zuckergehalt von 60—65 % haben darf.

Haben wir demnächst billigere Cacaobutterpreise zu erwarten, dann wird sich der Fall ereignen, dass die Verkehrsanschauung sogar über den Gesetzesparagraphen steht.

Das will ich an einem Beispiele zeigen: Ich nehme an, der Preis der Cacao**butter** ist auf 50 Pfg. fürs Pfund gesunken, durch Rückgang des Konsums und Mehrproduktion; der Preis von Cacao**bohnen** ist um 20 % gestiegen. Es kosten also Bahia- oder Thomébohnen 60—65 Mark roh, unverzollt, oder nach meiner Cacaotabelle (siehe Gordian Heft III, Seite 228) die Cacaomasse 110 Mark. Wie würde man dann wohl die Zusammensetzung der billigsten Sorte »garantiert reiner Chocolade« antreffen? —

Ich übertreibe nicht gern, aber dass sich Rezepte fänden, die so aussähen, wie das untenstehende, daran zweifle **ich** nicht:

Garantiert reine Chocolade zu 1 Mark wird gemacht aus:

10 Pfd.	Cacaomasse	à Mk. 1,10	Mk.	11,—
80 »	Zucker	à » 0,24	»	19,20
15 »	**Cacaobutter**	à » **0,50**	»	7,50
1 »	Vanillezucker	. . . .	»	1,50
Arbeit und Walzen		. . . . .	»	3,—
Ein- und Ausformen		. . . . .	»	1,50
			106 :	43,70

Und diese Chocolade muss noch als »garantiert rein« im Gesetzessinne gelten; im Sinne der Verkehrsanschauung aber darf sie es nicht, obwohl sie nichts enthält als »rein Cacao und Zucker«, wie die Formel lautet. Jeder ehrliche Fabrikant aber wird ein solches Gemisch eine braune Schmiere nennen, nicht aber garantiert reine Chocolade. Der Konsument wird mit Recht ein Zetergeschrei erheben über die deutschen Fabrikate, »die absolut keinen Vergleich mit den vom Auslande aushalten« — und doch geht alles fein säuberlich »gesetzmässig« zu. In diesem ganzen Zentner »garantiert reiner Chocolade« aber stecken an **Cacao**aroma und **Cacao**geschmack gebenden Bestandteilen nur 5 Pfund, in Cacaopulver umgerechnet 7 Pfund — der Rest ist Zucker und fettiger Ballast oder auf deutsch: **Sand in die Augen des Gesetzgebers!** —



Das gesprengte österreichische Zuckerkartell.

Ganz überraschend, mitten hinein in die Vorarbeiten der österreichischen Regierung für ein Kartellgesetz, trifft die Nachricht von der bevorstehenden Auflösung des dortigen Zuckerkartells ein. Nach den vorliegenden Meldungen sind die Raffinerien, die, fünfzig an der Zahl, Mitglieder des Kartells sind, fest entschlossen, das Uebereinkommen im Herbste nicht mehr zu erneuern. Die Folgen dieses Beschlusses werden sich in weitem Wellenschlage in den Nachbarstaaten und schon lange vor der formellen Auflösung, dem 1. Oktober 1897, geltend machen. Und diese Rückwirkung vor allem auf den deutschen Markt, wird um so heftiger sein, als die Raffinerien des Donaureiches entschlossen sind, den Konkurrenzkampf mit den Kartellfreunden, den Ouitsiders, so fest und schonungslos als nur möglich zu führen. Durch einen Kampf bis aufs Messer soll den nach dem Raffinerie-Nutzen begehrenden Rohzuckerfirmen von den Raffinerien auf lange Zeit Lust und Mut für die Wiederholung solcher Versuche völlig benommen werden.

Das Zuckerkartell, oder wie es sich formell nennt: das Kontingentierungs-Uebereinkommen der Zuckerraffineure Oesterreich-Ungarns, wurde zuerst am 8. Juli 1891 auf drei Jahre gegründet. Nach dreijährigem Bestande der Vereinbarungen hatte sich der Markt soweit erholt und gekräftigt, dass zahlreiche Rohzuckerfirmen den Wunsch äusserten, sich gleichfalls der Erzeugung weisser Ware zuzuwenden. Und als überdies innerhalb der Raffinerien Meinungsverschiedenheiten über die Aufteilung des sogen. Kontingentes auftraten, schritt man zur Auflösung. Das Jahr 1894/95, die kartellose Zeit brachte dann wieder eine Markterschütterung und damit wuchs die Neigung zum abermaligen Zusammenschlusse. Am 20. Oktober 1895 wurde denn auch das zweite Kartell geschlossen und seine Haltung auf zwei Jahre, bis Ende Oktober des laufenden Jahres, bemessen. In die erste Zeit des Bestehens der neuen Vereinbarungen fiel noch die grosse Zuckerkrise, und die Nachwirkungen sind auch jetzt noch nicht verwunden. Die Rohzuckerfirmen klagen über die Höhe der Rübenpreise, die durch

die »Rübenkartelle« der Landwirte aufrecht gehalten wird. Den Rübenkartellen wurde von den Fabriken freilich wieder die sogenannte Rayonierung entgegengestellt. Der Rübenpreis erreicht heute pro Doppelzentner teilweise schon den Betrag von Mk. 1.70, ein Betrag, der für österreichische Verhältnisse sehr hoch ist. Dem gegenüber hat der Rohzuckerpreis einen so niedrigen Preis erreicht, wie schon seit langem nicht. Die Rohzucker-Industrie in Oesterreich-Ungarn sucht also abermals nach einem Ausweg und sie erblickt ihn zunächst im Streben nach Teilnahme am Raffinationsnutzen, am Raffinationsbetriebe. Mehr und mehr strebt sie sich von den Raffinerien selbständig zu machen, während diese wieder — bisher ohne Erfolg — bemüht waren und sind, sich auf friedlichem, kartellmässigem Wege mit der Rohzucker-Erzeugung zu einigen. Dieses Gesamtkartell, wie es schon seit fast zwei Jahren angestrebt wird, scheiterte bislang indes noch immer an der Vielköpfigkeit der Rohzuckerindustriellen, die sich schon deshalb schwerer einigen können als die Raffinerien.

Den äusseren Anstoss zu der Entscheidung gab nun die am 9. d. M. in Wien erfolgte Kündigung des Raffinerie-Kartells durch die Troppauer Rafûnerie. Gerade ihr Austritt ist typisch für die ganze Entwickelung und so wollen wir hier auch die Einzelheiten mitteilen, dass die Troppauer Raffinerie-Unternehmung nur deshalb den Kartellanschluss kündigte, weil die ihr benachbarte Zuckerfabrik Freiheitsau beschlossen hat, auch den Raffinadebetrieb aufzunehmen, und weil die Fabriken Ungereigen, Littau und Kunzendorf ähnliches, beziehungsweise auch die Vergrösserung des bisherigen Betriebes beschlossen haben. So wie die Troppauer Fabrik, so denken auch die anderen Betriebe. Sie wollen, wenn sie durch den Wettbewerb der Rohzuckerfabriken wirklich schon bedroht sind, dieser Konkurrenz frei von jeder Kartellfessel entgegentreten und durch die weitestgetriebene Produktion binnen möglichst kurzer Zeit die Konkurrenten zur Nachgiebigkeit zwingen.

Was sich da in Oesterreich-Ungarn vorbereitet, ist überaus bezeichnend für die Kartellidee an sich wie für die Form, die sie in Oesterreich-Ungarn angenommen hat. Die Kartelle sollen, so behaupten ihre Freunde, die Gleichmässigkeit, die Stabilität der Erzeugung verbürgen, aber je mehr sie ihren Mitgliedern nützen, je vollkommener sie ihren Aufgaben durch Festigung des Marktes gerecht werden, um so früher entsteht auch wieder die Gefahr des Einbruchs der bislang kartellfremden Elemente und damit ist auch die Gefahr des Zusammenbruchs für das Kartell selbst schon nahe gerückt.

Diese Entwickelung zeigte sich in Oesterreich-Ungarn schon mehrmals und sie scheint auch unvermeidlich, solange die Kartellorganisation sich nur auf die oberste Stufe der Industrie, auf die Raffinerie erstreckt und nicht schon beim Rübenbau und in der Rohzuckerindustrie beginnt. Wie schwierig es andererseits ist, auch in dieser letzteren Hinsicht eine Kontingentierung herzustellen, ist auch im Deutschen Reiche zur Genüge bekannt und erprobt. In jedem Falle ist der Zusammenbruch des Zuckerkartells in Oesterreich-Ungarn innerhalb der nächsten Monate von umso grösserer Bedeutung auch für Deutschland, als gleichzeitig in Nordamerika eine übermässige Erhöhung der Zuckerzölle bevorsteht und überdies in Frankreich die Reform der Zuckersteuer der dortigen Zuckerausfuhr erneute Förderung in hohem Maasse verspricht.

(Hambg. Correspondent.)

ALLERLEI.

Deutsche Kaiser und deutsches Volksvermögen. Wir haben in der heutigen Nummer des Gordian eine Anzeige einer Arbeit unseres Herrn Rieck aufgenommen. Wer diese Arbeit kennen lernen will, wird gebeten, entweder sie sich in der ersten besten Buchhandlung zu kaufen oder uns eine Postkarte zu schreiben. Wir werden dann für Zusendung sorgen. Die Arbeit ist 214 Seiten stark und kostet drei Mark. In ihr sind die Grundbegriffe nationalökonomischer Kenntnisse in verständlicher Weise erläutert, so dass jedermann beurteilen kann, wann es einem Volke gut, wann es ihm schlecht gehen **muss.** Ohne von diesen Grundbegriffen eine Kenntnis zu haben, kann weder unsere Industrie, noch eine andre in voller Gesundheit ihr Dasein fristen. Ein Chocoladenfabrikant, ein Kaufmann, ein Gewerbetreibender überhaupt, der sich nicht Klarheit darüber verschaffen will, wie und unter welchen Gesetzen ein Zusammenwirken aller Kräfte möglich ist, verdient die Zipfelmütze und die warme Ofenecke, nicht aber

eine Stelle im gewerblichen Drängen und Treiben. Wer kurzsichtig ist, soll eine Brille tragen: dann sieht er die Welt wieder so, wie sie gesunde Menschenaugen sehen. Und er soll bedenken, dass der Einzelne immer nur ein winziges Gliedlein vom Ganzen darstellt, und er soll weiter bedenken, dass es ihm nur dann wohl gehen kann, wenn es dem Ganzen wohl geht. Wenn das überall bedacht wird, und wenn überall in diesem Sinne die Aufgaben gelöst werden, die bei dem Prinzip der Arbeitsteilung dem Einzelmenschen gestellt sind, dann hat der Verfasser dieser Schrift 52 Millionen Deutsche hinter sich.

Das Jahr 1898, in dem neu zum Reichstag gewählt werden soll, wird manchem Deutschen eine Ueberraschung bringen. Der Gordian hat schon, obgleich er noch jung ist und ihm das Hemd noch hinten zur Hose rausguckt, recht viel Glück mit dem Geschäfte des Prophezeiens gehabt. Darum wagt er es schon heute, vorauszusagen, dass im Jahre 1898 statt der 48 Sozialdemokraten, die wir heute im Reichstag haben, dann 75 hineingehen. Und wer sich vor dem Jahre 1898 noch nicht die Mühe genommen hat, sich ernstlich darum zu kümmern, was denn eigentlich alle diese Menschen, die nun bald die stärkste Partei im Reichstage geworden ist, anstreben, der hat die Pflicht, sich endlich darum zu kümmern. Ihn unterstützen wird die oben angezeigte Arbeit von Rieck. Mancher Gordianleser wird darin Gedanken finden, die er im Gordian schon vernommen hat, aber so gründlich wie hier hat der Verfasser nur in einem abgeschlossenen volkswirtschaftlichen Werke sich aussprechen können.

Cacao-Bericht von London E. C. 30/3. 97.

Auktions-Ablauf: sehr ruhig.

Umgesetzt wurden:

Trinidad	140 Sack	à 49/6	bis 62/—
Grenada	500 »	» 47/6	» 51/6
St. Lucia	27 »	» 48/—	
Dominica	25 »	» 47/6	» 49/6
Jamaica	2 »	» 47/—	
Guayaquil	261 »	» 53/—	» 54/—
Java	18 »	»	
Ceylon	700 »	» 53/—	» 80/—

Total: 1673 Sack (von angebotenen 4989 Sack).

2) Beschädigungen.

Trinidad	à 44/—
St. Lucia	» 37/—
Java	» 34/— bis 50/—

Thome-Cacao: Der Lissaboner Markt liegt unverändert. Es finden momentan nur ganz geringe Transaktionen statt, da Preise zu hoch liegen und es andererseits noch an genügendem Material fehlt.

Für Bahia hat die Saison noch nicht wieder eröffnet und Guayaquil bleibt vernachlässigt, seitdem Preise für Arriba direkter Abladung über 56/— gestiegen sind.

Cacao-Bericht von London 6. April 1897. Die heutige Auktion verlief flau.

Umsätze:

Trinidad	167 Sack	à 51/—	bis 52/—
Grenada	850 »	» 47/6	» 51/—
Demerara	24 »	» 51/—	
Guayaquil	31 »	» 52/—	
Bahia	188 »	» 48/—	» 49/—
Ceylon	334 »	» 45/6	» 75/6

Total: 1594 Sack (von angebotenen 3364 Sack).

Ferner: 700 Kisten (1400 Cnt.) Cacaobutter (Cadbury) à 11¼ d Pfd. engl.

Arriba direkter Abladung wird billiger angeboten, findet aber auch zu ganz erheblich reduzierten Forderungen keine Käufer, weshalb eine genaue Notierung augenblicklich überhaupt nicht zu geben ist. Loco-Ware älteren Imports bleibt gänzlich unbeachtet.

Bahia: fair fermented, ist loco jetzt theils à 48/— fob käuflich.

Cacaobutter-Auktion. Die Absatznot wird sich in der nächsten Zeit auch auf Cacaobutter erstrecken: Die Nachfrage nach Cacaobutter wird schwinden, das Angebot wird wachsen, die Preise werden sinken. In der am 6. April in Amsterdam abgehaltenen Auktion wurden verkauft:

80 000 Kilo Van Houten'sche Butter, zum Durchschnittspreise von 53,67 c
als höchster Preis galt 56 ¼ c
als niedrigster Preis galt 53 c
(Man beachte die Differenz zwischen den ersten höheren Geboten und zwischen den letzten!)

Ferner ging von 10 000 Kilo anderer holländ. Butter in Ballen nur ein Teil weg, der Rest, sowie 10 000 Kilo in Kisten blieben unverkauft.

5000 Kilo deutsche, Marke »Mignon« wurden mit 51¾ bis 52 c verkauft; weitere 10 000 Kilo deutsche Butter wurden mit 50 c abgegeben.

Seit zehn Jahren ist zu so niedrigen Preisen in Holland keine Butter verkauft worden.

Cacaobutterpreise aus den letzten zehn Jahren nach der immer im April abgehaltenen Auktion:

1888	— 71	cents per $\frac{1}{2}$ Kilo
1889	— $60\frac{1}{2}$	»
1890	— $66\frac{3}{4}$	»
1891	— 66	»
1892	— $60\frac{1}{4}$	»
1893	— $71\frac{1}{4}$	»
1894	— 75	»
1895	— $67\frac{3}{4}$	»
1896	— $68\frac{1}{2}$	»
1897	— $53\frac{3}{4}$	»

Mit dieser Nr. 48 ist der zweite Jahrgang des Gordian zu Ende gegangen; mit Nr. 49 beginnt der neue. Wer noch nicht auf den dritten Jahrgang abonniert hat, muss es schleunigst thun, da hiervon eine weitere regelmässige Zustellung dieser Fachschrift abhängt.

Hafermehl. Sie haben die Absicht, selbst Hafermehl zu fabrizieren und bitten um Auskunft. Am liebsten verweigerten wir die; da wir das aber schlecht können, raten wir ab, das erst anzufangen. Wer alles will, kann nichts recht. Die Fabrikation von Hafermehl sieht sich in der Theorie ganz einfach an, ist aber in der Praxis nicht so einfach. Denken Sie an das Karamelkochen. Theoretisch ist nichts dabei; eine Vorschrift, die auf ein paar Zeilen untergebracht ist, nennt den ganzen Prozess. Aber damit ist er nur nicht ausgeführt! So steht's beim Hafermehl: Hafer, schwerer, gesunder, weisser wird gereinigt, dann gekocht, gedarrt, gemahlen, gesiebt und nachgetrocknet — dann hat man das Hafermehl. Darrt man bei starker Hitze, dann erhält man ein anderes Mehl, als wenn man bei linder Wärme und guter Ventilation trocknet. —

Gewiss sind die Preise, die die zunächst in Betracht kommenden Hafermehlfabriken fordern, nicht gerade niedrig zu nennen. Wir lernen hier das kennen, was auch in unserer Industrie besteht: Jeder einzelne glaubt etwas besonderes zu liefern; wenn man sie und uns alle, nachher zum Löffel Hafermehlsuppe oder zur Tasse Cacao einladet, kann keiner sein eigenes Fabrikat von dem fremden unterscheiden. Aber, wie es sich bei uns schon geändert hat, so werden sich auch hier die Ansichten klären. Also wir raten nicht dazu, in eigener Fabrik Hafermehl herzustellen. Wenn wir auch in den Abröstkesseln schöne Kochkessel für Hafer und in den Trockenkammern Darrenlagen, in den Kollergängen Mahlvorrichtungen und ferner die besten Siebzilinder haben, so will uns doch eine Getreidemüllerei nicht recht vereinbar mit einer Cacaomüllerei erscheinen. Es fehlen in den Cacaofabriken die eingerichteten Kräfte. Und wenn man eine wirklich bekommt, dann fehlt nachher wieder die Möglichkeit, sie richtig auszunutzen.

Karl F. Helsingfors. Sie hätten erst am 1. Oktober aufs neue zu abonnieren brauchen. Da Sie jetzt schon wieder aufs neue bezahlt haben, haben Sie bis Oktober 1898 Ihren Beitrag entrichtet. Wir sind also Ihre Schuldner um zehn Mark bis zum 1. Oktober 1897.

Ein Gordianabonnent in Finnland möchte die Adresse eines hervorragenden Architekten kennen lernen, der Chocolade-, Zuckerwaren- und Marmeladenfabriken schon gebaut hat. Wir bitten uns oder Herrn Karl Fazer in Helsingfors (Finnland) einige Adressen aufzugeben.

Umsonst und frei! Im Liegnitzer Tageblatt soll folgende Anzeige stehen:

> **Cacaopulver, 85 Pfg.**
> gar. rein, leicht löslich. Bei Entnahme von 2 Pfund wird Käufer gratis photographiert.
> Nicolaistrasse 45, 2. Etage.

Wir wissen nun heute noch nicht, ob mit dieser Anzeige ein Aprilscherz verknüpft sein soll, oder ob sie rein geschäftlich verstanden sein will. Vielleicht berichtet ein Gordianfreund uns darüber, wie sie aufzufassen ist. Bis dahin wollen wir mit Schlussfolgerungen warten. Vielleicht ist's auch Bauernfang: Nicolaistrasse 45, 2. Etage steht ein Kasten mit einem runden schwarzen Loch; Nicolaistrasse 45, 2. Etage ist auch eine Cacaoniederlage; wer nun Nicolaistrasse 45, 2. Etage sich zwei Pfund Cacao abholt, darf ins schwarze runde Loch gucken — und sich einbilden, er sei photographiert. Will er aber von dieser denkwürdigen photographischen Aufnahme einen Abzug — also ein Bild haben — dann zahlt er 1—3 Mark nach. Es steht ja nicht in der Anzeige, dass er eine Photographie von sich mitbekommt! Es steht nur da, er wird »gratis photographiert«. Es kann also immerhin ein Aprilscherz oder ein Bauernfang sein. Aber traurig ist's in jedem Fall.

Ueber Kakao Ernährung haben Dr. Alfr. Beddies als Chemiker und Dr. med. Fischer als Arzt eine Broschüre geschrieben, die im Verlage von Conrad Skopnik in Berlin erschienen ist. — Von einer Kakao-Ernährung kann nun schon kein Mensch reden, weil sich kein Mensch mit Kakao ernähren kann. Deshalb läuft die Untersuchung der beiden Herren mehr auf eine Spielerei hinaus. Kein Mensch kann dauernd am Tage mehr als 2—3 Tassen Kakao zu sich nehmen; Kakao ist und bleibt also für alle Zeit ein ganz nebensächliches Ernährungsmittel im Verhältnis zu Brot, Fleisch, Gemüse, Kartoffeln. Das darf man nie aus dem Auge lassen, wenn man nicht zu einem voreingenommenen Urteil kommen will. In 2—3 Tassen Kakao sind aber immer nur 2—3 Theelöffel Kakao — und dass davon ein Mensch sich nicht ernähren kann ist klar. Wenn er ein einziges mal aufs Kloset geht, giebt er unter normalen Zuständen 20 Theelöffel voll Kot von sich; wollte er sich von Kakao ernähren, würden Darm und Magen und Blutkanäle erschlaffen, man würde ihn in die Erde legen.

Aber abgesehen davon, dass wir die Arbeit der beiden vereinigten wissenschaftlichen Herren für eine Spielerei halten, ist sie doch nicht ohne Interesse. Sie würde gewonnen haben, wenn die Herren, die doch anscheinend die Schrift für das Volk geschrieben haben, sich etwas mehr darauf besonnen hätten, volksverständlich zu schreiben. Die fachwissenschaftlichen Ausdrücke überschlagen sich in der Schrift und veranlassen dadurch die meisten, sie aus der Hand zu legen, ehe das Ende gekommen ist. »Rapide, modern, speciell, rationell, relativ, Ingredienzien, ventilieren, eventuellen, Nährmedien, physiologisch-therapeutisch, chemisch-physiologisch-therapeutisch, chemische Daten, Viscosität, analoge, normal, intact, Kautelen, successive, Applikation, exprimierte, Acidität, differierend, complicierte, ideale Resorption, plastisch mathematische Darstellung, rekapitulieren, spezifische Alkaloide, par excellence, Componenten, pathogene Zustände«, — und noch eine ganze Handvoll anderer gesuchter fremder Ausdrücke sollen anscheinend dem 11 Seiten grossen Schriftchen einen wissenschaftlichen Rahmen geben. Wir nennen den Rahmen anders, nämlich ungeschickt. Und wir können der ganzen Arbeit wegen ihrer mangelhaften Uebersicht und wegen manchen anderen Mangels nicht das Recht auf Existenz zusprechen. Wer wissenschaftlich nachweisen will, dass deutscher Kakao dem holländischen nicht nachsteht, und wer auf Zuhörer oder Leser rechnen will, der muss das etwas geschickter und verständlicher thun als diese beiden Herren — und der muss lateinischen Sauerkohl zu Hause lassen, dafür aber richtig deutsch reden.

Zuckerpreise. Gemahlener Melis kostete Anfang April:

1895 — 21,00 Mk.
1896 — 24,—24¼ Mk.
1897 — 22,25 Mk.

nach Magdeburger Notierungen.

Schweden, das sonst ein Abnehmer für deutschen Zucker war, will nun ein Zuckerexporteur werden. Glück auf zum Eintritt in den Hexenkessel! Es hat einen erheblichen Ueberschuss an Zucker produziert und will nun auch von der schwedischen Regierung eine Rückvergütung der Rübensteuer bei der Ausfuhr von Zucker haben.

Soldaten-Boltjes. Die Soldaten zu Wasser und zu Lande sollen Boltjes lutschen, weil sie so nahrhaft sind und die Leistungsfähigkeit der Soldaten steigern. Welche Leistungsfähigkeit und was alles an schwerer körperlicher Arbeit von dem Soldaten im Frieden verlangt wird, ist nicht dabei gesagt. Hoffentlich will man die Leistungsfähigkeit der Vaterlandsverteidiger im Köchinnenpoussieren nicht noch mit Boltjes stärken!? — Wir lesen über den wohlthätigen Einfluss des Zuckers auf die »Leistungsfähigkeit« folgendes in der »Deutschen Zuckerindustrie«:

»In Alpinistenkreisen ist hinlänglich bekannt, dass sich bei anstrengenden Hochtouren ein vermehrtes Bedürfnis zum Genusse süsser Nahrungs- und Genussmittel einstellt und viele Touristen, die zu Hause keine Bonbons anrühren, verzehren solche auf Hochtouren in grosser Menge. Häufig kann man beobachten, wie gern Führer übriggebliebenen Zucker sich aneignen und unterwegs verzehren. Dieser Genuss von Zuckerstoffen ist häufig ein instinktiver, da sich viele Menschen auch heute noch nicht der physiologischen Thatsache bewusst sind, dass die Quelle unserer Kraft nicht in den dem Körper zugeführten Eiweissstoffen (Fleisch), sondern in den genossenen Kohlehydraten (Stärke, Zucker, Fett) zu suchen ist. Schumburg und Zuntz haben es auf Veranlassung des preussischen Kriegsministeriums unternommen, mittelst eines von Mosso konstruierten Apparates zu prüfen, ob der Genuss kleiner Zuckermengen die ermüdeten Muskeln zu neuen Leistungen befähige. Um ein objektives Resultat zu erhalten, war der Versuchsperson die Bedeutung der Versuche völlig unbekannt. Sie erhielt an einem Tage eine süsse Flüssigkeit zu trinken, welche 30 g Zucker enthielt, am nächsten Tage aber eine solche, welche soviel Saccharin enthielt, dass durch den Geschmack beide Flüssigkeiten nicht unterschieden werden konnten. Wurde nun vor der Arbeit an dem Mosso'schen Apparat eine sehr grosse Muskelarbeit verrichtet, so konnte an den Tagen mit Zuckergenuss eine entschieden grössere Arbeit geleistet werden als an den Tagen mit Saccharingenuss. Infolge der vorhergehenden starken Muskelthätigkeit ist das Blut sehr arm an Zucker geworden, und es

kann sich deshalb eine geringe Zuckerzufuhr in erhöhter Arbeitsleistung geltend machen. Dieses Ergebnis — bestätigt die von vielen Alpinisten vertretene Anschauung, dass bei andauernden und anstrengenden Hochtouren der Genuss von Zucker und zuckerhaltigen Stoffen von Vorteil ist.

Wir haben in unserer Nr. 24 vom Jahrgang 1895, angeregt durch die Broschüren von Henri Hirschberg, befürwortet, Zuckerrationen beim Militär einzuführen; wie es scheint, hat das Kriegsministerium der Sache Interesse entgegengebracht. Es wäre nun sehr erwünscht, dass aus den günstigen Resultaten, die man mit dem Zuckergenuss bezüglich der Erhöhung der körperlichen Leistung gefunden, die Konsequenzen gezogen würden und eine regelmässige Zuckernahrung der Soldaten eingeführt würde. Den Zucker in der Armee einzubürgern und die jungen Männer an regelmässigem Zuckergenuss gewöhnen, hiesse das Zuckerbedürfnis des ganzen Volkes heben und würde dem Konsum eine dauernde und beträchtliche Zunahme bringen.«



Auslands-Verkehr im Februar 1897.

Einfuhren.

Im Monat Februar 1897 wurden in Deutschland eingeführt:

1 051 200 Kilo Cacaobohnen,
gegen 886 300 » im Jahre 1896,
657 500 » im Jahre 1895.

Die Einfuhr roher Bohnen steigt also dauernd.

Die liefernden Länder, nach der Grösse ihrer Lieferungen aufgestellt, waren:

Ecuador	mit 303 200	Kilo.
Portugal	» 163 600	»
Brasilien	» 129 700	»
Port. Westafrika	» 104 500	»
Brit. Westindien	» 85 700	»
Haiti	» 78 900	»
Venezuela	» 37 400	»
Grossbritannien	» 37 200	»
Brit. Ostindien	» 26 400	»
Frankreich	» 15 700	»
Deutsch-Westafrika	» 14 500	»

Der Rest fällt auf andere Länder.

Ferner wurden eingeführt:

1000 Kilo Cacaobutter,
davon aus Holland nur 100 Kilo.

Ferner:

9000 Kilo Chocolade,
davon aus Frankreich 3500 Kilo,
aus der Schweiz 4200 »

In den beiden ersten Monaten dieses Jahres sind 32 100 Kilo Chocolade
gegen 18 700 » » im Jahre 1896
eingeführt worden.

Die Chocoladen-Einfuhr ist also in diesem Jahre erheblich gestiegen.

Ferner:

46 000 Kilo Cacaopulver und Cacaomasse aus Holland, gegen 16500 Kilo im Jahre 1896. In den beiden ersten Monaten dieses Jahres sind schon 76 000 Kilo aus dem Auslande hereingekommen,
gegen 48 500 Kilo im Jahre 1896.
Auch hier steigt die Einfuhr wieder weiter.

Ferner:

53 600 Kilo Konditorwaren,
gegen 31 000 » im Jahre 1896,
» 40 100 » im Jahre 1895.

Ausfuhren.

Cacaobohnen und Cacaoschalen wurden nicht ausgeführt.

Ausgeführt wurden:

41 000 Kilo Cacaobutter,
davon 17 200 » nach Holland,
11 600 » nach Amerika.

Im Jahre 1896 wurden nur 8500 Kilo im Februar ausgeführt.

Ferner:

120 600 Kilo Konditorwaren (meist Kakes), davon das meiste nach Ostindien.

Ferner:

15 000 Kilo Chocolade,
gegen 33 400 » im Jahre 1896.

Die Ausfuhr in den beiden ersten Monaten dieses Jahres ist schon um
40 700 Kilo kleiner
als im Jahre vorher. Die Zeit ist nicht mehr fern, wo die ganze Chocoladenausfuhr sich in Wohlgefallen auflösen wird. Dann wird man bedauern müssen, dass wir in den letzten Jahren so oft den Bundesrat und die Gesetzgebungsmaschinerie belästigt haben. Wären wir nicht immerzu bettelnd um Ausfuhrvergütung für Chocolade und Cacao angetreten, dann hätte man sicherere Aussicht, Anträge auf Erhöhung der Einfuhrzölle bewilligt zu sehen, als wir es heute haben, wo wir bei Lappalien alle Augenblicke — aus Verbandsinitiative — bettelnd angetreten sind und uns erst im vorigen Jahre bei dem Anschluss an die Konditorenpetition so ärgerlich blamiert haben.

Ferner wurden ausgeführt:

3400 Kilo Cacaopulver,
12400 » Cacaomasse.

Davon stammen 8500 Kilo aus dem Veredelungsverkehr, also aus Zollfabriken.



Für den Bezug von feinstem

 **Hafermehl**

empfiehlt sich **Emil Seelig, Act.-Ges., Heilbronn.**

Weizenpräparat.

Die Fabrikation erfolgt nach einem eigenen Spezialverfahren unter Beobachtung streng hygienischer Grundsätze. Es verbindet feinen Geschmack, gute Löslichkeit und jahrelange Haltbarkeit; sein Hauptvorzug ist, dass es sich nicht breiig kocht (nicht verkleistert), während gewöhnliche Zusatzmehle breiig kochen, fade schmecken und nur kurze Zeit haltbar sind.

Wir empfehlen ferner:

Spezialhaferpräparat

Doppelt präpariertes Hafermehl

Präpariertes Hafermehl

Doppelt präparierte Leguminosen-mehle.

Der Nährwert unserer Präparate ist ein so hoher, dass ihre Anwendung keine Verschlechterung darstellt. Der angenehme Geschmack derselben ermöglicht eine hohe prozentuale Zugabe.

Hohenlohe'sche Präservenfabrik
Gerabronn i. Württbg.
Spezialzusatzmehle z. Cacao- u. Chocoladefabrikation.



Zur Fabrikation von **Hafer-Cacao** empfehlen wir unser feinst gemahlenes

Präp. Hafermehl.

Dasselbe ist von verschiedenen Autoritäten als ganz vorzüglich anerkannt und an Güte und Wohlgeschmack unübertroffen. Proben und Preise stehen gern zu Diensten.

Gebr. Weibezahn, Fischbeck, Weser.

P. Sauerwein,

Tischlerei für inneren Ausbau und Geschäfts-Einrichtungen.

Berlin S. W., Belle-Alliancestr. 84. Frsp. VI, 4654.

Diastasirtes Hafermehl

wegen seines hohen Nährwertes, leichter Verdaulichkeit und grösster Haltbarkeit zur Herstellung von **Hafer-Cacao** besonders geeignet empfiehlt die

Rheinische Präservenfabrik
Raffauf & Co., Coblenz a. Rh.

Kaiserwinden, neue prachtvolle Schlingpflanze für Sommerhäuser, Veranden und Töpfe u. s. w.

Folgende Farben sind die schönsten:
1. **Adonis.** Blätter sehr gross, grün. Blumen riesengross, hellpurpur mit schneeweissem Schlund. Prachtvoll. 2. **Andigone.** Blätter silberbunt, sehr effektvoll. Blumen sehr gross, cyanenblau mit rosafarb. Schlund. Neue Farbe. Prachtvoll. . **Aglaja.** Blätter silberbunt, Blumen gross, carmoissin mit weissem Schlund. Sehr schön. 4. **Asteria.** Blumen riesengross, kupferroth mit weissem Schlund. Neue auffallende Farbe, wie sie im Blumenreiche bisher kaum vorkam. 5. **Thalia.** Blätter grün, gross, Blumen riesengross, schneeweiss. Prachtvoll. 6. **Ceres.** Blätter silberbunt, Blumen carmoissin mit breitem weissem Saum und rothgeflammtem Schlund. Höchst effectvoll und ganz neu. Jede von obigen Sorten à Portion 50 Pfg. Alle 6 Sorten von jeder 1 Portion 2 Mark. Prachtmischung sämmtlicher Farben à Portion 60 Pfg. und 1 Mark empfiehlt

Albert Fürst
in **Schmalhof,** Post Vilshofen,
Niederbaiern.



(Süsstoff-Bayer)

550 mal so süss wie Zucker.

Vorzüglichster

Ersatz für Zucker

in Chocoladen, Konditorei- und Backwaren, zum Versüssen der Speisen im Haushalte, unentbehrlich für die Industrie.

SYCOSE hat den **reinsten Süssgeschmack**, ist **vollkommen unschädlich** und wird sogar in vielen Fällen von Aerzten an Stelle des Zuckers verordnet.

Sycose-Proben sowie **genaue Gebrauchsanweisung** mit Rezepten stehen jederzeit **gratis** zur Verfügung und wird jeder, der einen Versuch mit Sycose macht, mit den Ergebnissen desselben **ausserordentlich zufrieden sein.**

Farbenfabriken

vorm.

Friedr. Bayer & Co. Elberfeld.



Cannstatter

Misch- und Knetmaschinen-Fabrik;

Cannstatter

Dampf-Backofen-Fabrik

Werner & Pfleiderer

(Cannstatt Wttbg.)

Berlin, Wien, Paris, St. Petersburg, Saginaw U. S. A., London.

78 höchste Auszeichnungen



Patente in allen Ländern.

Spezialmaschinen für

Cacao- u. Chocoladen-Fabrikation.

Pressen für Cacao-Tabletten.

Complete Einrichtungen für Lebensmittel

Referenzen auf der ganzen Erde.





Fabrik-Bauland.

Zum Bau einer **Chocoladenfabrik** sehr geeignetes Areal ist in einem nahen Vorort von Dresden billig zu verkaufen. Das Land liegt an fertiger Strasse in nächster Nähe des Bahnhofs und hat **eignes Schienengleis** der Staatsbahn für Zu- und Abfuhr der Güter. Die Verbindung mit Dresden ist durch eine grosse Anzahl Züge (nur circa 15 Minuten Fahrzeit) die denkbar bequemste, und die Arbeiterverhältnisse liegen auch sehr günstig. Preis 5 Mark pr. □meter inclusive Schienengleis. Bei Abnahme des ganzen Areals (ca. 5000 □m.) $4^3/_4$ Mk. Reflectanten wollen sich unter **G. B. 315** an **Rudolf Mosse, Dresden,** wenden. Agenten oder sonstige Vermittler erhalten nur Auskunft, wenn sie sofort ihre Auftraggeber oder Reflectanten nennen.



Maispuder

Kartoffelstärke

empfiehlt die Stärkefabrik von

C. Goernemann, Zahna.



Eigene Specialität:

Pappelkisten

mit

Doppel Fournir-Boden und Deckel.

Bezugsquellen

für die Cacao- und Chocoladen-Fabrikation.

1 Feld kostet		Mk. 1.50
2 Felder kosten		„ 2.50
3 „ „		„ 3.60
4 „ „		„ 4.40
5 „ „		„ 5.–
10 „ „		„ 9.–

pro Ausgabe.

GORDIAN

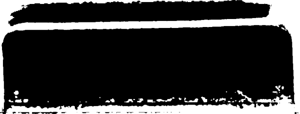
HAMBURG.

Anzeigen in diese Listen werden nur für ein ganzes Jahr angenommen zu den nebenstehenden Preisen. Also bei 24 Ausgaben pro Jahr sind zu zahlen für

1	2	3	4	5	10 Fld.
36.–	60.–	86.40	105.60	120.–	216.– Mk.

vorausbezahlt.

Reinigen u. Sortieren der rohen Cacaobohnen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Mayer & Co.,** Kalk, Rheinl. Trieurs und Trieurzylinder zur Selbstanlage.	
Cacao-Röster	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Emmerich. Maschinenfabrik und Eisengiesserei,** Emmerich, Rhein.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Brech- und Reinigungsmaschinen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Cacao-Mühlen	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	**Samuel Carey,** Newyork, 17 Broadway. Twin Cocoa mill.	
Zerkleinerungs-Maschinen verschied. Art	**Dismembratoren. Eisenwerk vorm. Nagel & Kämp (A.-G.) Hamburg.** Zerkleinern Cacaokerne zur Masse, Zucker und Pressblöcke zu Pulver.	**Desintegratoren. Herm. Bauermeister,** Ottensen. D. zerkleinern jedes Gut.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Melangeure, Kollergänge	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**A. Savy & Co.,** Paris.	
Walzwerke	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.		**A. Savy & Co.,** Paris.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Sichtmaschinen für Cacaopulver	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen.	**Mühlenbauanstalt vorm. Gebr. Seck,** Dresden. 9000 Sichtmaschinen geliefert.	**Eisenwerk vormals Nagel & Kämp (A.-G.),** Hamburg.
Mischmaschinen für Kouvertüre (auch zum Präpariren der Cacaomassen)	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt, Württbg. Universal-Knet- und Mischmaschinen, heiz- und kühlbar.	**L. Mohr,** St. Louis, Miss., 1424 Chouteau-Avenue.		**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.
Marzipan-Maschinen	**Werner & Pfleiderer,** Cannstatt (Württembg.) **Universal-Knet- u. Misch-Maschinen** in Eisen od. Bronze für Riemen- o. Handbetrieb.	**Herm. Bauermeister,** Ottensen. Walzwerke mit porösen Porzellan-Walzen.	**J. M. Lehmann,** Dresden-Löbtau.	


U. HOLZER
BINDER
BOSTON, MASS.


Digitized by Google

